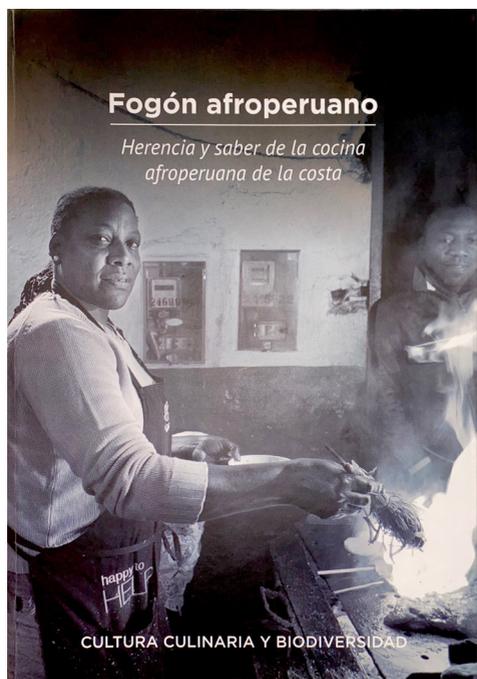


LINNET RAMOS PADILLA

Fogón Afroperuano: Herencia y Saber de la cocina afroperuana de la costa. Lima: ACUA - MINCUL, 2022, 153 pp.



*Fogón Afroperuano*¹ es un libro que es varios libros a la vez. En primer lugar, es un recetario. Contiene más de 70 recetas de la cocina afroperuana, entre platos, postres y bebidas de diferentes regiones de la costa del Perú. A diferencia de otros libros de cocina, estas recetas buscan preservar la tradición. Ellas han sobrevivido al paso intergeneracional y llegan a nuestros días gracias a las cocineras y sabedoras que han dedicado su vida a este arte. Al calor del fogón, se fueron curtiendo estas recetas que nos ofrecen una muestra de cada distrito afroperuano, porque concentran el saber y sabor, los secretos de madres a hijas, y los ingredientes particulares de cada lugar de la costa afroperuana.

En segundo lugar, es un libro histórico porque da cuenta de cómo los africanos traídos en condición de esclavizados y sus descendientes se las ingeniaron para adaptar sus costumbres culinarias a los insumos que el suelo de la costa peruana podía ofrecerles. El paso del tiempo y la convivencia con otros grupos étnicos fue modificando y refinando la gastronomía de raíz africana. *Fogón afroperuano* no solo nos dirige al calor de aquel rincón de la cocina afroperuana de antaño, sino que nos sigue conduciendo a la huerta, al mercado y a la mesa de las familias afroperuanas de hoy.

En tercer lugar, es un libro íntimo, testimonial, porque reseña los motivos y vivencias de las mujeres cocineras y sabedoras que heredaron y decidieron dedicar su vida a este arte. Cuando las mujeres relatan su vida culinaria en este libro, se cuenta una historia íntima y también una historia familiar y social donde intervienen sus madres, las madres de sus madres, sus tías y, tal vez, hasta algunas vecinas de la cuadra.

En ese sentido, este libro también es un testimonio colectivo de la memoria culinaria afroperuana. Las cocineras que desfilan en él son mujeres reconocidas por su comunidad, son lideresas locales que, cuando cuentan sus historias de vida, cuentan la historia de su localidad. Este es, pues, un libro de mujeres, mujeres afroperuanas, muchas de ellas lideresas sociales que congregan y organizan a su comunidad para trabajar en pos de una mejor calidad de vida.

Fogón afroperuano es un esfuerzo por empoderar a las mujeres cocineras. Si bien solo se centra en la cocina del litoral, por sus líneas recorre un intento de poner en valor toda la cocina afroperuana como activo cultural, como agente promotor del desarrollo territorial. Este libro es de autoría colectiva. Sus autoras son las mujeres sabedoras de la costa. En estas páginas, ellas han logrado letrar juntas la vocación de su vida, es decir, su vida misma.

¹ Este libro se publicó, además, con el cofinanciamiento del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola. Junto a otros libros de gastronomía de Colombia y Ecuador, este libro forma parte de una colección llamada Cultura Culinaria y Biodiversidad.