

**RECONSTRUCCIÓN DE LAS PRÁCTICAS CULINARIAS ANCESTRALES DE LAS  
MUJERES DE JUANCHACO Y LADRILLEROS POR MEDIO DE LA MEMORIA COLECTIVA**

**PRESENTADO POR:**

**LAURA SUSANA JIMÉNEZ ÁLVAREZ**

**COD. 2013 153017**

**FACULTAD DE EDUCACIÓN,**

**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL**

**TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE:**

***LICENCIADA EN EDUCACIÓN COMUNITARIA CON ÉNFASIS EN DERECHOS  
HUMANOS***

**TUTOR:**

**FERNANDO GONZÁLEZ SANTOS**

**BOGOTÁ D. C. 2021**

## Tabla de contenido

Introducción.....	4
Objetivos .....	7
Capítulo 1: El reto pedagógico y académico: Recorrido por los acompañamientos.....	8
1. Clases de inglés como turista.....	9
2. Talleres de huerta.....	12
3. Performance raspa coco.....	16
4. Comidas comunitarias.....	20
Capítulo 2: Primer acompañamiento en la cocina: Entrada al espacio.....	25
1. Buenaventura.....	27
2. Juanchaco y Ladrilleros.....	28
3. Turismo.....	30
4. Hogar.....	34
Capítulo 3: Segundo y tercer acompañamientos en la cocina: Lo colectivo.....	38
1. Olvido.....	40
2. Identidad.....	43
3. Memoria.....	47
Capítulo 4: Cuarto acompañamiento en la cocina: Lazos en la cocina.....	52
1. Hermandad.....	54
2. La cotidianidad.....	56

Capítulo 5: Sentido Metodológico.....	62
1. Escenarios pedagógicos.....	63
Conclusiones .....	69
Bibliografía.....	73
Anexos.....	75
Anexo 1: La Sangara del Caserío La Sierpe.....	75
Anexo 2: Alan y la 'Punta' del pueblo.....	76
Anexo 3: Las plantas del monte de Berta.....	77
Anexo 4: Los secretos de la Chigua, la mazorca gigante del monte.....	78
Anexo 5: El no tan famoso Enterrado de pargo bajo.....	79
Anexo 6: Huevos de Perdiz, día de sorpresa.....	81
Anexo 7: Sobre Allendy.....	82
Anexo 8: Trayecto a mar abierto.....	85
Anexo 9: Sobre Cristina.....	86
Anexo 10: Autorización de uso de derechos de imagen.....	88

## Introducción

Las reflexiones expuestas a continuación surgen de una labor comunitaria realizada en Juanchaco y Ladrilleros, dos pueblos ubicados en la costa del Pacífico Caucano, y están basadas en las experiencias y encuentros vividos, durante cerca de 3 años, por periodos de un mes, una vez al año, desde septiembre del año 2018 a enero del 2021. Este proceso fue posible gracias a la participación de 13 mujeres que estuvieron presentes intermitentemente en el tiempo y espacio de la acción pedagógica adelantada, ellas proceden de diferentes territorios de los departamentos del Valle del Cauca y del Chocó.

El trabajo de observación procura, por medio de la reconstrucción de las prácticas culinarias de las mujeres, fomentar el aprendizaje de saberes y fortalecer la memoria colectiva, gracias a la recopilación de narrativas situadas en la cotidianidad de la cocina -de sus propios hogares y también de su trabajo en un restaurante turístico- en medio de la reconstrucción de cientos de recetas, algunas elegidas por ellas, otras elegidas por sus madres y otras por mí. La metodología implementada me permitió aproximarme a los conocimientos y sabores, a la conversación entorno a sus prácticas culinarias y a la visualización de lazos que se crean con la alimentación y con los recuerdos familiares, individuales y colectivos; por lo que dio paso a evidenciar que los escenarios en que se instalan sus fogones y sus mesas son espacios de confianza e integración.

Uno de los propósitos de esta reconstrucción, basada en la observación del trabajo colectivo cotidiano, es diseñar a futuro un libro de cocina, que contribuya a manera de registro testimonial y visual, a la reflexión de sus pasados y, sus saberes, y, por ende, de los de sus ancestas y los de las generaciones venideras.

En este territorio, mi rol como observadora y participante activa consistió en impulsar el uso de las prácticas culinarias ancestrales que ellas aún conservan en su día a día, vinculando sus emociones, sus luchas y deseos más profundos. Allí se tejieron lazos que solo los generan la

cercanía y, la complicidad; una unión que es difícil de experimentar a través de talleres, cartografías sociales o entrevistas.

El propósito de enunciar las dificultades y los límites que tienen sus prácticas culinarias en sus memorias radica en la importancia que tienen las tradiciones culinarias en el proceso actual de resistencia simbólica al olvido y a las violencias culturales impuestas por el sistema hegemónico en este país.

Desafortunadamente hoy en día es cada vez más común evidenciar la existencia de rituales de consumo propios de la modernidad aplicados a la comida, lo que implica que las particularidades y memorias de cada cultura queden reducidas y dejadas en el olvido sin priorizar el valor de la historia de esas tradiciones a las que vienen ligados; con el propósito de que haya una homogenización en los paladares, en los sabores y en los saberes. De este modo el presente trabajo subraya cómo estas dinámicas establecen una forma de percepción masiva de los alimentos y de las prácticas culinarias cotidianas que vienen adheridas a estos, determinando así lo que comemos, cómo lo comemos y qué comidas perduran en el tiempo. La intención detrás de esta estrategia del poder regulador es, como lo enfatiza Eduardo Galeano: “uniformizar el gusto, lo que es un sueño cultural gravísimo porque la boca es una puerta del alma; o sea: comer es mucho más que comer. Hay algo de sagrado en ese asunto: el comer es un acto de amor compartido, hay una misa de la mesa. Hay algo de transmisión de una cultura heredada, a veces milenaria, y todo eso hoy tiende a ser aplastado por esta máquina que impone la fabricación en serie de los cuerpos y las almas” (Galeano, S.F., entrevista), y por supuesto de la comida. Este aparato sistémico le apunta a homogenizar y a transformar el sabor, las sensaciones, emociones y los conocimientos de esta comunidad de mujeres, llevando sus recuerdos y sus saberes a la extinción.

Después de un cambio de territorio, es común sentir la nostalgia de extrañar algunas preparaciones o alimentos asociados a nuestro pasado, ese sentimiento de añoranza casi siempre viene ligado a la frustración de no lograr acceder a lo que nuestra mente y cuerpo desean encontrar en esas preparaciones, en esas recetas, en esas prácticas culinarias, en las formas de comer y de establecer vínculos en familia y en comunidad. Presenciar su realidad, verlas perderse en el olvido al que el sistema hegemónico las está sometiendo y, aun así, tener la oportunidad de vivir con ellas la vida desde sus resistencias y esperanzas, a través de sus fogones, fue lo que encendió en mí la llama de la motivación para reconstruir parte de sus memorias, de sus prácticas culinarias y para resaltar el valor de sus vivencias diarias.

Este trabajo no pretende nada más de lo que es, conocer sobre su cotidianidad, sus vidas, lo valioso de su conocimiento, sus memorias, sus raíces, su solidaridad, sus metas y la fuerza de su colectividad.

El primer capítulo es un recorrido por los aciertos y los retos que se presentaron en territorio durante mis 4 acompañamientos en la cocina, describe cómo afrontamos los retos, las maneras en las que nos replanteamos los encuentros y cómo superamos las derrotas como colectivo. El segundo capítulo es una aproximación a mis percepciones de las diferentes dinámicas sociales, políticas y económicas del territorio, con el propósito de adentrarlos un poco en el contexto de la región. En el tercer capítulo van a encontrarse con el desarrollo de tres conceptos que van ligados el uno al otro: olvido, memoria e identidad, que fueron los trazaron el camino de este proceso de reconstrucción a través de la colectividad. Y, por último, el cuarto capítulo hace referencia a los enriquecedores vínculos sociales y emocionales que trenzamos entorno a nuestra cotidianidad en sus cocinas, esos que ahora entrelazan nuestras vidas y recuerdos.

## Objetivos

### 1. General:

Reconstruir las prácticas culinarias cotidianas de las mujeres de Juanchaco y Ladrilleros con el fin de fomentar el aprendizaje de saberes por medio del fortalecimiento de la memoria colectiva.

### 2. Específicos:

- Indagar sobre el rol de las prácticas culinarias cotidianas en el desarrollo de la memoria colectiva de las mujeres de la comunidad.
- Registrar el fortalecimiento que genera la memoria colectiva en los lazos de solidaridad de la comunidad de mujeres.
- Hacer visible el aprendizaje de saberes que gira alrededor de una construcción de la recopilación testimonial y visual de las prácticas culinarias de las mujeres en su cotidianidad.

## Capítulo 1

### El reto pedagógico y académico:

#### Recorrido por los acompañamientos

En este primer capítulo mi intención es hacer un recorrido por lo que fueron todos mis encuentros y acompañamientos alrededor de la cocina, en Juanchaco y Ladrilleros. Decidí contárselos desde los pocos aciertos y los muchos fracasos y retos académicos y pedagógicos que tuve en esta región del Pacífico, de tal manera que puedan transitar conmigo el camino y que me acompañen a reflexionar cada uno de los pasos que dimos.

La academia ha sido por siglos el hogar de los intelectuales, una casa de formación para quienes no encontramos una guía que nos oriente en nuestro entorno familiar y social, por ende, es esa fuente de inspiración para los que ingresamos a ella buscando enfocar y argumentar nuestros proyectos de vida. La decisión de formarme en humanidades y en pedagogía fue un intento por encontrar un sendero cuando estaba perdida, la verdad es que encontré varios, y con ellos las herramientas para poder afrontarlos desde la misma teoría.

La academia me enseñó diferentes conceptos, categorías y estructuras, que le pusieron sentido a la persona que soy, consolidaron y encaminaron pensamientos que ya me atravesaban desde antes de ingresar a la universidad, y que desde el primer día de clase soñaba con sacar del tablero y los libros. Fantaseaba con usar y poner en práctica los conocimientos a nivel personal, pero sobre todo a nivel social, en los territorios y con las comunidades.

Pensando en mis maestros, maestras y en todas las lecturas, prácticas y trabajos que me habían preparado para este momento de la vida, basé todo el proyecto de lo que iban a ser los encuentros con la comunidad de mujeres y con la población en general de Juanchaco y Ladrilleros. Puse mis saberes en función de organizar la forma como iba a alcanzar los propósitos



que me estaba planteando, cómo iban a llevarse a cabo la metodología pedagógica, las estrategias de investigación, la recopilación de datos y la retroalimentación. Ante todo, no quería ir a trabajar a una comunidad, usarla y después irme como si fuera normal hacer eso en los territorios. Mi intención fue siempre, que hubiera un intercambio de saberes y, de este modo, poder aportarles algún conocimiento que yo no les impusiera y que ellas quisieran aprender de mí. Como toda una primeriza y en medio de mi ingenuidad, estructuré una propuesta académica fundamentada en autores y enfocada en los conocimientos que la comunidad deseaba adquirir de mí, para con ella entrar a la región como 'la profe', tal cual creí que correspondía hacerlo; sin tener en cuenta que la comunidad que escogí para hacerlo no había tenido ningún acercamiento a herramientas sobre el acompañamiento social.

### **1. Clases de inglés como turista**

*Fragmento del planteamiento original de los encuentros:*

*'El propósito de estos encuentros fue propiciar el diálogo de saberes y el intercambio de conocimiento, debido a que "los saberes dan cuenta de los modos en que las personas participamos y actuamos en nuestros grupos sociales, comunidades e instituciones" (Ghiso, 2016:2). Con la intención de que se diera un intercambio justo y bilateral, donde yo aprendiera de su cultura y ellas aprendieran de mí. El objetivo era dejarles algo que pudieran usar en sus vidas cotidianas. Es por eso, por lo que propuse desarrollar lo que sería una cadena de clases y talleres de inglés con el fin de compartir conocimientos y experiencias'.*

Con esta primera propuesta ingresé en el 2018 como turista a un territorio en el que no tenía ninguna intención de realizar un trabajo más profundo que aprender de la cultura e intentar enseñarles a las mujeres con quienes iba a ser voluntaria de cocina, lo que ellas querían aprender de mí, que era inglés. Desafortunadamente sus deseos y mis intenciones no fueron más fuertes que su realidad, que sus largas jornadas de trabajo, sus compromisos familiares, sus deberes,

la coyuntura del país y su contexto. Por lo que, como investigadora empírica, me vi en la obligación de ajustar las herramientas a las necesidades de ellas y destruir toda la metodología de los talleres que tenía estructurados. Tuve que dejar de buscarle soluciones teóricas a la falta de tiempo de las mujeres, para poder por medio del diálogo adentrarme en “el ambiente para conocer y reconocer las necesidades de la comunidad” (Cendales et al., 1990:114) y aproximarme así fuera un poco a ellas y a su cultura, mi intención era conocerlas desde su cotidianidad e intentar entender todos los fenómenos que rodean su realidad, ya que ellas “no viven en un universo puramente físico sino en un universo simbólico” (Sartori, 1997:23) rodeadas de cientos de significados en común.

Lo que pasa con la academia es que quienes estamos inmersos en ella tenemos la percepción idílica del alcance que pueden llegar a tener nuestros conocimientos aplicados en los territorios, pero mientras estamos en la seguridad del salón de clase, no nos hacemos a la idea que la academia realmente no está diseñada para prepararnos para enfrentar los retos de las comunidades, ni la realidad de acompañar las luchas de su cotidianidad, y menos para transformarlas. No digo que sea su misión prepararnos para lo que verdaderamente significa vivir la vida, a lo que hago referencia es a que a veces nosotros, quienes la habitamos, podemos errar y sentir que después de terminar nuestras formaciones vamos a poder afrontar la totalidad de esa realidad con las herramientas que la pedagogía y la academia nos brindan. Y no siempre es así, de hecho, en la mayoría de las ocasiones no es así.

Como personas que pasamos por la academia, desde el principio tenemos claridad de que debemos mantener la mente abierta al cambio y a la posible modificación de las metodologías usadas en territorio, debido a que estas dependen de cuáles son las necesidades y las expectativas de la población base que participa en los encuentros formativos que convocamos. Para lo que no estamos preparados es para abordar las preguntas: ¿Cómo lidiar con el fracaso

cuando este llega? ¿Qué hacer si ningún tipo de metodología existente parece ajustarse a la realidad de los sujetos? No hay una clase de ¿qué hacer cuando todo sale mal? Por lo que, estando en territorio y luchando contra el fracaso lo único que queda por hacer es darle paso a la improvisación y a la recursividad que llevamos dentro como investigadores y observadores, es ahí cuando empezamos a establecer contacto con lo que Elliot W. Eisner denomina: “el entorno en el que vivimos. Este entorno es cualitativo y se compone de imágenes y sonidos, de sabores y olores que podemos experimentar por medio de nuestro sistema sensorial (..) pues son los sentidos nuestras primeras vías hacia la conciencia” (Eisner, S.F.:1), es ese el momento de acudir a nuestra voz interna, a nuestro pedagogo más humano. Lo que en mi caso significó, dedicarme a lo que mejor sé hacer, que es escuchar, degustar y aprender a cocinar. Por medio de la escucha y la interacción sincera, de lo que significa interactuar como ‘Susana’ a manera de persona y no solo como investigadora, intenté entender ¿qué es lo que las motiva?, ¿cómo son sus vidas?, ¿en qué soportan sus luchas?, ¿de qué hablan cuando se refieren a su pasado y a su presente?, ¿en qué basan su esperanza? y ¿cómo se proyectan a futuro?

En ese proceso, sin percibir lo que estaba sucediendo, creció en mí un enorme cariño hacia ellas y hacia sus sueños y deseos. Me fui a casa y no podía sacarlas de mi mente. Lo siento maestros, pero hice todo lo que se supone que un investigador “clásico” no debe hacer; me involucré emocionalmente, me añadí a las palabras de Geertz cuando afirma que es: “de esas emociones así ejemplificadas que está constituida la sociedad y ellas son las que unen a los individuos” (Geertz, 1958:31), y fue por esas emociones que rompí las reglas que había aprendido en los libros de IAP y de escucha activa. Pero la verdad es que mi solidaridad y mi humanidad fueron más fuertes que mis deseos de convertirme en una investigadora social convencional. A tal punto, que el proyecto de tesis que tenía antes de conocer a este grupo de mujeres ya no motivaba mi esperanza pedagógica. En este momento fui consciente de que iba encaminada a abandonar toda la investigación académica que ya tenía estructurada, por

escuchar mi lado humano, ese que me llevo a acudir a formarme en primer lugar. Y basada en las raíces de mi humanidad decidí retornar a Juanchaco y a Ladrilleros.

## **2. Talleres de huerta**

*Fragmento del planteamiento original de los encuentros:*

*‘Con la finalidad de conectarnos y enraizarnos con el territorio, los talleres de huerta tenían como objetivo explorar la tierra y apoyar el amor por cultivar y por el trabajo colectivo. Estos talleres estaban basados en experiencias del diario vivir en la huerta, en recuerdos de su pasado y en las violencias que han vivido, que han llevado a que lentamente se alejen de sus tradiciones. Con estos talleres intenté fundamentar el aprendizaje en la recolección de las prácticas agrícolas y culinarias. Propuse desarrollar lo que sería una cadena de encuentros con el fin de compartir conocimientos y experiencias. Con los que se promoverían llevar relaciones interpersonales de una manera diferente, con un enfoque de convivencia en paz, basadas en la memoria culinaria de la comunidad’.*

Primero, es necesario mencionar que por ser una comunidad usada constantemente por el turismo no es un lugar en el que la población esté acostumbrada a que las personas vuelvan para algo que no sea relacionado a este, y es aún más sorpresivo que adquieran algún interés por el territorio y por la población. Por lo que cuando las mujeres me vieron retornar al territorio en el 2019, estaban entre emocionadas y confundidas, no sabían realmente yo por que regresaba. Y ahí estaba yo, llegando llena de miedo infundado por personas que me recomendaron no intentar ingresar a un territorio que no se caracteriza por tener movimientos sociales de base, a pesar de los diferentes tipos de violencia que han impactado a la mayoría de la población. ‘Va a ser imposible que saques un proyecto adelante ahí’ dijeron. No son comunidades que enfoquen sus esfuerzos y sus luchas en exigir la reparación de sus derechos y ‘tampoco te van a dejar entrar fácilmente a sus actividades diarias’. Por el contrario, son

poblaciones habitadas por personas que no se reconocen como víctimas, que perciben los acontecimientos violentos como dificultades de la vida, más no como injusticias sociales, políticas y económicas. Así que ¿Qué iba a hacer una licenciada con énfasis en derechos humanos ahí? Lo único que sabía era que iba con mente y corazón abiertos a intentar ser una guía y a la vez una hoja en blanco que quería ser llenada de ellas y de su cotidianidad. Llegué dispuesta a dar lo que más pudiera aportarles, siempre teniendo presente que no quería convertirlas en víctimas, solo para poder trabajar con ellas.

Es importante que les mencione, que cuando llegué no estaban todas las mujeres con las que inicié el proceso, algunas ya no trabajaban en el restaurante, pero si vivían en el pueblo, por lo que nuestros acercamientos nunca se detuvieron, solo se transformaron y fueron intermitentes. Y así como hubo unas que se fueron, también hubo otras que llegaron, con cada una de mis idas y regresos pasaba lo mismo, algunas mujeres estaban fijadas en la cocina del restaurante y otras rotaban, por lo que nuestra comunidad cada vez se iba agrandando y fortaleciendo más.

Volviendo al anterior punto, les cuento que yo como investigadora, no sabía cómo aproximarme a una comunidad así, que no estuviera organizada de alguna manera, desafortunadamente eso no lo enseñan en la academia porque en la facultad siempre trabajamos con grupos formalmente organizados. Pero como lo menciona Clifford Geertz: el enfoque académico “tampoco es la única manera en que pueden tratarse sociológicamente las formas simbólicas (...) que los antropólogos se esfuerzan por leer por encima del hombro de aquellos a quienes dichos textos pertenecen propiamente” (Geertz, 1958:34), es aquí en donde entra el enfoque humano. Si en los “procesos de recuperación, deconstrucción, resignificación y recreación de saberes donde la interacción, caracterizada por lo dialógico, recontextualiza y resignifica los ‘dispositivos’ pedagógicos de la educación popular, que facilitan la reflexividad y la configuración de sentidos en los procesos, acciones, saberes, historias y territorialidades de los

sujetos participantes” (Ghiso, 2016:1), no se tienen en cuenta las percepciones y las formas de actuar y vivir la vida de estos sujetos, no va a ser posible realizar un proyecto que las represente y dignifique en la realidad. Es debido a esto que mi estrategia con el segundo acompañamiento fue tener una aproximación con las mujeres de la comunidad por medio del intercambio de saberes, de los conocimientos, emociones, anhelos y de las prácticas que las atraviesan en su diario vivir.

Una vez más y a pesar de la cercanía de los temas de los encuentros a sus realidades, no fue viable realizar los talleres. El tiempo siempre nos jugó en contra y desestructuró de nuevo toda la metodología que había sido organizada para ajustarse a sus espacios fuera del trabajo. Y allí llegó la frustración, ese primer sentimiento que intentó nublar mi accionar.

Una de las dificultades en esta inmersión fue que no consideré que inclusive en sus tiempos libres, ellas no están libres. No iban a poder dedicarse a cultivar y a dialogar alrededor de un espacio, porque no solo son trabajadoras, son cocineras, madres, esposas, hijas, el tiempo extra es un lujo con el que no cuentan, ellas son parte de múltiples dinámicas individuales y colectivas que rodean su cotidianidad. Dinámicas que no pueden dejar de lado para sumergirse en un proceso de soberanía alimentaria basada en sus memorias y sus prácticas culinarias. Caí de nuevo en mis límites mentales de intelectual de academia, creí otra vez, que bastaba llegar a la comunidad con semillas a proponer un proceso que iba a ser realizable, y les iba a dar herramientas para transformar su realidad, pero erré. Porque realmente ¿Qué tiempo hay para la soberanía alimentaria en un país en el que hasta por el agua potable hay que luchar? Comprobé, por segunda vez, que mis estrategias pedagógicas institucionales no eran suficientes, que no iba a poder encontrar en lecturas algo que tenía que venir de mi empatía, de la solidaridad, la humanidad y la esperanza. Continuamente me preguntaba ¿Por qué no hay clases de empatía

con un enfoque académico? Y este es el momento en que no he encontrado la respuesta. No sé si la empatía es algo que se pueda enseñar, pero si es algo de lo que se puede dialogar.

“Cualquiera sea el nivel en que uno trabaje y por más intrincado que sea el tema, el principio guía es el mismo: las sociedades contienen en sí mismas sus propias interpretaciones” (Geertz, 1958:34), lo único que necesité fue aprender a encontrar la forma de tener acceso a ellas, y para llegar realmente a conocerlas solo había una entrada y esta era a sus cocinas, fue pensando en nuestras pasiones, en lo que nos une y en sus esperanzas y anhelos, que encontramos entre todas la razón de ser, de mi regreso al territorio. Fue de esta manera como comenzamos a cocinar; en su día a día, ellas trabajan cocinando y en sus tiempos libres cocinan para sus familias, era lo que más tenía sentido, yo amo cocinar y ellas viven cocinando. Pensé ‘pues metámonos a la cocina’, sumerjámonos en ese territorio seguro, en donde voy a aprender más de ellas que en cualquier taller de huerta.

Constantemente solo encontrábamos espacios para dialogar mientras cocinábamos, y yo, como una apasionada por la comida estaba más que complacida de poder ser parte de sus rutinas culinarias, de compartir con ellas ese saber cotidiano, que es “condición indispensable para la sociabilidad y la comunicación de los sujetos; hace parte del mundo intersubjetivo inmediato, donde se comparte con otros: memoria, territorio, identidad y sentidos” (Ghiso, 2016:2), fue en ese saber diario que cimentamos las bases de nuestros encuentros. Ahora no puedo recordar la cantidad de platos que tuve que lavar para ganarme mi lugar en la cocina, pero fueron miles. Y por cocina no solo me refiero a las de sus casas sino también a la de su trabajo. Ellas me abrieron un espacio en su lugar laboral para poder compartir conmigo la mayor cantidad de recetas que fueran posibles, es decir, conocimientos transformados en comida, conocimientos que “son diferentes entre sí y se encuentran profundamente ligados a los fenómenos culturales e históricos vividos” (Ghiso, 2016:2) por ellas y sus comunidades. A pesar de que al principio no

me permitían cocinar, podía igual estar presente escuchando, aprendiendo, dialogando, siendo parte de sus días, conversaciones, pasados, gestos, luchas, dolores y alegrías.

Así fuimos construyendo un vínculo que iba más allá de una relación investigador-sujeto de investigación. Hasta que llegó de nuevo la hora de partir, y una vez más me despidieron como si fuera la última vez que me fueran a ver. Seguían sin creer que iba a regresar a ellas. No entendían lo invaluable de sus saberes, esos que han construido desde antes y durante sus vidas, los “que podemos entender subjetiva y objetivamente, individual o colectivamente, las vivencias propias y ajenas, los contenidos de estas y los sentidos que a ellas les hemos otorgado. Todos estos saberes que se exteriorizan en interacciones y en intercambios” (Ghiso, 2016:2) las unas con las otras, por ende, no entendían lo valiosas que son. Llegue a casa con un coco en mi maleta y con ellas entrelazadas en mis recuerdos.

### **3. Performance raspa coco**

*Fragmento del planteamiento original de los encuentros:*

*‘La idea de estos encuentros fue impulsar el diálogo de saberes y el intercambio de conocimiento. Pues seguía siendo el diálogo de saberes “la plataforma generativa de un conocimiento alterno, complejo y plural, producto de una episteme subalterna, marginal, desacreditada, despreciada por su condición de subordinada” (Ghiso, 2016:2), subordinación que explicaba porque ellas no se veían como valiosas. La propuesta la basé en desarrollar lo que sería un performance en la plaza central de Juanchaco y varios pequeños encuentros en las casas de las mujeres, con el fin de compartir conocimientos y experiencias. Para el performance, el plan fue reunir suficientes cocos para hacer un gran sancocho de pescado para la comunidad, pero antes de prepararlo había que raspar los cocos, actividad que tenía planteada realizar en la mitad de la plaza central, en donde cada mujer iba a estar sentada en una silla raspando coco con otra silla vacía en frente, silla en la que se podía sentar cualquier persona que quisiera ayudar*



*a raspar y a su vez oír o compartir una historia que girara alrededor de su receta favorita con coco. Con respecto a los encuentros en las casas, la idea era cocinar diferentes recetas que contuvieran coco, para lo que íbamos a tener que sentarnos juntas a raspar coco, actividad que siempre ha propiciado el diálogo entre nosotras’.*

En el 2020 llegué con más voluntad de lograrlo que nunca, tenía dos propuestas sólidas y realizables, creadas en conjunto con las mujeres de la comunidad. El retorno para reflexionar en casa y el volver a comenzar el ciclo de observación para terminarlo en acción, cada vez hacía que se sintiera más posible lograrlo. Los encuentros y el performance parecían parte de un plan infalible y que aún guardaban en ellos un pedacito de la estructura académica que tanto me negaba a dejar ir. Debo confesar que, aunque deseaba con todas las ganas del mundo que funcionaran las dos caras del proyecto, la íntima y la colectiva. De nuevo, y debido al tiempo solo realizamos una. Pero una es mejor que ninguna, ¿no? Me sentía invencible pero decepcionada a la vez, debido a que la cara del proyecto que estaba estructurada con un enfoque más pedagógico no fue viable desarrollarla. Sentimientos de alegría y frustración me cruzaban de nuevo por la mente, era como si el contexto me quisiera decir algo que yo no estaba entendiendo. Creo que estaba un poco nublada por las dinámicas de la ciudad y de mi salón de clases.

En medio de nuestras cocinadas caseras y masivas, aprendimos las unas de las otras, hablamos del pasado, del presente y del futuro, y nos propusimos poner todo lo que cocináramos en un libro que decidimos usar como una estrategia “de representación de la vida social para la investigación de la diversidad cultural” (Ardevol, 1998:217) de su comunidad, un pequeño recetario que se pudiera guardar en la comunidad y que también se le pudiera enviar a los familiares y amigos que no estaban cerca, y quienes desde la lejanía ansiaban probar de nuevo esas recetas sabor a hogar. Ese esporádico plan y esa manera de percibir, “que las formas culturales pueden ser tratadas como textos, como obras de imaginación construidas con

materiales sociales, que aún no se ha explotado sistemáticamente” (Geertz, 1958:4), de repente le dio sentido al porque yo estaba ahí y a cómo iba a convertir en realidad nuestra forma de percibir su mundo.

Esto me llevó a retomar a Clifford Geertz, cuando afirmaba que la escritura interviene como esa habilidad de los antropólogos, esa: “capacidad para convencernos de que lo que dicen es resultado de haber podido penetrar (o si se prefiere, haber sido penetrados por) otra forma de vida, de haber, de uno u otro modo, realmente «estado allí»” (Geertz, 1958:5). Yo quería expresarle al mundo que había estado ahí, y que no había estado sola, que me habían acompañado estas mujeres, con sus memorias convertidas en relatos, experiencias y recetas, quería hacerles honor a ellas.

Desde ese momento me obligaron a soltar la esponjilla, el jabón, la loza sucia, y me entregaron un cuchillo, una tabla y un raspador de coco. Me sentía como si me hubiera graduado, exitosa. Lista para comenzar a apoyarlas en este proceso de dignificación de su realidad desde su realidad, y no desde la mía. Dejé mis estructuras mentales atrás y me permití dejarme llevar por la cotidianidad. Ellas me guiaron a descubrir que si en algo podía apoyarlas era en ser recordadas, que labor más dignificante pensé: el que es recordado nunca muere, luchar contra el olvido y las imposiciones del sistema hegemónico de este país que se las quiere devorar vivas por medio del turismo, es más enriquecedor de lo que jamás pensé que podría aportarles. Así fue como nuestra cotidianidad cambió, todos nuestros esfuerzos fueron dirigidos a lograr reconstruir la mayor cantidad de recetas ancestrales que nos permitiera el tiempo, el espacio y el dinero; empezamos a trabajar duro para que sus saberes y conocimientos fueran “recuperados, deconstruidos, resignificados y recreados porque han estado sometidos, silenciados, reprimidos por un conocimiento hegemónico, controlador y regulador que los ve como objetos de dominio y conocimiento y no como poderes generados históricamente por

sujetos en lucha por la humanización, justicia y vida digna (De Sousa, 2006; Freire, 1979)” (en Ghiso, 2016:3). Cocinábamos en cada momento que podíamos, preparábamos el menú del restaurante en el que ellas trabajan y a la vez hasta 3 recetas por día para el recetario. Tanto ellas como yo estábamos dándolo todo por lograr nuestros anhelos, mientras comíamos y aprendíamos lo que más podíamos de sus pasados en su día a día. Nos estábamos dando el lujo de encontrar ese tiempo extra, sin realmente sacar un tiempo adicional.

Ellas trabajaban el doble y el tiempo ya no parecía ser un limitante, se exponían a perder sus trabajos cocinando platos que no pertenecían a sus deberes mientras estaban en horario laboral, y, aun así, no tenían miedo. Yo las apoyaba picando, fritando, revolviendo, raspando y a la vez llevando un registro escrito y visual de todo lo que hacíamos; ya que esas imágenes no solo generan un conocimiento que no puede ser narrado, sino que “permiten la transmisión, la fijación y la visualización de un saber” (Dussel, 2010:6). Las horas se pasaban como minutos y al final del día terminábamos agotadas, y aun así nos dirigíamos a sus casas a seguir cocinando, esta vez para la familia y la comunidad que estuviera presente, pues no había tiempo que perder. Quiero que sepan que siempre había gente que se añadía a nuestro fogón, una boca más con la que no contábamos, un saber más que llegaba a sorprendernos, a adjuntarse a la conversación y a fortalecer nuestra sazón con sus consejos y sus datos curiosos.

Con tristeza debo narrar que nuestra barrera fue encontrar los ingredientes para cocinar con, puesto que debido al impacto de la masificación de lo que el turista come, muchos de los ingredientes con los que se cocinaba antes y que hacen parte de sus raíces, ya no llegan a los pueblos. Estábamos con las manos atadas ante la imposibilidad de encontrar la materia prima, a tal punto de que hubo una semana en la que no había plátano ni coco. Es devastador, porque todos los productos están a pocas horas e inclusive minutos en lancha del pueblo, pero debido a que no son muy pedidos, conseguirlos se ha vuelto casi una misión imposible, imposiblemente

costosa. Recuerdo una ocasión muy especial en la que decidí tomar una lancha e ir al caserío más cercano a ver si encontraba algo con que cocinar que no hubiera en los pueblos, y encontré *sangara*<sup>1</sup> (Anexo 1), una concha gigante, llené todo un costal de ellas y me las llevé al pueblo, creo que pesaba más de 40 kilos ese costal. Cuando llegué, me encontré con que solo una de las mujeres sabía cómo cocinarlas y estaba tan emocionada de hacerlo porque hace más de 30 años su mamá no las comía, que las hicimos al siguiente día. Y claro que le llevó a su mamá.

Mis retornos a la ciudad se volvían cada vez más sentimentales, ya no éramos solo amigas ni compañeras de trabajo, éramos cómplices. La cocina tiene algo mágico que la rodea y es que se presta para facilitar el diálogo, es un espacio seguro para compartirse y para establecer lazos de unidad que ni el tiempo ni la distancia pueden quebrantar. Esta vez me fui a mi casa, no solo con otro coco en mi maleta, sino con un pedazo de cada una clavado en mi esperanza y en mi humanidad. Y con una lista gigante de cosas para traer de Buenaventura la próxima vez que volviera a acompañarlas a cocinar, que, si nos iba a faltar algo fuera tiempo y no los ingredientes para lograr abarcar la mayor cantidad de preparaciones posibles y por ende de historias que contar; porque si sus platos tienen una particularidad es que cada uno viene con su propio relato y varias maneras de ser preparado.

#### **4. Comidas comunitarias**

*Fragmento del planteamiento original de los encuentros:*

*‘En este último viaje la propuesta de proyecto consistía en ir casa por casa, cocinando una o varias recetas típicas significativas para cada una, invitando a amigos y familiares. Queríamos*

---

<sup>1</sup> La *sangara* es un bivalvo que se encuentra en el mar, específicamente en las zonas de manglares. Se puede encontrar desde México hasta Perú. Es el molusco más grande del litoral Pacífico ya que puede llegar a medir 14 cm de largo. Tomado de Universidad de la Sabana. (2017) Revista mariscos gastronomía EICEA.

*que fueran espacios seguros para dialogar en medio de reuniones no formales, en las que se compartieran ideas, recetas sabor a infancia, a hogar y a comunidad, historias, sentimientos, pensamientos y retazos de ropa. Con los que al final tejeríamos una pequeña colcha para usar como portada para el libro, una colcha que tuviera un pedacito de cada una’.*

Este último acompañamiento en el 2021 fue diferente, se sentía en el aire, era nostálgico porque todas sabíamos que iba a ser mi último viaje como observadora e investigadora, y a la vez era emocionante porque sentía que esta vez sí iba preparada para todo. En la galería de Buenaventura, llené dos maletas gigantes de ingredientes de todo tipo: conchas, verduras, frutas, mariscos, pescados, animales vivos y muertos, inclusive llevaba cosas que no me habían pedido solo porque pensé que talvez no me las habían pedido porque creyeron que no las iba a conseguir; cargaba conmigo un poco de casi todo lo que había en la lista; porque si algo caracteriza al puerto de Buenaventura es que se encuentra de todo, ya que es el lugar a donde todos los pobladores de los caseríos que lo rodean llevan sus productos para comercializarlos. Así, bien cargada, me embarqué en una lancha hacia el muelle de Juanchaco, al llegar miré hacia arriba y había toda una comitiva de bienvenida. Fue encantador verlas a todas, emocionadas y buscando carritos para llevar mis maletas.

No sé si estaban más sorprendidas ellas o yo de todo lo que había conseguido llevar al pueblo. Entre todas desempacamos las maletas y mientras arreglábamos todo en la nevera me iban explicando cosa por cosa, cómo se llamaba, de dónde venía, qué les recordaba, lo delicioso que iba a ser tener la oportunidad de cocinar con los productos y, por supuesto, se saboreaban, mientras compartían conmigo las diferentes preparaciones que podíamos hacer. Eran muchas manos y voces moviéndose tan rápido que casi parecían una. Al otro día, ya en el trabajo, una de ellas se acercó a mí con dinero, entre todas habían hecho una colecta para ayudarme a pagar las cosas que yo había llevado y como de costumbre no iban a aceptar un “no” por respuesta.

Había olvidado decirles, que desde que decidimos comenzar a cocinar en nuestros encuentros, ellas a pesar de sus dificultades económicas y a través de sus colectas, me dijeron sin decirme, que la responsabilidad económica de este proyecto no iba a ser solo mía, que la compartíamos todas. En medio de su hermandad y solidaridad, ellas siempre encuentran la forma de asombrarme.

En nuestros encuentros, solo cocinábamos, raspábamos coco, dialogábamos y, por su puesto, comíamos. Un día, mientras raspábamos coco, yo les pregunté si les gustaría, que, en un futuro, escribiera una historia sobre cada una de ellas en el recetario, y con vergüenza y timidez dijeron que sí, que nunca nadie antes había tenido la intención de escribir sobre ellas, que no se pensaban tan importantes, entonces el proyecto empezó a crecer y a tomar otro rumbo. Ya no iba a ser solo un recetario, sino iba a ser un libro que contendría narraciones de historias de ellas y del territorio. Queríamos que esa producción creativa del libro “más que informar sobre los resultados obtenidos, la interpretación y el análisis de los hechos estudiados” (Cendales et al., 1990:40) fuera una forma de socializar la incidencia que tuvo la experiencia investigativa y pedagógica para ellas, que hablara de las historias de su cotidianidad sin excluirlas, sin que ellas se perdieran en medio de un trabajo académico que no las representa y que ellas no entenderían completamente si llegaran a leerlo. En una de sus obras, Darío Betancourt menciona cómo a pesar de que: “la presencia de las emociones del investigador, de sus sensaciones (...) se empezó a constituir como un nuevo canon de la escritura en ciencias sociales (...) esta tendencia en la escritura etnográfica terminó por mostrar en realidad que la aparición de las emociones, la subjetividad del investigador y las múltiples voces en los textos era más un giro retórico sostenido en el mismo esquema de valoración de los textos científicos clásicos que una nueva forma de construir conocimiento” (Echeverry, 1999:21), empezamos a sentir que inclusive, la parte más sensible de la academia se quedaba corta para ayudarnos a expresarlas a ellas y a nuestras experiencias por lo que en aras de no convertir el proceso en parte de este esquema “clásico”,

mi reto se convirtió en que el libro transgrediera los límites de lo que significa la entrega de resultados de una investigación social propia de la academia.

Nuestra intención era convertir el resultado académico en un proceso que le hiciera honor al tiempo que compartimos juntas, que fuera un producto más dinámico y creativo, como el proceso que vivimos en sus cocinas. Escogimos expresarnos de una forma narrativa debido a que la literatura como parte de las artes “se considera campo de saber y de expresión, diferente a otros lenguajes y discursos. Pues allí, los conflictos humanos encuentran una forma posible de ser comprendidos, procesados y resignificados” (Castillo et al., 2017:38), para nosotras las artes expresadas a través de lo narrativo fueron una alternativa fundamental para pensar el lugar de la educación en el proceso de reconstrucción de sus memorias culinarias. Puesto que son las artes las que “refinan nuestros sentidos para que nuestra capacidad de experimentar el mundo sea más compleja y sutil; estimulan el uso de nuestra imaginación para que podamos imaginar lo que realmente no podemos ver, saborear, tocar, oír u oler; nos ofrecen modelos para que podamos experimentar el mundo de nuevas maneras; y nos proporcionan los materiales y (...) los medios para poder expresar significados inefables pero que se pueden sentir” (Castillo et al., 2017:38), de manera que fue así como entre todas y en medio de sus fogones, creamos un gigante, que las narraría desde sus memorias, no desde su dolor sino desde su esperanza, y que permitiría que la sociedad las viera de una manera alternativa.

La academia, en este espacio, fracasó en su estructura, y es por eso por lo que no solo el futuro libro sino este trabajo tiene un enfoque más narrativo, por lo que no está escrito desde la intelectualidad “clásica”, con diversos conceptos como formalmente se esperaba de un proyecto de investigación social. Pero sí es gracias a la academia que existen, esta le dio raíces a mi humanidad y a mi esperanza, me proporcionó las bases y herramientas necesarias para batallar por no rendirme ante la adversidad, a pesar de que no me preparó para cómo enfrentarme a ella,

porque realmente, ¿Quién puede prepararlo a uno para un mundo que a veces parece que no está hecho para ser habitado por humanos? Sería una carga muy dura para ponérsela a la institucionalidad. Es por eso por lo que mi intención no es que se malentienda este capítulo, ni este reto de la academia del que les hablé, la academia fue mi hogar por muchos años, y creo que seguirá siéndolo, es el lugar en donde me sentí segura y que me acogió con las manos abiertas, que creyó en mi cuando yo no lo hacía, que me formó y me guió para ser la persona y la profesional que soy, a la academia tengo más cosas que agradecerle que reprocharle.

Este capítulo no está encausado en desprestigiar la institución ni la importancia de las bases que esta provee, está estructurado solo para compartirles la realidad de mi experiencia; es, por el contrario, un intento de resaltar el valor de aceptar y comprender el reto pedagógico en la investigación social, para aprender a transformar desde este aplicando los saberes de la academia a lo comunitario. Finalmente, lo teórico a partir de la observación solo permite entender lo que los parámetros de la metodología muestran, por lo que el verdadero reto de la academia del que les hablo radicaría en intentar buscar, a través de esta, la capacidad para seguirle el paso a lo humano.

Este apartado es una invitación para no obviar nuestra parte más empática y sensible en medio de nuestras formaciones como estudiantes y maestros que somos. Y para que, por medio del fracaso y los retos que se nos presentan en la cotidianidad, aprendamos a no encasillarnos solo como intelectuales sino también para que logremos aceptarnos y apropiarnos de nuestro lugar en el mundo como personas, con nuestros propios anhelos, luchas y limitaciones en el diario vivir; y que así podamos entender y empatizar con la esperanza, los sueños, batallas y barreras de los individuos y las comunidades que se nos van a cruzar por el camino, o, como fue el caso de este proceso, a las que, para mi fortuna, me les crucé en el camino.



## Capítulo 2

### Entrada al territorio:

#### Primer acompañamiento en la cocina

*Escrito sobre el territorio:*

*Avistamiento de ballenas,*

*De julio a octubre, las tibias y acogedoras aguas de la bella Uramba se llenan de aún más encanto con la presencia de cientos de ballenas jorobadas y de sus juguetones ballenatos, este pequeño espacio de tiempo es conocido como: la época de avistamientos. Una temporada que los habitantes de Juanchaco y Ladrilleros esperan con gran expectativa, todo el año, a que llegue.*

*Debo remarcar que, el motivo de su gran ilusión no es precisamente ir a ver migrar a estos majestuosos seres, que la mayoría de ellos no han tenido el placer de contemplar. Lo que les emociona a los pobladores es el inicio de la temporada alta, de la llegada de miles de extranjeros, de un periodo de buenos ingresos y oportunidades de trabajo. Tanto para los hombres que se encargan de guiar y adentrar a turistas como yo en las maravillas del parque natural y de los pueblos, como para las mujeres que desde la intimidad convierten sus hogares en restaurantes y quienes también, desde las cocinas de sus trabajos, le ponen el alma a cautivar los estómagos y corazones de los visitantes, con algunos de los sabores típicos de las abuelas.*

*A Bahía Málaga llegué como voluntaria a dar clases de inglés a una comunidad de mujeres con la que no estaba familiarizada, mujeres que se dedican a trabajar en la cocina de uno de los muchos hostales que rodean este territorio. Y también como turista a buscar un lugar cerca al mar con personas de la región de quienes aprender lo que más pudiera, y por supuesto encontrar un poco de comida con sabor a 'amor Pacífico', mientras esperaba tener el privilegio de ser*

*incluida en los ceremoniales saltos de estas gigantes gentiles, con las que siempre había soñado tener algún tipo de acercamiento. En este tiempo de espera en los pueblos, la hospitalidad y la generosidad de las mujeres me transformaron las intenciones, y sin darme cuenta la belleza de las ballenas quedó en segundo plano. Mis anhelos cambiaron por completo, se redireccionaron.*

*Estas chicas, con su cariño y alegría convertidos en comida, tienen el poder de transgredir las barreras del tiempo y mostrar que no es este el que determina la fortaleza de nuestra amistad, la creación de lazos de solidaridad y menos la durabilidad de los vínculos que nos unen. Ellas no lo saben aún, pero son la razón por la que me enamoré del Pacífico y sigo regresando. Así como dice el dicho: ‘iba buscando cobre y encontré oro’, las encontré a ellas, a sus madres, abuelas e hijas. O tal vez ellas me encontraron a mí, para enseñarme a través de esa esperanza que llevan enraizada en su sazón ancestral, lo que significa la palabra humanidad.*

*Fueron ellas, quienes me abrieron el paladar y las puertas a otro mundo que sabe muy diferente a casa, pero se siente como un hogar. Un mundo lleno de memorias, historias, luchas, diversidad, hermandad y de resiliencia. Cada preparación culinaria, que hicimos, quedó plasmada en el tiempo, en el espacio y en mis memorias, huelen a ellas y saben a recuerdos que están ligados a mil emociones, a una cadena de lazos de familiaridad, de complicidad y de unidad entre nosotras. Son recuerdos que vuelven a la vida y se hacen más fuertes cada vez que preparo sus recetas y que las comparto con alguien. Así que, cuando les prepare un arroz con coco, sepan que no solo les estoy cocinando, las estoy recordando a ellas y a la vez les estoy compartiendo sus pasados, tristezas, sueños, miedos y alegrías, para que ustedes también las recuerden. Por eso, nunca estoy sola en la cocina, ellas siempre están conmigo, alabando, compartiéndose, cantando, hablando, y diciéndome como agarrar bien el machete para abrir el coco y no cortarme un pedazo de dedo. Con mucho honor les comparto que, de ahora en adelante, ellas también van a estar siempre en sus cocinas.*

...

Este segundo capítulo considérenlo como una apertura a mis encuentros y a mis perspectivas sobre el territorio, la violencia sociopolítica, económica y cultural, el turismo, las mujeres y su cotidianidad. Y por ende es una entrada a las dinámicas que giran en torno a la región, a sus luchas, a sus vidas, a su pasado y a su presente.

## **1. Buenaventura**

Antes de hablarles de los pueblos quiero que tengan presente las características históricas, sociopolíticas, económicas y geográficas de la región, con el fin de que entiendan las particularidades del contexto de esta población.

Bahía Málaga está situada entre el río San Juan y el puerto de Buenaventura, por lo tanto, está rodeada por dos territorios que llevan décadas estando en constante conflicto extremo y en persistentes disputas por los recursos de la región. Debido a su proximidad con el canal de Panamá, las costas de Ecuador y su distancia a los puertos de Vancouver y Valparaíso, la ciudad de Buenaventura se ha convertido en el principal puerto marítimo del país, desafortunadamente para la población ese título no viene con privilegios sino con desventajas sociales y económicas. La violencia sociopolítica, los megaproyectos, la presencia de los grupos armados, los intereses privados y el narcotráfico son solo algunas de las causas por las que “Entre 1990 y 2014 en Buenaventura 163.227 personas fueron víctimas de un amplio conjunto de acciones de violencia” (CNMH, 2015:213) sistemática, y lo siguen siendo hasta el día de hoy. Esos hechos han producido daños profundos en todas las dimensiones de la vida personal, familiar y comunitaria, no solo de la población urbana sino también de la rural.

Esa violencia extrema vino acompañada de altos niveles de pobreza que son visibles no solo para sus pobladores sino también para sus visitantes, por lo que, a pesar de ser el principal puerto del país, “Buenaventura es el tercer municipio más pobre de los 42 que integran el

departamento del Valle del Cauca” (CNMH, 2015:362). Esa pobreza y desigualdad en las que vive inmersa la población implican la directa violación masiva de sus derechos humanos, lo que hace a la pobreza es en sí una forma más de violencia social que debilita las fuerzas vitales de las poblaciones, y se convierte en un riesgo constante para la vida, el futuro y la seguridad de todas las comunidades.

Las diversas dimensiones de la violencia y el conflicto armado se expanden e impactan no solo en la ciudad sino en todos los caseríos de la región, lo que llevó a que se generara un movimiento migratorio, a que familias enteras decidieran migrar voluntariamente a pueblos como Juanchaco y Ladrilleros. Entre esas familias se encuentran las de las mujeres que inspiraron y encaminaron este proceso.

## **2. Juanchaco y Ladrilleros**

Estos dos pueblos fueron fundados por, a quienes llamo, ‘migrantes voluntarios’, por familias, como las mujeres de este proceso, de muy bajos recursos económicos que han abandonado “su lugar de residencia y de trabajo habitual, afectando sus derechos fundamentales como es el de contar con un hogar digno y la garantía de seguridad alimentaria” (Ruiz, 2015:115), familias que llegaron a este territorio buscando una mejor calidad de vida, dignidad y un horizonte que las alejara de la realidad de sus lugares de origen. Me refiero a ellas, como migrantes voluntarias porque desde su punto de vista no se reconocen como desplazadas y menos como víctimas, a pesar de que todas migraron debido a las consecuencias que generaron en sus vidas las dinámicas de violencia de la región que las han impactado directa e indirectamente. Estos continuos movimientos migratorios, dados dentro de un contexto hegemónico como el actual, han ocasionado también una alteración en “la reproducción y puesta en práctica de los saberes y conocimientos tradicionales entre los que se encuentran aquellos relativos a la cocina y la alimentación familiar” (Ruiz, 2015:115), cambios que quebrantaron una parte de la identidad y la memoria culinaria de la comunidad. Considerando que es una comunidad que ha logrado

sobrevivir ancestralmente gracias a sus saberes culinarios y que ha desarrollado gran parte de su cultura alrededor de sus fogones, este quiebre es un ataque directo a sus raíces.

Tanto ellas como la población que habita Juanchaco y Ladrilleros, en algún punto de su existencia, fueron expuestas a la violencia sociopolítica y económica ejercida por diferentes tipos de actores que se disputan el territorio. Los daños causados por este tipo de violencia han alterado diferentes aspectos de sus vidas y han dejado marcas, que no desaparecen, en las colectividades y en ellas como individuos. Dicho de otra forma, esta comunidad de mujeres que vive en estos espacios ha sido silenciada múltiples veces y también ha sido forzada a vivir el sufrimiento individual y social. Pero ellas, aun así, no se identifican en ese dolor, sus vidas y sus esfuerzos están basados en la esperanza y no en las injusticias que han sufrido y que probablemente seguirán sufriendo.

Los pueblos, al ser zonas turísticas, están protegidos -por decirlo así- por una especie de burbuja social compuesta por: la naturaleza, las ballenas y los extranjeros que vamos a visitarlas, y me refiero a mi como extranjera porque en territorio de nativos, cualquier persona que no pertenezca al lugar es identificada como extranjera, así sea colombiana. Voy a enfatizar en lo siguiente, porque quiero que entiendan cómo es de particular la dinámica en este territorio: estos pueblos quedan en la mitad de la bahía, entre el océano y la selva: adentrándose a 5 minutos en lancha hacia lo profundo de la bahía está ubicada la base militar y naval de la armada colombiana, en Juanchaco queda ubicada la única estación de policía de estos caseríos y también está localizado el aeropuerto de la armada, dirigiéndose hacia mar abierto tienen el puerto de Buenaventura a 45 minutos en lancha, y como quien va hacia el Chocó, se encuentran con el río San Juan a menos de una hora en lancha (río en el que hasta el día de hoy existe presencia del ELN y de disidencias de las FARC); igualmente cabe agregar que se sabe que, en la zona, hay presencia de paramilitares que mantienen bajo perfil y también de bandas de microtráfico de estupefacientes. En otras palabras, estas mujeres están rodeadas por diversas

luchas de poderes y por ende por distintas dinámicas de violencia extrema. Pero inimaginablemente, el contexto turístico ha aparentemente logrado aislarlas de los diferentes estragos de la violencia directa que impacta a sus vecinos. Por lo que es casi como si vivieran en una isla de la fantasía, en donde la violencia sistemática no se ve expresada en las dinámicas del diario vivir de la comunidad de mujeres. Recuerdo muy bien a una de ellas diciéndome que ella se había mudado a Juanchaco, para no tener que ver más personas siendo asesinadas con machete en la calle, esa mujer es de un pueblo llamado La Plata, que queda a solo 30 minutos de distancia de su nuevo hogar.

Si me preguntan ¿Cómo veo esa realidad?, les diría que para mí ellas viven en pueblos con fronteras invisibles, fronteras turísticas que las protegen sin realmente protegerlas. Porque esas fronteras, no les ofrecen la posibilidad de una vida digna, no las salvaguardan de alcanzar altos niveles de pobreza. Pobreza que está plasmada en las estructuras de sus casas, en los vacíos de sus tiendas, en los kilos de basura que llegan a sus playas cada vez que la marea sube y baja, en la falta de agua potable en sus grifos, en la contaminación de sus quemadores de basura, en el rebusque, en el pequeño puesto de salud con un solo médico y en el limitado acceso a la educación para sus hijos.

Algo que me asombró a profundidad es que esa pobreza nunca se ve plasmada en sus fogones ni en sus mesas. Porque a pesar de la escasez y de las dificultades de acceder económica y físicamente a los productos alimenticios, en sus fogones siempre hay abundancia así realmente no haya, siempre hay comida para alguien más, pues sus cocinas son como sus corazones, constantemente hay espacio para alguien más, siempre pueden dar más y mejor, inclusive cuando parece que ya no tienen nada más para dar. Encuentran a alguien como yo y con su solidaridad y empatía la llenan de esperanza y de comida.

### **3. Turismo**

Buscar una mejor calidad de vida en un lugar turístico no es nada sencillo, porque el turismo y sus imposiciones tienen implicaciones de diferentes índoles sociales y culturales, puesto que es “la cultura, la que nos lleva a aceptar o rechazar una determinada circunstancia, nos hace calificar como normal o inaceptable un determinado hecho” (AMB, 2014:65) mi intención con este apartado es transitarlos por algunos de sus efectos. Ya que saben cómo el turismo ha beneficiado a esta comunidad, en su rol de prestador de cierto tipo de protección contra la violencia sociopolítica, quiero que vean ahora cómo ha traído consigo tipos de violencia cultural que las ha impactado hasta lo más profundo de sus raíces.

Es muy común cuando nos mudamos a un lugar nuevo que la recomendación sea: ‘a donde fueres haz lo que vieres’, es decir, el consejo siempre es que hay que adaptarse para sobrevivir, modificarse desde lo más profundo, lo que en el caso de estas mujeres des territorializadas implica también hasta desenraizarse. “La violencia es siempre un ejercicio de poder, sean o no visibles sus efectos, puede manifestarse en cualquier esfera de nuestra vida, en lo cultural, lo económico, lo político o lo doméstico” (Fisas, 1998:27), hoy en día todo se mueve a un ritmo tan acelerado que para ellas ha sido casi imperceptible notar que están viviendo la transformación de sus raíces y de su esencia, puesto que solo parece que es parte de una cadena de acontecimientos que se dan naturalmente por el paso del tiempo. Pero la verdad es que es parte de una imposición global, de un poder regulatorio, el cual ha ido normalizando la uniformización y homogenización de sus costumbres y de lo que las hace ser ellas, lo que en sus casos significa que se muevan al ritmo del turismo y que encajen en las tendencias de la realidad global actual. Es por esto, que este poder regulador funciona moldeándolas para intentar controlarlas dentro de la cotidianidad del sistema hegemónico, por lo que para ese poder tanto ellas como su diversidad y sus costumbres representan un gran riesgo.

La idea de la dominación cultural por medio de una cultura homogénea universal es uno de los objetivos principales de la modernidad, el turismo como única fuente de ingresos económicos se ha convertido en un aliado de la violencia cultural que acompaña a esa modernidad y ellas como migrantes son parte de uno de los grupos que sienten esta realidad avanzar más rápido. “Las dinámicas económicas y violentas que han sido desatadas durante los últimos 15 años en Buenaventura por empresarios legales y grupos armados ilegales están fortaleciendo y expandiendo los negocios ligados al puerto, al turismo de lujo y al crimen organizado, al mismo tiempo que destruyen los capitales y las dinámicas propias de los negocios y la población del circuito local. El resultado de lo anterior no es otro que el empobrecimiento de los pobres, el incremento de la desigualdad y la pérdida de capacidad de producción y crecimiento de los negocios informales” (CNMH, 2015:368). Es por esto por lo que los efectos que tienen la globalización cultural y el turismo son tan devastadores en comunidades como las de este grupo de mujeres, en donde las diferentes dinámicas del desarrollo, tanto económicas, como políticas y sociales le han aportado legitimidad cultural a la utilización de los instrumentos de la violencia que han resquebrajado la conexión entre sus costumbres culinarias y sus raíces con el territorio, sin darles en el proceso la opción de decidir.

Vivir en un pueblo turístico siendo migrantes ha venido con grandes desafíos y desventajas, como lo son la paulatina pérdida de su cosmovisión, de su cultura y de sus tradiciones ancestrales. Porque si hay una característica del poder hegemónico que llega con el turismo, es que las hace sentir como que, si no se adhieren a las dinámicas de este, van a ser excluidas, omitidas y dejadas por fuera: en el abandono que ya han vivido, en esa incertidumbre de la pobreza.

Todas las mujeres son originarias de diferentes lugares del Valle del Cauca y del Chocó, y a pesar de que sus prácticas culturales y sus tradiciones no difieren mucho de los lugares donde



se asentaron, en su día a día cabalgan entre diversos tipos de violencias y modelos culturales que les imponen formas de pensar, actuar, comprar y comer; que les están dando forma a sus mundos, a sus vidas y a sus cocinas; “de un lado, los grupos posdesmovilización han buscado desviar la atención de las autoridades y los medios de comunicación con el fin de mantener un orden social de terror funcional a sus actividades económicas y militares; de otro lado, algunas agencias del estado han intentado promover la idea de un descenso de la violencia y una alta efectividad de la lucha contra el crimen, ya que resulta adecuada para impulsar las inversiones, el turismo y la percepción de seguridad de la población local. Aunque en principio los dos grupos de actores han operado de forma independiente, ambas lógicas contribuyen a aumentar la vulnerabilidad de la población, promoviendo la impunidad” (CNMH, 2015:265). Estos esquemas sociopolíticos y económicos crean riqueza para los nuevos propietarios de los negocios, cuya relación con los elementos de la cultura y la naturaleza son contrarios a las cosmovisiones ancestrales, y de una u otra manera las inducen a ellas más en la pobreza no solo económica sino cultural.

Los turistas al ser la única fuente de ingresos económicos para la población se han convertido en la prioridad cultural. En los restaurantes del pueblo los platos “típicos” de la región están siendo transformados para satisfacer las necesidades del turista, desde lo más básico como la manera en la que pican la cebolla en cuadritos finos y no en julianas para el ceviche, hasta lo más incomprensible como que haya cocinas en las que usan curry e inclusive la leche de coco industrial que viene en lata, y no los cocos que caen de las palmeras de la región. Yo, como turista, viví y sentí en carne propia el vacío cultural la primera vez que entré al territorio y al restaurante del hostel en el que trabajan, esa sensación fue la que impulsó este proceso con estas mujeres. Encontrarme rodeada de una comunidad de sabedoras culinarias ancestrales, que están dejando atrás sus conocimientos tradicionales por ser considerados obsoletos y anticuados, y que están cambiándolos para adaptarse a lo que desean los visitantes que vienen

a disfrutar de los recursos del territorio solo por un par de días y que después lo más probable es que no vuelvan, me pareció degradante.

La inconformidad y el vacío que dejaron en mi ir a buscar preparaciones con sabor a amor Pacífico y encontrarme con arepas de cúrcuma y chía, con crepes veganos de champiñones y con camarones al ajillo en crema de leche y no en leche de coco (Anexo Sobre Allendy), fue indescriptible, fue devastador, no sabía que el Pacífico no tenía sabor a Pacífico sino a hegemonía. Estaba decepcionada de ver sus caras mientras cocinaban platos con los que ellas no se sienten identificadas, y también de percatarme que eran pocos los otros viajeros que sentían empatía por mi gran desilusión. Saber que los turistas cuando fueran a casa iban a recordarlas por algo que no las representa y que no habla de su herencia culinaria era desolador, porque vivimos en quienes nos recuerdan, pensé que: si el mundo las recuerda así lo más probable es que a largo plazo, eso va a significar el triunfo de la cultura dominante, de esa superioridad que va ligada a la ignorancia, a la aprobación y la estimulación de la exclusión. Significa que cada vez que los turistas las piensen las van a sumergir más en el olvido.

Un día me decidí a hablarles a ellas sobre cómo me sentía y pensé que tal vez se iban a sentir incómodas, pero por el contrario se sintieron valiosas, apreciadas, vistas por primera vez en lo más profundo de sus almas. Están tan acostumbradas a que los turistas ni las perciban en las cocinas de sus lugares de trabajo; que creo que se vieron en mi como en un espejo que las reflejó a ellas desde lo más recóndito de sus raíces, a sus mamás, a sus abuelas y a todas sus antepasadas. Y no se vieron desde su versión moderna, esa que ven reflejada en la cara de los visitantes que van a “conocer” el Pacífico caucano y que se regresan a sus casas sin percatarse que realmente nunca lo conocieron, solo vieron el paisaje.

#### **4. Hogar**

La relación entre sus prácticas culinarias ancestrales y los significados que hay atrás de lo que cocinan está sufriendo un quiebre, una ruptura, está siendo transformada por el desarrollo que además de mercantilizar sus recursos naturales, está llevándolas a la pérdida de sus saberes tradicionales y con ellos de la fuerza motivacional y emotiva que las une a su pasado, lo que tiene implicaciones no solo en su presente sino también en su futuro y en el de las siguientes generaciones.

Un día en la hamaca mientras reflexionaba un poco que es desde “la historia personal, familiar, comunitaria, desde los procesos de socialización, de la cultura particular que entendemos, pensamos y reaccionamos frente a lo que pasa a nuestro alrededor, o respondemos a lo que se nos propone” (Ghiso, 2016:5) y que son estos elementos los que “constituyen y configuran esa plataforma de saberes, imaginarios y conocimientos que hay que recuperar si queremos significar, apropiarnos y recrear saberes y conocimientos que nos permitan estar y ser de otro modo, en el mundo concreto que nos toca vivir (Mejía y Awad, 2003)” (Ghiso, 2016:5), creció en mí una fuerte necesidad de adentrarme en sus hogares, en sus cotidianidades y por supuesto en las de sus familias; pese a que temía que si pedía aproximarme a ellas desde esa esfera de lo íntimo no fueran a mostrarme sus realidades.

Fue más fuerte mi intención que mis temores, así que les pedí que me invitaran a comer a sus casas a ver a qué sabía la comida de sus hogares, esa que les dan a sus hijos. Porque entraba en pánico de solo pensar que mientras más se sienta el paso del tiempo en su día a día, más se van a normalizar los efectos del turismo en el detrimento de sus saberes y del desarraigo en su cotidianidad. Y me encontré con que a pesar de que se puede observar que todas las mañanas se batallan entre darle de desayuno a sus hijos la hojaldra frita que ellas comían cuando era pequeñas o la salchicha de la publicidad televisiva que ellos tanto desean comer, claramente aún existe la presencia de sus costumbres en sus prácticas cotidianas. También me percaté que ellas

no fingen ser alguien que no son, en la intimidad de sus hogares, ni cocinan cosas nuevas solo para mantener las apariencias de lo que cocinan en sus trabajos.

Esto hizo remontarme a unas preguntas que alguna vez leí en un texto de Alfredo Ghiso: “¿De qué forma resulta posible ambientar y facilitar diálogos cuando los diversos sujetos y sus saberes, historias, acumulados fueron reducidos al desprecio, al silencio, y las formas de concebir y conocer el mundo expreso en ellos, se han vuelto impronunciables, en un entorno delineado por estándares, parámetros, normas de calidad, pensamiento único? ¿De qué manera se puede lograr negociar culturalmente sin que los saberes silenciados hablen fundamentados y reproduciendo las consignas y el conocimiento que sólo se expresa en el lenguaje hegemónico?” (Ghiso, 2016:6). Aun cuando, las dinámicas del sistema hegemónico les intentan imponer una definición de cómo quieren que ellas se reconstruyan y sean percibidas, observándolas caí en cuenta de que, para ellas, esa negociación se lleva a cabo desde la cotidianidad en sus hogares donde luchan inconscientemente para que sus hijos y sus vecinos las -y se- reconozcan desde sus prácticas culinarias y las de sus antepasadas.

“Desde la cosmovisión del pueblo negro del Pacífico, el territorio y sus recursos son un patrimonio colectivo: la propiedad del territorio y sus formas de uso y manejo se transmiten de generación en generación, es responsabilidad de los vivos protegerlos, defenderlos y manejarlos de tal manera que los renacientes tengan futuro garantizado” (Mora y Sanchez, 2014:8), tengamos presente que sus prácticas culinarias entran dentro de este patrimonio a proteger. Por lo que en sus casas son ellas las encargadas de desarrollar un sentido de pertenencia, son ellas las que mantienen las tradiciones vivas de lo que representan sus pasados y también son ellas quienes tienen la responsabilidad de afianzar la identidad étnica y cultural en sus familias y en sus comunidades.

Mantener una visión del pasado, del presente y del futuro a nivel personal, familiar y colectivo, es algo que ha sido difícil para ellas legitimar en todos los instantes de sus vidas. A pesar, de cómo es la relación de sus saberes con la esfera de lo público, esa que lentamente se las intenta devorar debido a que su visión de la vida confronta al estereotipo de sociedad al que no le conviene la diversidad de sus prácticas culinarias porque necesita la uniformidad para seguir imponiéndose en todos los ámbitos de la esfera social. Estas mujeres, en la intimidad de sus hogares, se encuentran batallando desde sus cocinas y junto a sus hermanas de comunidad una persistente lucha por conservar algunos de los elementos y saberes de sus culturas en los espacios sociales y familiares.

### Capítulo 3

#### Lo colectivo:

#### Segundo y tercer acompañamientos en la cocina

*Escrito sobre el territorio:*

*Raspando coco,*

*En los hogares y puestos de comida del Pacífico caucano, no existe una cocina en la que no haya un raspador de coco, este es uno de los más preciados y esenciales instrumentos utilizados para extraer la dulce pulpa del coco de su concha. Es un utensilio hecho a mano, con mucho ingenio, recursividad y materiales de uso común, que varía dependiendo de los conocimientos y de las prácticas culinarias de la persona que cocine. La humildad de la producción de estos instrumentos no los hace menos valiosos, ya sea una concha de piangua, una cuchara con filo o un palo de escoba con una tapa de gaseosa en la punta, los raspadores son de mucha ayuda al momento de cocinar y a su vez una herramienta culinaria que une a la comunidad de mujeres entorno a un ingrediente muy significativo, como lo es el coco.*

*Como van a ver muchas de las recetas de esta región están enraizadas en el coco. Por lo que, tanto en casas como en restaurantes, ya sea para la venta o para el consumo en familia, raspar coco se ha transformado, de una rutinaria preparación de un alimento, en un ritual cultural que hace parte de la cotidianidad de todas las madres y cocineras. Para ellas en el tiempo de trabajo se trabaja, en el de descanso se descansa y en el de raspar coco se es libre, sea en solitud o en compañía. Libre para pensar, libre para estar en silencio o libre para hablar.*

*A pesar de que generalmente a la hora de raspar hay ollas montadas en el fuego, este se ha convertido en uno de los momentos del día en los que la atmosfera se da para relajarse o*

*dIALOGAR. Es un espacio abierto que tienen las mujeres para expresarse, para hablar del universo, de cómo se sienten, de la cotidianidad, de sus secretos, de sus dolores, de sus luchas, de sus deseos y de sus familias.*

*Raspar es como tejer, abrir pianguas y limpiar camarones, una labor minuciosa y repetitiva que requiere de paciencia, amor y que no se hace solo con las manos sino con el alma. Es un momento que se da para intercambiar el pensamiento y la palabra. Raspar coco es una forma más de demostrar cariño a través de un plato de comida, de dejar una parte de sí mismo en lo que se cocina.*

*Muchos no saben que, en medio de la clandestinidad del raspado, cada una de las personas que participa deja un pedazo de su vida en el plato que va a preparar. No solo se cocinan alimentos sino narraciones con las historias de sus pasados, de sus presentes y de los sueños de sus futuros, son relatos que nutren tanto el cuerpo como el espíritu. Raspar es más que el solo acto de frotar el raspador contra el coco, es compartirse con el mundo en secreto, es por eso por lo que dicen que las cosas saben más buenas si están hechas con amor, pero no es solo el amor es también el esfuerzo.*

*Esta acción creadora es la base para construir algo más grande que solo un sabroso plato de comida. Y comerlo no es solo alimentarse sino llevar viva parte de la memoria de sus ancestros, de sus amigas, de sus hijas y de sus culturas. Es nutrirse con un almuerzo fortalecido de la sabiduría colectiva de estas mujeres.*

...

Este tercer capítulo es una inmersión a los temas que salieron a flote en mi segundo acompañamiento en la región, en el veremos el impacto del olvido y la importancia de las relaciones comunitarias que se generaron alrededor de sus cocinas y de sus fogones para el

fortalecimiento de la memoria colectiva y de la identidad de esta comunidad de mujeres. Y por ende también la incidencia que estas expresiones de colectividad tienen en la lucha contra el olvido, a la que ellas y sus saberes culinarios han sido y siguen siendo sometidas, por parte de las diferentes dinámicas modernas.

## **1. Olvido**

Vivimos una época en donde, debido a las características específicas de la modernidad, es el poder imperante el que “controla la escritura de la historia y monopoliza los mecanismos de la transmisión cultural, definiendo los lugares de recuerdo y los objetos e imágenes que conectan con el pasado, (...) controlando el “arte de la memoria”” (Gusdorf, 1991:196), esto ha llevado a que cada vez que históricamente se habla sobre estas comunidades de mujeres no se les reconoce más que como un elemento del paisaje pintoresco, como personajes típicos, folclóricos, acrílicos y sin cultura propia; son subvaloradas y reducidas, esta fragmentación a la que han sido sometidas advierte de un daño inmaterial a sus tradiciones culturales, las cuales se han ido perdiendo con el paso del tiempo. De modo que no se equivocan los que afirman que la historia la escriben los vencedores, ya que son estos quienes han estructurado las memorias culinarias de estas mujeres para manipularlas a favor de los intereses sociopolíticos y económicos de las prácticas de la modernidad.

De manera que en la actualidad, así como sus identidades, sus memorias culinarias también están sufriendo un ataque directo que tiene como fin convertirlas en construcciones políticas, sociales y económicas moldeadas y puestas al servicio del orden social imperante y de sus mecanismos ideológicos de dominación, “la finalidad buscada con estos mecanismos, con respecto a las clases dominadas, es evitar que estas adquieran conciencia del carácter histórico, cambiante de la sociedad, de su propia historicidad y de su capacidad de transformarla” (Cendales et al., 1990:31), con el propósito de que no tengan ningún tipo de incidencia sobre



este y no lo alteren. Este poder regulador junto a sus instrumentos de homogenización social, controlan el conocimiento a través de la memoria, por consiguiente, determinan qué prácticas culturales deben olvidar y cuáles deben recordar. Debido a que “la memoria, en general, cumple un papel de primer orden en la estructuración de nuestra cultura, (...) forjando los cimientos de nuestro comportamiento cívico y colectivo” (AMB, 2014:68), los recuerdos de estas mujeres han sido distorsionados con el propósito de que sus nuevas memorias se ajusten a lo considerado aceptable y productivo para esta estructura de sociedad globalizada. Es así como sus tradicionales recetas han ido cambiando drásticamente y transformándose por medio de la manipulación de sus pasados y de su presente.

No se trata solamente del ocultamiento del pasado y del olvido de sus cosmovisiones, costumbres, recetas y prácticas culinarias, sino del establecimiento de recuerdos convertidos “en mercancía, lo que más radicalmente enajena la dimensión histórica del ser humano. El recuerdo/mercancía trata de inducir en el destinatario la idea de un “progreso ininterrumpido” que somete a implacables reciclajes el pasado, ese pasado que se desvaloriza vertiginosamente y que sólo puede mirarse como un mundo “muerto” que ya no incide en el presente” (Gusdorf, 1991:197), con la ayuda de este tipo de recuerdos, el sistema hegemónico no solo mercantiliza la memoria, sino que crea ese mundo de los excluidos, de lo desechable y de lo olvidable. Ese mundo que ya se ha implantado en las nuevas generaciones las cuales no tienen claridad sobre sus raíces, e inclusive en las viejas generaciones como las de estas mujeres quienes en su cotidianidad preparan solo algunas de las recetas de sus madres y abuelas pero modificadas por las facilidades de los estándares actuales, de modo que no recuerdan los procedimientos originales, que cada vez se van transformando o en el peor de los casos quedando en el desuso al que la modernidad y las violencias sociales las han ido desterrando. Y con esos recuerdos no solo quedan en el olvido sus recetas sino sus memorias familiares y sociales, sus ancestros,

vivencias, sensibilidades, emociones, su solidaridad, sus sueños, esperanzas y parte de lo que las convierte en seres humanos únicos.

Para Bergson: “todo el pasado permanece entero en nuestra memoria tal como ha sido para nosotros, pero ciertos obstáculos (...) nos impiden evocar todas sus partes” (en Halbwachs, 2002:2), en su caso el obstáculo para mantener esa memoria tal y como ha sucedido, es el control de la circulación del saber histórico ese que en la actualidad “se produce en las altas esferas de los centros de investigación especializada (...) y al pueblo se le niega la posibilidad de rescatar y difundir su propia historia desde sus intereses” (Cendales et al., 1990:29) y sus visiones del mundo; ellas han venido experimentando de primera mano el impacto que tienen estas potencialidades deshumanizantes del olvido en sus vidas y en sus cocinas, han podido ver cómo estas están alterando y modificando su historia. Lo que está causando que las voces de sus recuerdos y de las de sus ancestros desaparezcan en medio de sus fogones, empleando así una de las formas más crueles de manipulación de la memoria, pues es por medio de sus propias manos y a través de las modernas prácticas alimenticias, que ellas están siendo silenciadas y dejadas en el olvido.

Y por ende, esto está causando que sus prácticas ancestrales y memorias culinarias se estén tornando en cómplices de los intereses de quienes las están fabricando e imponiendo como verdades únicas; de los que están decidiendo por medio de estas dinámicas, cuales ingredientes y recetas son consideradas como memorables, cuales preparaciones como valiosas, cuales prácticas culinarias como inservibles, transformables, descartables y cuáles deben ser olvidadas y reemplazadas por las modernas e industriales; no valorando así las potencialidades de sus raíces como socialmente relevantes en las cocinas del país y no generando ningún espacio para su supervivencia y reproducción culinaria, intentando por medio de la masificación llevarlas a la extinción.

Debido a sus cualidades como facilitador de la manipulación por parte de los instrumentos colonialistas de poder, que traen consigo censuras encubiertas a formas de pensar y a procesos históricos, sociales y culturales; el olvido se ha impuesto como la pieza clave de las más destructivas estrategias de represión que atentan contra unas de las cosas más preciadas que ellas tienen tanto como individuos como colectividad: su historia, su memoria y su identidad cultural.

## **2. Identidad**

El turismo ha ocasionado cambios culturales que han afectado la identidad colectiva de esta comunidad de mujeres, sus costumbres, referentes y estructuras simbólicas, pasando por encima e indirectamente invalidando la “ley 70 de 1993” (Fajardo, 2005:169) y el “decreto 1232 de 1992” (Fajardo, 2005:170) los cuales reconocen sus formas ancestrales, el hecho de ser diferentes, y en donde está consignado proteger su identidad cultural y los derechos de ellas como parte de las comunidades negras. Lo que convierte a esta estrategia del sistema, en uno de los mecanismos que más han impactado en la significación de los modelos identitarios en esta comunidad. Pues, como ya lo mencioné antes, uno de los efectos socioculturales de la violencia sociopolítica y de la modernización en esta población ha sido la paulatina transformación de sus raíces culinarias, debido a que “quien construye una identidad colectiva, determina en buena medida su contenido simbólico y su sentido para quienes se identifican con ella o se colocan fuera de ella” (Castells, 1997:29). En el caso de estas mujeres, el sistema imperante se ha dado la batalla por implantar una idea de identidad colectiva hegemónica en su comunidad, este ideal identitario crea un espacio para los incluidos y para los otros: los excluidos. Excluidos, que no solo son seres humanos, sino territorios, cosmogonías e identidades lesionadas, directa o indirectamente por personas, estrategias, políticas y, por supuesto, por dinero. “Lo considerado como histórico para esta manera de ver el pasado excluye los procesos cuya dinámica es

relativamente impersonal, como el régimen alimenticio” (Cendales et al., 1990:18), es un sistema que cimienta una parte de sus bases en lo históricamente negado y desechado; su especialidad es hacer que la otredad no exista, y que otra identidad que se le oponga sea percibida como deshumanizante y deshumanizada, con el propósito de distorsionar la realidad para homogenizarla.

Uno de los vacíos más grandes que tenían ellas como parte de su comunidad es que no tenían completa claridad de una narración de ellas mismas desde sus pasados debido a las continuas violencias que han atacado ese “conjunto de tradiciones, creencias, valores morales y espirituales, costumbres, prácticas y formas de comprender y actuar sobre el mundo” (AVRE, 2008:14), creando graves daños en su identidad cultural y vacíos en la historia que no les permitían fortalecer esa identidad que las caracteriza. Es debido a estos vacíos que este no es un proyecto basado en sus pasados sino en su presente.

Por consiguiente, las interacciones cotidianas que estas mujeres tienen con la producción de conocimiento y los repertorios culturales sistémicos -que responden a los intereses y a las exigencias sociales actuales- han traído consigo diferentes prácticas de exterminio sobre sus saberes. La transmisión, reproducción e implantación de estilos de vida propios de la cultura hegemónica, son parte estratégica de la imposición de identidades culinarias masificadas que le han apuntado directamente a inferiorizar sus conocimientos ancestrales, deslegitimar sus raíces y por lo tanto a transformar sus rasgos comunes, a desestructurar y reestructurar su identidad individual y colectiva y sus prácticas culinarias en pro de esa cultura industrializada, afectando así su sentido de pertenencia como parte de la comunidad

Aun así, desde el primer día que comenzamos este proceso en sus hogares, desde su vida íntima, a donde mirara podía notar que todas estas mujeres están sumergidas en un mar de significados y de interacciones sociales cotidianas que las unen como colectividad alrededor de

sus tradiciones, y que ellas comparten desde la intimidad con sus amigas, sus vecinos y sus familiares. Entre esas series de elementos culturales, predominan sus prácticas culinarias tradicionales, que son las encargadas de construir diferentes vínculos afectivos, colectivos y de resiliencia, transformándose en “una nueva forma de habitar la identidad a través de la comida y la cocina” (Ruiz, 2015:122). Es por medio de estas prácticas culinarias que ellas se relacionan, que trenzan un diálogo sobre sus costumbres y que instauran los lazos que hablan sobre sus pasados, cuando esto sucede “el grupo siente claramente que ha seguido siendo el mismo y toma conciencia de su identidad a través del tiempo” (Halbwachs, 2002:10) para fortalecer sus memorias e identidades en su presente y en su futuro.

Sus rutinas culinarias son el fiel reflejo del diario transcurrir de ellas en sus comunidades. Puesto que es en torno a sus fogones, en donde ellas están reconstruyendo esa identidad colectiva que fue fragmentada por las violencias que han vivido, es en estos desde donde ellas se oponen a masificarse, en donde ellas se involucran emocionalmente y se reconocen mutuamente la una en la otra, son estos en donde ellas manifiestan sus particulares maneras de pensar, sentir y actuar, son los que han demostrado ser los que les abren las puertas a aferrarse, a no perder sus raíces culinarias y a apostarle a reinventar el sistema que las quiere consumir o excluir, y por lo tanto es alrededor de estos y por medio del diálogo y el constante intercambio de recetas y recuerdos, en donde ellas han venido configurando su identidad colectiva en la actualidad. De modo que, es en lo que rodea a las labores que giran en sus cocinas en donde hemos estado intentando con este proyecto resistir a los procesos de la “globalización que está moldeando nuestro mundo (para que sea) desafiado, y (acabe) siendo transformado” (Castells, 1997:25). Es a través de sus expresiones culinarias y de su identidad colectiva que ellas le están haciendo frente a esa gigante poderosa y devastadora que es: la identidad hegemónica.

Nuestra forma de lucha por medio de la cocina no le apuesta a adaptar sus técnicas ancestrales a la modernidad, ni a generar nuevas identidades culinarias ni novedosas fuentes de conocimiento gastronómico, sino a resistir contra la opresión desde la tradición traída a la actualidad y desde la unidad de sus identidades ancestrales a luchar contra esta. Su identidad “no solo se nutre de pasado: también y principalmente se alimenta de las luchas del presente y de la señalización de proyectos futuros comunes. Nos identificamos tanto con los que reconocemos costumbres y tradiciones comunes, como con los que se proponen objetivos similares al nuestro y nos unimos para hacerlos realidad” (Cendales et al., 1990:39), es gracias a esto que a pesar de que ellas nacieron en lugares diferentes del Pacífico colombiano, sus identidades culinarias no difieren las unas de las otras, al contrario, se complementan, se llenan los vacíos históricos y fortalecen esa identidad colectiva que las une y las legitima tanto en lo público como en lo privado. Por lo que, en estos momentos, no solo las constituye una narración de ellas mismas como individuos parte de una comunidad de migrantes, sino que ahora están integradas a una colcha de retazos fruto de la construcción del esfuerzo y los recuerdos colectivos, que han venido aflorando en medio del compartir que nos ha permitido el acto de cocinar y comer juntas.

Es su colectividad lo que les permite seguir resistiendo y re-existiendo desde lo que las identifica, a pesar de que eso implique ser catalogadas – por las dinámicas hegemónicas- como las otras: las excluidas. Ellas han encontrado, las unas en las otras, su fortaleza, porque es con las otras con las que dialogan, sueñan, proponen, construyen, idean, deciden, accionan, hacen y es con las otras con las que deciden estar y existir de otras maneras diferentes a las impuestas por el sistema. Y son las otras las que las van a recordar y relatar si alguna ya no está, sus vínculos colectivos son tan fuertes que una no puede reconocerse como humana sin la otra. Es con ellas que se manifiestan culturalmente, culinariamente, que se organizan socialmente, se vinculan amorosamente, pues es con ellas con quienes conviven, con quienes resisten y con

quienes cocinan. Por lo que esa identidad tejida entorno a sus fogones, a manera de colcha de retazos, es vital, ya que les ha permitido canalizar sus pérdidas y vacíos para reestructurarlos y transformarlos en sueños y esperanzas a través de esas prácticas culinarias colectivas. Es por medio de esta identidad colectiva que están confrontando a las narrativas homogenizantes que les apuestan a verdades generales, y por lo tanto a paladares generales; es esa identidad la raíz con la que entran a disputarse el espacio culinario público, que el sistema hegemónico ha declarado como suyo.

A pesar de los quebrantos a su identidad en el pasado, es la existencia y resistencia de esa identidad colectiva, de esa colcha de retazos, que se ha venido afianzando y fortaleciendo con este proceso, la que ha dado paso a permitirnos poder combatir contra el olvido al que están siendo sometidas, a compartir en medio de sus cocinas y a través de sus preparaciones “apuestas conjuntas que dan cuenta de proyectos de vida colectivos asociados a la expresión de intereses compartidos” (AVRE, 2008:14), a luchar por ser recordadas desde sus propias significaciones e insertadas en la historia actual a través de la originalidad de sus prácticas culinarias ancestrales, por medio de proyectos nacidos en sus cocinas y que tienen como base sus fogones, saberes y experiencias.

### **3. Memoria**

Las memorias de sus prácticas culinarias hacen parte de las memorias de las poblaciones populares, esas que se encuentran “en la vida de quienes han participado directamente o quienes son depositarios de una tradición oral que ha sido reprimida, que no ha sido comunicada, pero que dentro de su género ha desarrollado formas de conservación que permiten volver sobre ella” (Cendales et al., 1990:138) una y otra vez, en el caso de estas mujeres, esa forma de conservación se da a través de la preparación de alimentos y en las prácticas y saberes que rodean sus cocinas, a esto se debe el carácter casi clandestino que tienen las dinámicas de

fortalecimiento de su compartir colectivo en sus hogares, sus vínculos con el pasado, el presente y el futuro; y a que la preservación de sus fragmentadas y deslegitimadas memorias sometidas al olvido, se den desde la esfera de lo privado y no de lo público. Es aquí donde cabe resaltar la importancia que tiene que ellas cocinen memorias en los espacios privados de la colectividad, en la intimidad de sus casas, para sus familias y para las familias de sus vecinas y amigas, y lo que esto significa para el mantener “vivo y contemporáneo el deseo de dignidad, libertad y justicia” (Fajardo, 2005:162) que ellas tanto anhelan para su comunidad, y que se batallan por alcanzar desde las dinámicas que giran en torno a los alimentos y a la preparación de estos.

La comunidad “retiene del pasado sólo lo que aún está vivo o es capaz de vivir en la conciencia del grupo” (Halbwachs, 2002:5), lo que aún vive en algunos de los platos que sirven en sus mesas y preparan en sus cocinas. Hay memorias de las que ellas no conservaban recuerdos, memorias desmoronadas a causa de las violencias a las que se han visto expuestas, a las migraciones o a “que sus miembros individuales, sobre todo los más ancianos, desaparecen o se aíslan” (Halbwachs, 2002:8), es debido a estos eventos que en este proceso lo primero que salió a la vista es que ellas no tienen ningún interés en reconstruir las memorias culinarias de su pasado ancestral.

Fue difícil aceptar que para ellas ese pasado simboliza un período ya muerto, que causa pocas alegrías y mucha nostalgia por los proyectos perdidos y los alimentos que ahora son inaccesibles, recuerdos culinarios que datan de un tiempo del cual no quieren ni pueden rastrear y ubicar sus orígenes, ni sus tradiciones históricas y culturales. Fue complicado comprender que ellas no están tampoco enfocadas en repensarse ese pasado, ni en reparar el daño ya causado a sus recuerdos por las diferentes dinámicas de poder, sino en registrar las memorias de su presente, sin mayor pretensión que dejar constancia de ellas tal y como suceden para que no se vayan, en un futuro, completamente a la extinción, debido a la exclusión a la que son sometidas. Lo que



me hizo remitirme a Elizabeth Jelin para reflexionar cuando afirma que: “el pasado ya pasó, es algo determinado, no puede ser cambiado. El futuro, por el contrario, es abierto, incierto, indeterminado. Lo que puede cambiar es el sentido de ese pasado, sujeto a interpretaciones ancladas en la intencionalidad y en las expectativas hacia ese futuro” (en Castro y Melo, 2015:4), ellas cambiaron mi concepción de lo que recopilar memorias significa, me enseñaron que el presente es ahora y que en su cotidianidad residen las memorias que mayor significado tienen para ellas, porque es en su día a día que ellas construyen y reproducen las memorias que van a estar impregnadas en los paladares de las generaciones venideras, de sus hijos y de sus nietos.

Estas mujeres contribuyeron a que yo entendiera que para ellas los recuerdos del pasado están en su mayoría en el pasado, no hay una máquina del tiempo fija para poder retornar a él completamente, esa máquina normalmente serían las memorias de las personas que lo vivieron, pero esas memorias están llenas de fisuras que no permiten remitirse a ese pasado completamente. Entre todas aceptamos que lo que ya no está, lo fragmentado, y lo que no recuerdan es casi imposible traerlo de vuelta a sus cocinas exactamente como alguna vez fue, porque la verdad es que lo intentamos y fue frustrante sentir que era algo que se les salía de las manos y que estaba fuera de su control. En medio de ese reto entendimos que aún, contando con esos vacíos de lo que se ha desvanecido en el tiempo, se puede luchar por lo que aún se mantiene de ese pasado y esas tradiciones culinarias en el presente, que es a lo que realmente estas mujeres le apuntan en su cotidianidad.

Claro que ese presente continuo, es un presente impregnado con sabores del pasado, porque como sugiere Luce Giard: “las conductas alimentarias constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento” (Jelin, 2002:123), pero esto no significa que ellas vivan de las memorias pasadas, ellas no se reconocen completamente en esos recuerdos, en los ingredientes

y recursos inalcanzables, en las alegrías y dolores sentidos ni en los triunfos y derrotas vividas, ellas no se piensan en pasado puesto que es en el presente en donde encuentran ese espacio que les sabe a ellas, a sus hijos, a sus madres y abuelas, ese espacio para creer en ellas mismas; es en la cotidianidad de sus encuentros culinarios en donde le hallan valor a su cultura y a sus costumbres, y es desde allí donde construyen las bases de sus futuros. Es en esas memorias de recetas fragmentadas de sus cocinas, desde las que, a pesar de las dificultades, las mujeres conservan una tradición colectiva y desde donde tejen su colectividad.

Lo segundo que pude percibir en mi tiempo en el territorio, cuando empecé a documentar sus perspectivas sobre la memoria, es que, en esta comunidad de mujeres, ellas preservan sus recuerdos alimenticios sin realmente saber que los están preservando y sin tener la intención directa de hacerlo, lo repito, esto debido a que su conexión con su pasado ha sido nublada y lesionada por los diferentes impactos de la violencia y los movimientos migratorios que ellas han realizado. De igual forma, y sin estos como impedimentos, desde la intimidad de sus hogares y en la cotidianidad de sus vidas lo hacen, se aferran en el presente a esos pequeños sabores, espacios individuales y colectivos, a esas prácticas culinarias y a las preparaciones que les recuerdan a lo que les sabe su cultura, su familia y su historia. De manera que no es en un archivo de baúl de derechos humanos en donde resguardan la memoria, sino allí, en su día a día en donde conservan esas recetas familiares y comunitarias, en cada palmera de coco y de chontaduro que tienen en sus patios, en los animales que cazan o pescan, en los platos que cocinan y también en su comunidad, en esa colectividad de mujeres, en esas personas con quienes los comparten, con quienes mutuamente se llenan los vacíos en el fogón y se complementan los paladares y las alacenas. También en sus hijos a quienes les están intentando pasar los sabores y saberes de sus recuerdos, a pesar de tener que compartir ese espacio con algunos de los sabores de la modernidad.

Durante los últimos tres años que compartimos juntas fueron esas memorias de nuestra reiterada, dialogada y practicada cotidianidad, las que en el día a día parecían, por medio de nuestras experiencias culinarias, recomponer y remitirnos a ese pasado vivido, a los recuerdos más personales de ellas como individuos y como grupo. Son al conjunto de estas memorias a las que, ahora, ellas les están apuntando a preservar, a la memoria colectiva, esa que en la actualidad “va reconstruyendo el pasado por medio de recuerdos que transmiten las experiencias de las comunidades” (CINEP, 2015:6). Es sobre estas memorias de su diario vivir y de su diario comer que está cimentada su lucha por no solo sobrevivir sino por vivir dignamente y organizar una versión no oficial de su historia culinaria.

Es en esas memorias de sus fogones en las que se identifican como colectividad, es el espacio en donde comparten las unas con las otras, en esos relatos y recetas que fueron poco a poco aprendidas por todas y que se han ido volviendo recuerdos en común, que no provienen solo de la experiencia individual sino de la confianza, solidaridad y cooperación que existe entre ellas. En su caso es la memoria colectiva de esas experiencias la fuente de fortaleza que le da continuidad a sus vidas, a sus proyectos tanto individuales como comunitarios y es ella la base de sus luchas para lograr reconocimiento: que sus voces y sus fogones se hagan oír y probar, no solo por sus familias y seres queridos, sino también por los turistas que van a visitarlas. Sus luchas por medio de la comida están basadas en defender su territorio, su familia y sus saberes ya que son estos tres elementos las bases que hacen posible la construcción de sentidos y memorias colectivas alrededor de sus cocinas. Son, por lo tanto, lo colectivo y sus memorias una potencia, una posibilidad y una acción en la que encontramos las formas de transformar el discurso oficialista. Por lo que es desde lo colectivo y lo comunitario que encontramos la esperanza y las herramientas para transformar este mundo que cada vez se torna más individualista.

## Capítulo 4

### Lazos en la cocina:

#### Cuarto acompañamiento en la cocina

*Escrito sobre el territorio:*

*Frutas y verduras del interior,*

*Antes del muelle turístico, por la entrada oriente de Juanchaco, en donde están las pesqueras y los palafitos, vive Alan (Anexo 2). Lo conocí jugando en la orilla de la playa con sus hermanitos y algunos perros, a pesar de que para él yo era una forastera, cada vez que salía de la trocha en la mitad de la selva para entrar al pueblo, veía su pequeña mano saludándome desde la lejanía y avisándome que ahí estaba para recibirme. Él vive en 'la punta' del pueblo, ese lugar en el que nadie quiere vivir por temor de perderlo todo, porque a veces cuando es tiempo de puja, y la marea sube mucho es impredecible, y de vez en cuando se lleva todo lo que haya a su paso, los palafitos, las cosas e inclusive a las personas.*

*Cuando la marea subía y no podía pasar caminando porque el estero se crecía, Alan le gritaba a un lanchero que me cruzara desde el morro hacia la orilla de la playa sin cobrarme, o en su defecto él iba y tomaba prestada sin permiso la lanchita de su tío y un remo de madera que estaba partido en dos, y el mismo me cruzaba, convirtiéndose así en el capitán de su propia embarcación. Después pedía la cámara prestada y que, devuelta del pueblo, le trajera algo de comer para compartir con su familia. Sorprendentemente ese algo era "un mango o cualquier fruta si no encuentran el manguito", y no un dulce, una gaseosa o una galleta como se esperaba de un niño de su edad.*

*Llevándole fruticas típicas del 'interior' me di cuenta de que allá, comprar tanto frutas como verduras es más caro que costear chocolatinas para él y para todos sus cuatro hermanitos. No siempre hay mango en el pueblo, y cuando hay es un lujo; un lujo de \$4.000 pesos por unidad, al que no todos pueden acceder. Y es que con las comodidades que nos da la urbe de adquirir, a un precio costeable, cualquier ingrediente, local o importado que se nos antoje, nos ecpatizamos y damos por sentado que las personas de todos los rincones del país cuentan con las mismas condiciones que nosotros. Pero Alan no vive en dominios agrícolas, allí no hay plazas de mercado, la población se dedica a pescar y no a cultivar, y lo húmedo y arcilloso del terreno no facilita la siembra de productos no nativos; esas tierras tienen truco, truco de monte. Allí los mangos no caen del cielo como en la costa Caribe, estos llegan al puerto y con un impuesto mucho más alto que en cualquier ciudad.*

*El día que por fin llegó el mango al muelle solo había uno que estaba biche, justo como él lo quería, yo moría de ganas por llevárselo. Cuando Alan lo vio, estaba tan emocionado que su sonrisa casi hizo que parara la incesante lluvia que caracteriza la región, miró la fruta con estrellitas en los ojos, como si fuera un tesoro, yo pensé que instantáneamente la iba a morder porque llevaba tanto tiempo esperando a que en el mercado llegara mango. Pero lo primero que hizo fue salir corriendo a llevársela a Nicandra, su hermanita, a quien le regalo el primer mordisco, luego se aseguró de repartirlo en pedazos para todas las personas que estaban en su casa, a pesar de que había niños que no eran de su familia.*

*Su solidaridad me llegó al alma, me llenó de esperanza, pensé: ojalá existieran en el mundo más personas como Alan, así no temería tanto por el destino de la humanidad pues sabría que estaría bien en sus manos, y que este mundo sería un lugar más habitable, en el que realmente darían ganas de vivir y no solo de sobrevivir.*

...

En este cuarto capítulo, mi intención es aproximarlos a cómo las prácticas culinarias tienen un papel fundamental en el fortalecimiento del tejido colectivo y de los lazos que unen a esta comunidad de mujeres. Y a su vez compartirles cómo por medio de actividades colectivas tan sencillas y subvaloradas como lo son la colecta, la hermandad y todas las labores que giran alrededor de la cocina ellas luchan por transformar sus realidades, vivir en sus recetas y ser recordadas en ellas. Los invito a que pasemos a ver un poco, lo que fue mi cuarto acompañamiento en la cocina:

### **1. Hermandad**

En este proceso no solo usamos sus prácticas culinarias para reconstruir cientos de recetas sino para fortalecer esas memorias colectivas de su gastronomía tradicional en el presente. En medio de nuestros aprendizajes comenzamos a tejer algo más que memoria colectiva, en nuestro compartir de experiencias mientras cocinábamos, mercábamos, bajábamos comida de los diferentes árboles, pescábamos, cazábamos, sembrábamos, recolectábamos plantas de monte (Anexo 3) y compartíamos la comida en la mesa, también establecimos unos lazos de complicidad similares a los que se crean en un ambiente familiar.

Ellas pertenecen a la Iglesia Pentecostal, por lo que es costumbre que entre ellas se refieran la una a la otra como hermanas, hermanas de iglesia, de creencias y de luchas. Pero más allá de ser hermanas de culto, ellas son hermanas de recuerdos y de solidaridades, porque sin importar las circunstancias siempre están ahí para apoyarse la una a la otra, ya sea dándose apoyo moral, compartiendo los recursos, regalándose agua en tiempos de sequía o cuidándose los hijos mientras las otras trabajan. “La comida y la cocina les permiten actuar en base a valores como la solidaridad, el afecto, la familiaridad, la confianza y la bondad. El intercambio, el préstamo y la donación de alimentos (...) ofrecen un sentido de cooperación y convivencia a las relaciones sociales” (Ruiz, 2015:127), ellas siempre están allí para ser el soporte la una para la

otra, ellas son hermanas de sueños y batallas, tienen una red de apoyo comunitaria con la que muchas personas de la ciudad soñarían. Una red que fue creada y se fortalece al calor del fogón.

Red en la que me incluyeron, nunca me dijeron hermana porque es algo referente a su iglesia, pero si me llamaron 'mí negra', una 'negra fina', una 'negra de aguante', y no por el color de mí piel, porque para ellas la negrura no va en el color, sino en las luchas que nos batallamos en la cotidianidad, en esas resistencias que unen y que vinculan a las personas, que en nuestro caso se dieron a través de los alimentos. Es el cumplido más lindo que me han dado, no solo porque significa que ellas me consideraran una negra, una nativa del territorio, una más de su comunidad sino porque con mi negrura vino su solidaridad hacia mí, su hermandad. Una solidaridad infinita, sin límites, en la que los favores no se piden, sino que se agradecen cuando llegan en el momento más necesitado. Me convirtieron en parte de esa colcha de retazos que ellas son, me hicieron parte de su colectividad, a raíz de esos vínculos, ahora nos asumimos "como unidad, por encima de los fraccionamientos, los conflictos y los desgarros" (Brunner, 2009:15) que hemos sufrido. Por medio de estas dinámicas de colaboración, de integrar y de compartir creamos relaciones basadas en la reciprocidad y en la empatía, como lo es la colecta.

La colecta fue la muestra más pura de compromiso de ellas hacia este proceso, porque a pesar de sufrir necesidades económicas muy grandes, de que la idea de cocinar recetas con materiales casi inalcanzables fuera mía, y de que yo estaba dispuesta a costear los gastos necesarios para cumplir nuestros objetivos, ellas nunca me dejaron sola batallándome en lo económico. Todos los días convocaban una colecta diferente y no aceptaban un 'no' como respuesta. Si no tenían para aportar en la colecta con dinero, me ofrecían un pollo criollo criado en sus patios, cangrejos atrapados en el estero, cocos y chontaduros bajados de sus palmas, guaguas cazadas por sus esposos, mazorcas rosadas gigantes traídas del monte (Anexo 4), langostas sacadas de abajo del muelle, un pargo rojo de ocho libras de la pesca del día (Anexo

5), diferentes remedios a bases de plantas de sus jardines si alguna estaba enferma, o pan y queso para compartir mientras cocinábamos. Esas demostraciones de solidaridad y de hermandad habitaban la cocina y se desbordaban cada que podían, todos los días me daban las sorpresas más significativas (Anexo 6), me di cuenta muy rápidamente que no es solo en sus alimentos y en sus prácticas diarias que construyen colectividad, sino también en esas muestras de afecto que giran alrededor de la solidaridad y la colecta. Unas prácticas que se intensificaron entorno de nuestros encuentros en la cocina y que se hicieron costumbre, a pesar de que nuestros encuentros pararon.

## **2. La Cotidianidad**

El compartir de alimentos, de recetas, de saberes culinarios, de experiencias, de historias y de diálogos, que es imposible encontrar en otros escenarios que no sea en sus cocinas, hizo del día a día ese recurso para acceder a su vida real, a unos conocimientos y costumbres que de usar otro mecanismo habrían quedado ocultos. Porque en el caso de estas mujeres, su cotidianidad es la “única fuente posible para reconstruir su pasado o para estudiar aspectos de la vida social, económica, política y cultural” (Echeverry, 1999:131) de su comunidad, puesto que es alrededor de sus fogones, del intercambio de saberes y de los lazos de hermandad en donde se desarrollan su historia, su identidad y sus memorias. En ese diario transcurrir es en donde ellas expresan sus verdaderas “formas de ser, de hacer y de cocinar susceptibles de ser compartidas con otras mujeres” (Ruiz, 2015:122), como yo, creo que por eso fue tan sencillo incluirme en sus rutinas.

Es por medio de su oralidad y de sus prácticas culinarias que ellas encuentran esos momentos para relajarse y sentirse cómodas de expresarse libremente. Lo que hizo resaltar la importancia de comprender las dinámicas de su vida cotidiana en sus cocinas, que se fueron convirtiendo en el medio perfecto para registrar sus conocimientos, costumbres y construir tejido social.



Infortunadamente para esta comunidad, a pesar de ser la cotidianidad el lugar en donde “se sintetizan y se materializan las determinaciones económicas, políticas y culturales que permiten la producción, reproducción y transformación de las estructuras sociales” (Cendales et al., 1990:99), la vida corriente, su vida diaria ha sido menospreciada, deslegitimada y se ha caracterizado por ser la gran ausente de la historia oficial, por ende, sus saberes de lo cotidiano, costumbres, luchas, aspiraciones, derrotas, emociones, triunfos y satisfacciones no han ocupado el lugar en la historia que su comunidad se merece cómo parte de la sociedad. Lo que claramente se ha convertido en un obstáculo a la hora de mantener vivas esas recetas, puesto que ha inclusive llegado a dificultar el acceso a encontrar esos ingredientes -que tanto nos costó rastrear para poder preparar- y por ende a realizar esas preparaciones tradicionales.

Los vacíos de su cotidianidad y la de sus ancestras vienen de esas imposiciones históricas, económicas, sociales y políticas que le apuestan a cortar la continuidad de sus vidas, para que ellas no puedan traer esos referentes culinarios del pasado al presente para construir las bases de su futuro. En palabras de Lefevre “cambiar el mundo en el lugar de interpretarlo, significa no solamente cambiar el mundo exterior sino, sobre todo, cambiar la cotidianidad” (en Cendales et al., 1990:105), nosotras le apostamos desde sus cocinas a cambiar esa idea de que su cotidianidad no es valiosa, de que la cocina es un deber o una necesidad diaria que carece de importancia y que sus saberes son insignificantes. Así convertimos sus fogones en escenarios de memoria culinaria.

Partir de sus rituales culinarios como cimiento de nuestros encuentros para fortalecer sus aprendizajes y memorias, más que una decisión o una imposición fue algo que se dio de manera natural y espontánea con el paso del tiempo. Ya que sus fogones y los alimentos que cocinamos continuamente probaron tener ese poder para representar el mundo exterior, ilustrar la vida cotidiana, también encarnar y traer al presente esos sentimientos y recuerdos ausentes, lugares

visitados, personas conocidas y momentos compartidos en las diferentes fases de nuestros encuentros en sus cocinas.

Según Marta Ruiz Pascua: “los efectos de la incorporación física de alimentos, es decir del acto de ingerirlos, materializados en el recuerdo de un sabor, un olor o un gusto alimentario y la sensación de pensarlo como propio, son indicadores de identidad que superan la inmediatez al transmitir información en el tiempo a través de la memoria” (2015:116), por lo que fueron las actividades de su día a día, sus prácticas culinarias, los cocos que raspamos, los pescados que destripamos, los utensilios en los que cocinamos, los olores de las hierbas de azotea, los ingredientes que usamos, las dificultades de acceder a estos y las actividades colectivas básicas que se dan normalmente alrededor de sus fogones las que funcionaron casi como una máquina del tiempo con significado social y colectivo para captar el alma de ellas y de todas esas mujeres que les enseñaron a cocinar. Sus estufas nos hicieron viajar por las historias de su cotidianidad a través de las experiencias vinculadas a esas recetas que estábamos reconstruyendo.

Tarde caí en cuenta, que ellas no sienten la necesidad de conservar sus memorias en archivos o en recetarios, porque para ellas estas memorias de cocina quedan grabadas en cada arroz con coco, en cada ida a pescar, en cada pianguada y en cada preparación hecha, quedan grabadas en sus sentires, paladares, relatos orales e inclusive en la madera con la que encienden el fuego. Esto demostró rápidamente que sus prácticas culinarias no solo tienen un valor simbólico, sino que también son evidencia de cómo las formas en la que preparan los alimentos que cocinan es un elemento identitario básico de las estrategias de resguardo de sus memorias.

Las sonrisas, las penas, las duras tareas, la falta de ingredientes, el sudor, la humedad, la falta de agua potable, los cantos y las historias que compartimos con las mujeres en cada uno de los encuentros al calor del fogón me permitieron observar los lazos de solidaridad y de hermandad que inconscientemente y a lo largo del tiempo ellas han creado entre ellas y que

ahora estaban creando conmigo, percibir como ellas al incluirme en la cotidianidad de sus cocinas hacían parecer como si yo siempre hubiera sido parte de ella, me sacudió y me transformó, me hicieron sentir como si me conocieran de toda la vida, como si hubiéramos aprendido a cocinar juntas.

En medio de nuestra reconstrucción de sus recetas, el chamuscar animales de monte y compartir de cuchillos, pailas y cucharones de mate creó un vínculo de complicidad que transgredió el tiempo, parecía que hubiéramos cocinado juntas desde hace años, como si desde la cotidianidad de sus cocinas siempre hubiéramos construido memorias en colectividad, yo a ellas las llevo en todos los platos que me enseñaron a preparar, en cada coco que abro, en cada borrojó que me hace retorcer la boca por su acidez, llevo sus aprendizajes vivos en cada palma que me enseñaron a diferenciar, en cada uno de los olores de sus hierbas de azotea y en cada pelada de camarón, las llevo presentes no solo en mis preparaciones y en las cicatrices de mis manos sino en mis memorias, ahora tengo una pequeña parte de ellas en mí, así como ellas se llevan las unas a las otras en cada plato que preparan, “la cocina se entiende como un espacio cotidiano de reproducción de la memoria y de resistencia social y simbólica” (Ruiz, 2015:112), una reproducción que se da en conjunto, que resiste desde el no excluir los saberes de ninguna pues si hay algo romántico de fortalecer el tejido social por medio de cocinar es que una receta siempre va a estar complementada por los conocimientos de todas las mujeres que estemos en la cocina, nunca una opinión o un consejo va a sobrar, siempre va a ser tomado en consideración, convirtiéndose en el complemento de otro punto de vista. Por medio de estas dinámicas es como nos recordamos, como construimos nuestras memorias a base del transcurrir de su diario vivir.

La cocina y los alimentos comprobaron una vez más ser esa base de fortalecimiento del tejido colectivo entre la comunidad, entre nosotras y entre ellas mismas. Dado que sus prácticas culinarias en el sentido de lo social van más allá de la gastronomía y del hecho de alimentar, estas proporcionan algo más que solo nutrientes comunitarios, permiten trabajar desde dentro

de la comunidad, desde su propia identidad a partir de las formas de verse, saberse y reconocerse en la sociedad, son portadoras de identidad por sí mismas, puesto que tienen la misión de conservar, activar la memoria colectiva y de hacerla perdurar en el tiempo y espacio.

El incluirme en esa cotidianidad a través de sus saberes y recetas impulsó en ellas la necesidad de activar sus memorias adormecidas del pasado, las hizo acudir recurrentemente a recuerdos y sabores que preceden a sus migraciones para compartirlos conmigo, y a la vez hizo aflorar un deseo por rescatar los conocimientos de su cotidianidad, esos que ellas antes minimizaban y a los que les restaban valor. La cocina se fue convirtiendo en un espacio para la memoria, para la resistencia, ese escenario enriquecedor donde ellas no solo cocinan sino en donde enraízan sus memorias culinarias y sus vivencias más significativas a nivel social y familiar, ese posibilitador de conocimiento desde donde organizan, registran, almacenan y transmiten sus saberes, un lugar en donde cada receta que preparábamos parecía ir otorgándoles un valor como cocineras, “portadoras de saberes y de un capital simbólico, técnico y cultural obviado” (Ruiz, 2015:116) anteriormente por la sociedad e inclusive por ellas mismas, un valor que cobró cada vez más importancia como instrumento potencializador de aprendizaje y medio para el análisis y la comprensión de su realidad, de sus vidas y la de sus comunidades.

Empezamos a encontrar en nuestros encuentros una fortaleza oculta que siempre había estado ahí pero que llevaba años teniendo un papel secundario en sus imaginarios cotidianos, “una resistencia silenciosa formada por acciones cotidianas individuales y colectivas en defensa, principalmente, de la reproducción social de sus valores y proyectos al interior de la familia y en la sociedad” (Ruiz, 2015:121), esa resistencia a la que se refiere la autora Marta Ruiz Pascua, ahora tiene voz, una que no quiere ser silenciada. Está en sus fogones, son estos los que hicieron salir de las sombras a este gigante, los que le permitieron aflorar a ellas esa necesidad de proteger y mantener vivas sus tradiciones culinarias. Son sus prácticas alimenticias cotidianas

las que generaron un sentido de pertenencia y de solidaridad, que sacó a relucir esas potencialidades y esperanzas que residen en sus saberes.

Ese viaje colectivo que emprendimos por sus memorias culinarias las impulsó, en palabras de Alfredo Ghiso a: “asumir la construcción de un conocimiento emancipador, que supere la ignorancia de la sumisión, de la opresión, (...) que deje en claro el lugar de los sujetos, el para qué del conocimiento y el cómo se produce conocimiento social solidario, reconociendo sus alcances y sus efectos en posteriores negociaciones marcadas por la asimetría y la desigualdad” (2016:8), apropiarse de estos conocimientos culinarios las llevó a reconocerse como portadoras de experiencias y saberes invaluable que tienen que ser visibilizados, como contendientes dignas en esa batalla por ser recordadas, se cansaron de estar en las sombras del olvido, porque muchos de sus saberes son esos protagonistas capaces de promover una transformación de su cotidianidad creando y reconstruyendo formas de entender, expresar, sentir, saborear y actuar que las reconcilie en su presente con su pasado y que las dignifique como colectivo en este sistema que solo trata de opacarlas.

## Capítulo 5:

### Sentido Metodológico

*Escrito sobre el territorio:*

*El comienzo de un día en el trabajo,*

*Pasadas las 7:30 de la mañana, se empiezan a distinguir las siluetas de las chicas dirigiéndose al puerto por la vía principal de Juanchaco. Van camino al muelle a encontrarse con 'el hermano Líder' quien las transporta a su lugar de trabajo. Desde la distancia puede entreverse como de un brinco se acomodan en los asientos de madera, mientras las olas estrellan la lancha contra las gruesas columnas de cemento. A pesar de estar rodeadas de un paisaje majestuoso, sus gestos reflejan que los 5 minutos del trayecto a mar abierto ya son más cotidianos que paradisiacos (Anexo 8).*

*Al llegar a su destino, suben la escalera de piedra en la entrada del hostel, siempre con paso firme debido a que esta resbalosa a causa de la humedad de las constantes subidas y bajadas de la marea, y de ahí toman rumbo al angosto sendero que las obliga a caminar una tras la otra en lo que, sin intención, se convierte en una puesta en escena, casi ceremonial, para quienes las observamos entrar a la cocina. Al restaurante llegan a tomar su primera taza de café del día, el comienzo de uno de muchos rituales que acompañan sus cocinadas.*

*Después de este acto, ya están listas para retomar sus labores y preparar el menú del día, que a pesar de tener como propósito: 'dar a conocer lo típico de la región', no fue estructurado por mujeres del territorio como ellas, sino por una chef del interior. Chía, cúrcuma, champiñones y leche de coco enlatada son algunos de los ingredientes que sobresalen por su contraste y que remarcan la brecha cultural entre lo que se las vería cocinar en sus hogares a comparación de lo que cocinan en el restaurante. Aun así, lugares como este y lo que representan -el turismo y,*

*por ende, una fuente de trabajo- son la razón por la que la mayoría de las mujeres migraron de pueblitos y caseríos aledaños a Juanchaco.*

*Por el diminuto ventanal de la cocina se las contempla amasando las arepas para el desayuno tanto con sus manos como con el ritmo de sus caderas, porque allá todo es meneado, ese es uno de los trucos de ellas en la cocina, trabajar con los movimientos del cuerpo. Y de esta manera ponerles ritmo a esos alimentos con los que no se sienten identificadas, con la intención de que, simbólicamente, lleven un pedazo de sus saberes en cada preparación.*

...

Este quinto y último capítulo contiene los escenarios pedagógicos y los recursos de aprendizaje que giran alrededor de la cotidianidad de esta comunidad de mujeres y que, por ende, le fueron dando forma a la metodología con el paso de los encuentros y acompañamientos en la cocina.

### **1. Escenarios pedagógicos y recursos de aprendizaje**

Los escenarios pedagógicos se dieron en su día a día, alrededor de la cocina, la mesa y el pueblo, esos espacios dentro del territorio que contienen diferentes tipos de dinámicas a los que nuestras acciones estaban supeditadas. Fueron estos los lugares en donde fortalecimos no solo nuestros lazos de complicidad sino nuestros aprendizajes; y también los que guiaron, contribuyeron a elaborar y dar sentido a nuestro paso a paso metodológico. Que más allá de ser una estructura flexible formalmente organizada que se fue modificando a la marcha de nuestro cocinar, fue, por el contrario, una metodología que surgió completamente de la espontaneidad de su cotidianidad. Una metodología que creamos en conjunto con ellas partiendo de la base de que mi inmersión en sus vidas no fuera intrusiva y no chocara con su ambiente familiar ni laboral.

Este proceso comenzó en la cocina de su trabajo, lugar en el que rápidamente reconocí que el único espacio en el que podíamos dialogar era mientras raspábamos coco, destripábamos pescado y desconchábamos camarones. Labores, tediosas y muy extensas, a las que me añadieron pensando que después del primer día ya no iba a querer tocar un camarón de nuevo en mi vida, pero se equivocaron, yo tenía completa claridad de que iba a trabajar a la par con ellas, y si no sabía algo, iba a aprenderlo y a practicarlo, no iba a ser yo la que las iba a atrasar en su trabajo. A veces, me pedían que solo las mirara y hablara con ellas, querían ser condescendientes conmigo, no entendían que una chica de ciudad que nunca había desconchado 45 libras de camarón en un día estuviera interesada en aprender de ellas las técnicas más rápidas para lograrlo a tiempo. Pero, la idea de que yo solo las mirara trabajar e hiciera preguntas, habría sido injusto, yo iba a desestructurarme y a acomodarme a sus dinámicas y no a acomodar sus dinámicas a mis formas. Lo que me hizo cuestionarme: ¿Como hacer a la comunidad parte de un proceso pedagógico y no solo el objeto de estudio?, no lo sabía, pero mi instinto me decía que iba a aprenderlo con ellas, que solo tenía que dejarme llevar.

Ya partiendo de que mi prioridad, siempre, fue no hacerlas a ellas objeto de estudio. Enfatizo que: sin ese enfoque mi entrada al territorio habría sido imposible. Puesto que, ellas están reacias a ser ejemplo de investigación, es por eso por lo que me dejaron entrar tan fácilmente a sus trabajos y a sus vidas, porque yo no iba a imponerles mi cotidianidad ni a recordarles que yo si tuve la oportunidad de ser parte de esas estructuras institucionales que las excluyen a ellas y a sus hijos. Entré a esa comunidad porque no era 'la profe' o 'la investigadora' sino que era una cocinera al igual que ellas. No estaba dispuesta a ir a enseñarles ni encajarlas en ninguna categoría, concepto o método existente, no iba a colonizarlas con mis teorías y metodologías sino a añadirme a las suyas. Al contrario, estaba yo lista para aprender de ellas, preferí cambiar mis tiempos, espacios y formas entorno a ellas, a su cultura, a sus tiempos, saberes y creencias. Es



esto lo que tiene que entender alguien cuando va a cualquier territorio. Terminaron siendo ellas las que me teorizaron a mi desde los saberes de su cotidianidad, ya que esta comunidad tiene sus propias teorías, formas de relacionarse, de entenderse, de interpretarse, de vivir y de sobrevivir, que son igual de legítimas a las que yo había aprendido antes de llegar a ellas. Por, lo que, decidí encajarme a su cotidianidad y no encajar su cotidianidad a lo que yo consideraba la 'forma correcta'.

Esto tuvo implicaciones en mi vida personal y académica también, una observación que no debía durar más de un año, se convirtió rápidamente en un proceso al que le iba a dedicar todo el tiempo, esfuerzo y dinero necesarios; eso conllevó a meterle todos mis ahorros, mis tiempos libres y a extenderme en mis tiempos académicos, tanto así que quedé por fuera de la universidad, solo porque me rehusé a dejar a medias el proceso. Perfectamente pude haber escrito una tesis con la información con la que contaba, pero para mí no era suficiente, no era eso lo que ellas me estaban enseñando a hacer, y tampoco le habría sido fiel a nuestros procesos metodológicos en el territorio. Les comparto esto, porque a veces, en medio de nuestros afanes, olvidamos que los procesos van más allá de nuestros tiempos personales, pero este trabajo no sería el completo que es si no hubiera tomado esta decisión de la cual no me arrepiento.

Retomando a la idea anterior, esto significó cocinar y ser parte de las actividades que rodean sus fogones. Después de mi segundo acompañamiento al territorio, ya luego de que entramos en confianza las unas con las otras, y que ellas me consideraron una compañera más de trabajo, hicimos juntas una lista de recetas gigante, de preparaciones de sus pasados y presentes, de la que nos propusimos preparar la mayor cantidad de recetas que pudiéramos lograr. Esto implicó tomar en cuenta que íbamos a necesitar ciertos recursos e ingredientes del territorio que, a su vez incluían también los recursos humanos, temporales y espaciales, conjunto de recursos que ayudaron a tejer nuestros aprendizajes. Nuestros esfuerzos, en cuanto al recurso humano fueron

dedicados a dialogar con las abuelas y madres de los pueblos para que fueran ellas las que complementaran las recetas y prácticas culinarias a las que les estábamos apuntando reconstruir.

Decidimos ir escogiendo de a tres recetas por día, esto no significó que siempre pudimos preparar las tres recetas, a veces fueron más y otras veces fueron menos, tres fue un número al azar que elegimos para asegurarnos de tener opciones en caso de que todo saliera mal y no lográramos acceder a los recursos. Todo siempre dependió del tiempo con el que contábamos para realizarlas y de si encontrábamos o no los ingredientes. También hubo recetas con las que no contábamos terminar preparando, este fue el caso del 'dulce de pepa de Pan biche', un día mientras almorzábamos un fruto cayo del árbol de pepa de pan, pero estaba biche, algo muy raro que suceda, según las mujeres debió ser un animal el que lo tumbó. Después de que cayó una de ellas dijo: *“que lastima un fruto que ya no sirve para nada”*, a lo que otra de ellas replicó: *“pero si esa lo que esta es buena, yo me acuerdo de que mi mamá me preparaba dulces cuando las ardillas tumbaban los frutos biches”*, y fue así como todo el grupo aprendió a utilizar el fruto biche y que todas recordaremos la historia de la mamá de Cristina (Anexo 9) la próxima vez que lo preparemos.

Primero hacíamos una lista de los ingredientes que necesitábamos y nos poníamos en la tarea de buscarlos, esto fue un desafío, porque hay ingredientes que vienen del monte, otros del mar, otros del estero, otros de caseríos cercanos y otros que solo se encuentran en Buenaventura. Y que en su mayoría son estacionarios o están supeditados a las vedas<sup>2</sup> que hay en la región, lo que involucró un compromiso de tiempo casi completo, de planear viajes en diferentes temporadas para lograr acceder a todos los ingredientes. Y también de involucrarme cada vez

---

<sup>2</sup> **Veda:** La veda se entiende como el periodo en que se prohíbe la captura de los animales para evitar la depredación de los recursos naturales y permitir su reproducción y subsistencia.

más con los diversos habitantes del pueblo, del puerto y de la región como son los cazadores, los pescadores, las concheras, los madereros, las abuelas, los lancheros, las vendedoras de comida callejera, los comerciantes, los tenderos, las sabedoras de plantas de monte e inclusive con los niños y las niñas del pueblo. Puesto que cada uno tiene sus propios saberes sobre el territorio y sobre en donde y cuando encontrar los mejores recursos. Aprendí muy rápido a no deslegitimar los conocimientos de ninguno de los pobladores de esta región, porque todos se complementan entre sí.

Después de que ya contábamos con los ingredientes necesarios, hacíamos la respectiva colecta para poder costearlos. Una vez ya teníamos los ingredientes en la cocina, lo único que nos restaba era dividirnos las labores, la picada, la raspada, la lavada de loza, quien estaba en la estufa, etc. Esto no significaba que una labor excluía alguna voz dentro de la cocina, al contrario, la división de tareas nos fortalecía y nos daba el espacio para opinar a todas, lo que cargo todas las recetas de un pedazo de cada una de nosotras, de una historia, de un dolor, de una sonrisa y de un consejo.

Luego de cocinar, ya sea en su trabajo o en sus hogares, nos sentábamos alrededor de la mesa a dialogar sobre nosotras y a escribir la receta en papel tal cual la habíamos vivido, con sus palabras y como la recordábamos. Caímos en cuenta que, entre el *'corre-corre'* de todo lo que ocurre en la cocina, estábamos olvidando muchas cosas del paso a paso de las recetas y de nuestras vivencias, y entre todas decidimos que la única forma en la que íbamos a lograr recordar a cabalidad lo que hacíamos era si lo capturábamos visualmente. Las imágenes lograron establecerse como ese recurso espaciotemporal en la memoria de todas, al que podíamos acudir cuando teníamos un vacío mental.

Por lo tanto, fue el conjunto de nuestros recuerdos, de las memorias de la comunidad y de los esfuerzos de la población, los que hicieron posibles esta reconstrucción y los que dieron forma a

nuestra metodología. Que si la miran de cierta manera es una metodología sencilla y espontanea, basada en la colaboración y la adaptación a los escenarios, recursos y dinámicas, eso no significa que el carácter de su sencillez le reste valor a el proceso y a los lazos y aprendizajes que tejimos entorno a esta. Es una metodología que habla más de ellas que cualquier teoría que pude haber aplicado en el territorio.

## Conclusiones

*Escrito sobre el territorio:*

*Comida callejera,*

*En el Pacífico caucano las populares ventas callejeras son en sí un ecosistema que lleva décadas existiendo. Su importancia reside en que es puramente de todos y para todos, no distingue entre clases sociales. Ya sea en una vivienda, en un establecimiento gourmet o en un carrito ambulante estas comidas son las más buscadas para aliviar el hambre, saciar un antojo o viajar en el tiempo para recordar a que sabe la niñez. Si alguien quiere comer algo auténtico y real acude a estos lugares, que nunca decepcionan y siempre enseñan algún secreto de esta región y de sus habitantes.*

*Las vitrinas de los restaurantes y puestos callejeros en los pueblos están surtidas de historia. Hojaldras, cocadas, bolis, pan de bono, masitas, aborrajados, empanadas de camarón, de piacuil y de piangua, -entre otros- son los que satisfacen los paladares de nativos y visitantes. Estos alimentos que se remontan al pasado, los arraigan al territorio y forman parte de la memoria colectiva de sus residentes. Reflejan el placer de sentirse reconocidos en lo típico, su cultura gastronómica y el respeto que le tienen al conocimiento de sus mayores.*

*Más de la mitad de las recetas que van a encontrar en los callejones de los pueblos son de preparaciones que se pueden degustar tanto en negocios como en una cena familiar y que forman la base de la dieta diaria de la comunidad. Exceptuando un par de comidas que se reservan para los escenarios íntimos, como la sopa de huesos, el tapado de guagua y el tamal de piangua o chigua, que en pocas ocasiones se preparan para el público, la brecha es casi invisible entre lo que se come en la casa y lo que se come en la calle. Y es porque es una comunidad a la que le gusta compartirse con los 'extranjeros'.*

*Es poca la intimidad que se reservan esas bondadosas cocineras al momento de compartir su sabiduría de lo tradicional con los amantes del buen comer, en sus cocinas no hay cabida para los secretos. Es una forma no intencional de resistencia que ha mantenido viva una parte de su herencia y la de sus antepasados, en un lugar turístico que furtivamente las intenta desligar de su identidad.*

*Estas nobles portadoras de saber, sabor y tradición sientan las raíces de su hogareña cocina en lo local. Su labor no es solo proteger los platos clásicos sino los recuerdos y las experiencias cotidianas que las rodean.*

...

Quiero comenzar por compartirles una pregunta que me han hecho más de una vez sobre este proceso: ¿Por qué de todas las posibilidades estas mujeres usan las prácticas culinarias para fortalecer la memoria colectiva? Me gustaría darles la respuesta idílica, mentirles y decirles que luchan con todas sus fuerzas para que sus prácticas culinarias no se extingan y que con ellas no mueran los recuerdos de sus madres, sus abuelas y sus territorios originarios. Pero la verdad es que no lo hacen, o mejor dicho sí lo hacen, pero no conscientes de lo que están haciendo, no están organizadas en pie de lucha como lo esperaría la teoría social de un trabajo de investigación ni como a muchos les gustaría imaginarlas, o por lo menos así era antes de este proceso que compartimos juntas. La realidad es que solo viven su día a día como lo hacemos una gran parte de la población de este país, guerreándola, intentando subsistir y tratando de tener una vida digna para nosotros y para quienes amamos.

Con sinceridad les digo: ellas siempre están ocupadas, en medio de sus inalterables rutinas: trabajando, cuidando a sus familias, cocinando y durmiendo, viven una situación económica tan difícil que están reducidas exclusivamente a subsistir. Por supuesto que antes de que yo las conociera, ellas ya cocinaban algunas de sus recetas tradicionales, también se reunían y creaban

lazos de unidad por medio de sus prácticas culinarias y de los recursos del territorio, pero no con la intención de luchar contra las imposiciones sistémicas, de resguardar el conocimiento de sus ancestros ni mucho menos el de ellas mismas, no le veían mucho valor a dejar registro de su diario vivir.

No quiero que piensen que con este proceso las iluminé y ahora viven una vida diferente, enfocada en la resistencia cultural, porque no es así, nunca fue mi intención, uno nunca va a una comunidad a iluminar a nadie con sus conocimientos de academia; yo solo soy una observadora, una turista amante de la comida que terminó volviéndose parte de la familia que son este grupo de mujeres, y ellas siguen formando parte de esa población que está batallando por no perder su esencia en un mundo productivo en donde raspar el coco es el equivalente de perder el tiempo y no es reconocido como un acto de amor mediante el cual se demuestra el cariño por medio del esfuerzo que implica cocinar con este producto desde cero; a pesar de que partirlo, pelarlo, rasparlo y sacarle la leche al coco, son actividades que solo pueden representar el afecto que se siente por la persona a la que se le está cocinando. Ellas aun forman parte de esa población que lucha en su cotidianidad por sobrevivir en un país que cada vez las somete más a un sistema en el que sus conocimientos y sus prácticas culinarias ya no son consideradas como valiosas sino como anticuadas, inservibles para el funcionamiento del sistema hegemónico.

Lo que sí les puedo asegurar es que antes era imperceptible para ellas que se encontraban en medio de una batalla contra el olvido no solo de su pasado sino de su presente, ahora lo saben y eso las hizo más fuertes no solo a nivel personal sino colectivo, ahora cuando cocinan no lo hacen solo para alimentarse y compartir amor, cocinan con la intención de ser recordadas por como ellas se identifican, ser recordadas por sus hijos, por sus amigas, por sus familias y por los turistas. La reconstrucción de sus memorias culinarias colectivas fue un desafío que aceptaron para intentar transformar su cotidianidad a partir de su realidad, apuntándole a una

propuesta de vida que las dignifique, basada en la solidaridad. A pesar de que no se pueden dar el lujo de poner todos sus esfuerzos en que el mundo las reconozca por quienes son y lo que las representa, debido a que viven agobiadas por sobrevivir; actualmente cada vez que cocinan, que se reúnen y que crean lazos de unidad le apuestan a que sus prácticas culinarias no caigan en el olvido, lo hacen no solo por ellas sino también por los vacíos que tienen de los recuerdos de sus antepasadas y, por qué no, las generaciones venideras. Estas mujeres ahora luchan a través de su historia cotidiana, de sus sabrosos, amorosos y significativos platos de comida. Luchan desde su dignidad y luchan desde sus raíces por convertir su memoria en un capital social reconocido que les permita transformar esas relaciones basadas en la discriminación y la exclusión de sus conocimientos culinarios.



## Bibliografía

1. Alcaldía Mayor de Bogotá. (2014). Informe Especial: Una visión sobre Jorge Eliécer Gaitán.
2. Ardevol, Elisenda. (1998). Por una antropología de la mirada: etnografía, representación y construcción de datos audiovisuales. *Revista Antropología*.  
<https://doi.org/10.3989/rntp.1998.v53.i2.396>
3. Castells, Manuel. (1997). *Nuestro Mundo, nuestras vidas, En la era de la información Vol. II. El poder de la identidad*. Alianza Editorial.
4. Castillo Rivera, María Camila. García Vera, Nylza Offir. González Santos, Fernando. (2017) *La literatura como arte-hecho de la memoria histórica en la escuela*.
5. Castro, Clara Y Melo, Alejandra. (2015). *Los crímenes de estado desde la memoria de las mujeres*.
6. Cendales, Lola. Peresson, Mario Y Torres, Alfonso. (1990). *Los otros también cuentan. Elementos para una recuperación colectiva de la historia*. Ediciones Dimensión Educativa.
7. Centro de Investigación y Educación Popular, CINEP. (2015) *Restablecer la dignidad de las víctimas y difundir la verdad sobre lo sucedido: Construcción del Museo Nacional de la Memoria*. Editorial CINEP  
["http://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/cinep/20161101042346/20150405.Reestablecer\\_dignidad\\_victimas.pdf"](http://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/cinep/20161101042346/20150405.Reestablecer_dignidad_victimas.pdf)
8. Centro Nacional de Memoria Histórica. (2015). *Buenaventura: un puerto sin comunidad*.
9. Corporación AVRE. (2008). *Sobre los daños colectivos y sus efectos en la sociedad*. En *Dimensión Política de la Reparación colectiva*. Arfo Editores.
10. Dussel, Inés. (2010) *Aportes de la imagen en la formación docente, abordajes conceptuales y pedagógicos*.
11. Echeverry, Darío Betancourt. (1999). *Memoria individual, memoria colectiva y memoria histórica. Lo secreto y lo escondido en la narración y el recuerdo*. Ediciones Universidad Nacional Pedagógica.

12. Fajardo, Luis Alfonso. (2005). Memorias: construir democracia hoy, otra justicia es posible. II conferencia internacional Justicia comunitaria. Fisas, Vincenc. (1998) Cultura de paz y gestión de conflictos. ICARIA, ediciones UNESCO.
13. Geertz, Clifford James. (1958) Juego profundo: notas sobre la riña de gallos en Bali.
14. Halbwachs, Maurice. (2002). Memoria Colectiva y Memoria Histórica.
15. Jelin, Elizabeth. (2002) Módulo virtual: Memorias de la violencia, historia y memoria social. [www.cholonautas.edu.pe](http://www.cholonautas.edu.pe)
16. Mora Arenas, Diego. Y Sánchez Corrales, Natalia. (2014). Cartografías de la Paz: Una mirada crítica al territorio. Editorial Universidad de la Salle.
17. Ruiz, M. (2015). Alimentando la vida frente al desplazamiento forzado: memoria y cocina como propuestas de paz. *Revista Eleuthera*, 12, 112-130.
18. Sartori, Giovanni. (1997) Homo videns: la sociedad teledirigida.
19. Universidad de la Sabana. (2017) Revista mariscos gastronomía EICEA. [https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:6RAAnF9h\\_G4J:https://www.unisabana.edu.co/fileadmin/Archivos\\_de\\_usuario/Documentos/Documentos\\_Programas/Documentos\\_Pregrado/Gastronomia/Revista\\_mariscos\\_gastonomia\\_eicea\\_2017\\_unisabana.pdf+&cd=8&hl=es-419&ct=clnk&gl=co&client=firefox-b-d](https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:6RAAnF9h_G4J:https://www.unisabana.edu.co/fileadmin/Archivos_de_usuario/Documentos/Documentos_Programas/Documentos_Pregrado/Gastronomia/Revista_mariscos_gastonomia_eicea_2017_unisabana.pdf+&cd=8&hl=es-419&ct=clnk&gl=co&client=firefox-b-d)
20. W. Eisner, Elliot (s.f) El arte y la creación de la mente: El papel de las artes visuales en la transformación de la conciencia. Ediciones Paidós Ibérica, S.A.
21. WWF. (s.f) ¡La veda nos conviene a todos!  
[https://www.wwf.org.co/donde\\_trabajamos/pacifico/la\\_veda\\_nos\\_conviene\\_a\\_todos/](https://www.wwf.org.co/donde_trabajamos/pacifico/la_veda_nos_conviene_a_todos/)

## Anexos

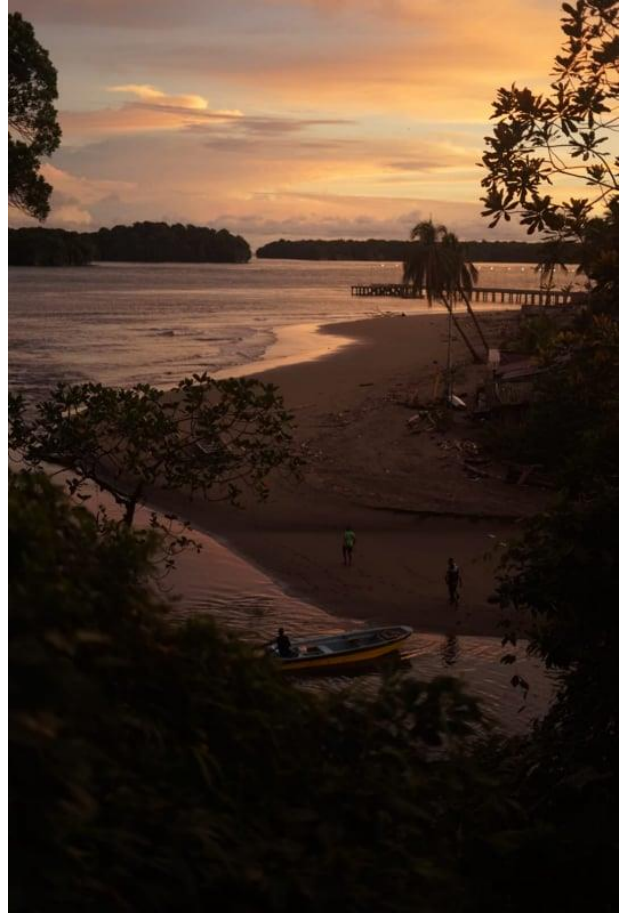
### Anexo 1

#### La Sangara del Caserío La Sierpe



**Anexo 2**

**Alan y la 'Punta' del pueblo**



### Anexo 3

#### Las plantas de monte de Berta



## Anexo 4

### Los secretos de la Chigua, la mazorca gigante del monte



Anexo 5

El no tan famoso Enterrado de pargo bajo



### **Palabras de un forastero sobre ‘El Enterrado’**

*“Una de las maravillas de este viaje al Pacífico fue coincidir con Susana y su proyecto de reivindicación histórica y cultural del Pacífico colombiano a través del recetario de platos típicos autóctonos que está escribiendo. En la foto ven un pargo enorme, adobado y aliñado con especias (entre ellas el poleo, el cimarrón y las hierbas de azotea, tan típicas en la región y tan vitales a la hora de dar sazón a la comida) junto a plátano verde y demás vegetales. Se cava un hueco de unos 50cm de profundidad y se hace una brasa en él. Encima se pone el pescado envuelto en hoja de plátano y se tapa con más brasa. Brasa que puede ser usada para prender una fogata arriba y sobre la misma cocinar un sancocho. Un horno y un fogón, respectivamente. Los sabores del manjar son indescriptibles e inmensamente dignos de una del Pacífico. Se acompaña delicioso jugo de borjój. Lo más hermoso de todo esto es que del grupo de mujeres nativas que ayudaban a Susana cocinando los platos del recetario, solo una conocía el enterrado. Era un plato al borde de la extinción. Diversos factores, entre ellos el turismo, afectan las costumbres y los paladares de los nativos siempre. Se aprende a comer solo lo que come el turista. Este plato se vio preparar por unas quince personas, quince memorias y quince pares de manos. Hoy está un poquito más lejos del olvido”.*

Felipe fue uno de los pocos turistas que se percató que dentro de la cocina del restaurante se cocinaban más que platos Cosmopolitan. Y al llegar a casa me envió esta carta.



**Anexo 6****Huevos de Perdiz, día de sorpresa**

## **Anexo 7**

### **Sobre Alexa**

*“Alexa es una de las más jóvenes del grupo, ella trabaja en cocinas desde que tenía 11 años, en la cocina las labores se dividen y esa semana a nosotras nos correspondía raspar coco, mucho coco; en medio de nuestras raspadas dialogábamos de todo, nos compartíamos, nos reíamos y nos conocíamos rodeadas de lo que parecían montañitas de conchas de coco vacías. Ese día algo le pasaba a Alexa, y toda la hora en la que raspamos coco estuvo en silencio, yo miraba su rostro y estaba cambiado, parecía que había envejecido 20 años en una noche. Cuando terminamos, Alexa metió la mano en la taza llena de coco raspado, lo apretó fuerte y dijo: “esta es la magia del coco, él va cambiando de forma toda su vida, usted lo ve y primero es pequeñito y vulnerable, después crece y se vuelve duro puede matarla si le cae encima, luego se pone marrón como si se hubiera dañado, pero usted lo abre y esta dulcecito y carnudo, cuando lo raspa queda así como lo ve, hecho tiritas, y si lo mete dentro de un trapo y lo espicha duro, se convierte en leche, magia ¿no cree?. Después de eso me sonrió, y en un segundo su rostro volvió a la normalidad, agarro la taza y se la llevó a la cocina, era día de arroz con coco y ya íbamos tarde”.*



### Receta para sacar la leche de coco

**Cantidad:** una preparación o varias dependiendo lo que necesite.

**Tiempo de preparación:** 20 minutos.

**Tiempo de cocción:** 10 minutos.

#### Ingredientes

1 coco  
1 litro de agua

#### Utensilios:

Un machete, una licuadora, un raspador de coco, un cernidor o pedazo de trapo, una paila y una taza pequeña.

#### Preparación:

- Antes de decirle como es que hace la leche de coco, le voy a decir como abrir el coco, porque si no sabe cómo abrirlo pues no va a poder hacer la leche. Lo primero que va a hacer es limpiarlo con el machete hasta que le haya quitado toda la estopa, que es la primera capa que tiene que es bien fibrosa, esa es buena para avivar el fuego así que puede guardarla.
- Lo que le va a quedar es el coco, así como uno lo ve en las tiendas del interior, con la capa más dura expuesta. Ahí lo que hace es coger el mismo machete, pero no por el lado del filo sino por el otro lado, el lado que no corta. Y con el machete le da varios golpes duros por la mitad al coco. Cuando él se abra un poquito, va a empezar a salirse el agua de coco. Usted debe tener la taza lista para poner el agua de coco ahí y no desperdiciarla. Ya después de que el coco haya vaciado toda el agua. Lo coge y le empieza a dar igual con el machete mientras le da vueltas para asegurarse de abrirlo todo.
- Ya cuando lo tenga en dos mitades, coge su raspador y empieza a rasparle la pulpa de por dentro. Después que ya está raspado, lo pone en la licuadora con el agua de coco

que le sacó. A mí me gusta para licuarlo que haya la misma cantidad de agua que de coco, ni más de uno ni más del otro. Si el agua de coco que el traía por dentro no le alcanza para que estén al mismo nivel en la licuadora, no se preocupe. Solo póngale un poquito de agua normal hasta que estén iguales.

- Después lo licua todo por unos 5 minutos, coge la taza y ahí lo cierne, puede hacerlo con un cernidor o con un pedazo de trapo de tela. Con el trapo es más fácil exprimirle todo el líquido, pero la mayoría de la gente usa el cernidor porque así es más fácil. Esa primera leche que el coco va a soltar es a lo que llamamos la leche espesa, cada vez que yo le diga: “le echa la espesa” me refiero a esta leche.
- Para sacar la leche líquida del coco, solo tiene que volver a meter en la licuadora el coco y ponerle agua normal, lo que usted necesite, si quiere puede ponerle un litro o si quiere dos litros. Un coco no le va a dar más de dos litros de leche líquida, ya después le va a salir blanquita pero sin sabor. Después solo la deja licuar y la cierne, así como hizo con la primera leche.
- Puede guardar el afrecho del coco y utilizarlo como a usted se le ocurra, hay gente que hace galletas de coco, o que hace cocadas o así lo que usted invente.
- Yo le diría que nunca compre leche de coco de ciudad, esa que ya viene empacada, porque es muy aguada, eso no es bueno. Nada le va a quedar sabiendo cómo debería, siempre es mejor raspar su propio coco y sacarle usted misma la leche.

## Anexo 8

### Trayecto a mar abierto



## Anexo 9

### Sobre Cristina

*“Ahí donde la ven, ella es vida, es luz, es inocencia, es amor infinito, es empatía, es lealtad, es todo eso y mucho más. La alcahueta del grupo, la que nunca dijo ‘No’, la que se sudó cada plato, la que le metió el alma al proceso, la que me consintió mis “locas” ideas a cada pasó que dábamos, si hay una persona en el mundo que entiende lo que es dar amor y expresar aprecio a través de un plato de comida, es ella. Ella me abrió no solo las puertas de su casa y de su comunidad sino de su corazón desde el primer día que me conoció y parecía entender mejor que yo la importancia de nuestros esfuerzos colectivos en la cocina. Mi chef favorita en el mundo, a la que la marea se le llevó su puesto de comida mil y una vez y ella siguió levantándolo de cero, la que no se rinde, la que lleva la luz y la esperanza del mundo en sus ojos y en sus manos, la solidaria, la organizadora de colectas, ella es Cristina. La hacedora de bolis, siempre cuidando mi paladar del calor húmedo del Pacífico”.*



## Receta de bolis de yuca

**Cantidad:** 30 bolis.

**Tiempo de preparación:** 20 minutos.

**Tiempo de cocción:** 1 hora y 30 minutos.

### Ingredientes

2 libras de yuca  
 2 litros de agua  
 1 litro de la leche líquida del coco  
 250g de leche en polvo\*  
 650ml de leche condensada\*  
 1 libra de azúcar  
 Canela en palo

### Utensilios:

Chuspas, paila, cuchillo, tabla para picar, cuchara de madera o de mate, raspador de coco, una taza grande y una pitadora (olla a presión) u olla normal (en esa se demora un poquito más, hasta que la yuca ablande).

### Preparación:

- Primero le pela la capa marrón a la yuca, ella sale fácil, solo tiene que hacerle un corte a lo largo y se la quita, así como a la del plátano. Ya cuando la tiene blanca le quita las venitas duras que se le ven, solo las coge y las tira. Lava bien la yuca hasta que ya no tenga manchas de tierra, porque siempre tiene que hacer las cosas como son, bien hechas.
- Ahí la pone en la olla a pitar con bastante agua y canela hasta que quede blandita, póngale 30 o 40 minutos después de que la olla empiece a pitar. Si no tiene pitadora, puede ponerla en una olla normal y la deja hasta que usted le meta un cuchillo y la sienta bien blandita.

· Mientras la yuca está en el fogón usted puede ir sacándole la leche al coco, si no tiene coco puede cambiar esa leche por leche líquida de vaca, de la que se compra en la tienda.

· Después que ella ya ablanda, baja la olla del fuego y se asegura que la yuca no tenga más venitas duras por dentro, y si las tiene pues se las saca. Mete toda la yuca en la licuadora y la licua con la misma agua y la canela con la que la cocinó.

· Va a ver que en la licuadora la yuca se va poniendo bien espesa, casi parece avena. Cuando quede bien licuada, la pone en una taza grande y ahí le mete las leches y el azúcar.

· En la taza revuelve todo y cuando todo se enfríe lo empaca en las chuspas. Hay que apretar bien el final de la chuspa cuando la cierra, para que los bolis le queden con la colita del boli bien durita, sino le quedan muy suelticos y no cogen bien la forma. Después de empacados los mete a que se congelen y tiene sus bolis para varios días.

**\*Opcional:** Las nuevas generaciones lo hacen con estos dos ingredientes, pero las ancestras los preparaban sin esas leches y quedaban igual de buenos. Yo solo se las hecho para complacer a los niños que les gustan más con todas sus leches.