

XXIII Festival de Música
del Pacífico

Petronio Álvarez



FOGÓN
PETRONIO

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI

Maurice Armitage Cadavid
Alcalde de Santiago de Cali

Luz Adriana Betancourt
Secretaria de Cultura

Yamilet Cortés Arboleda
Subsecretaria de Artes, Creación y Promoción Cultural.

Diana Ledesma
Líder Temporada de Festivales de Cali

Grupo de Trabajo
Juan Camilo Márquez
Colectivo Destila Patrimonio
Maura Caldas
Lena Escobar

**COMISIÓN PARA EL ESCLARECIMIENTO DE LA VERDAD,
LA CONVIVENCIA Y LA NO REPETICIÓN.**
Equipos Regionales Pacífico, Sur Andina y Comunicaciones.

ELABORACIÓN DE TEXTOS E INVESTIGACIÓN

Isabel Patiño Collazos y Laura Indira Guauque
Fundación German Patiño

DIAGRAMACIÓN E ILUSTRACIONES
Nathalya Cortés Palacios

IMPRESO POR:
Comisión para el Esclarecimiento de la Verdad,
la Convivencia y la No Repetición.

Primera edición, Cali 2019

Contenido

- 07. Casas de la verdad
.....
- 12. Cumbre vichera
.....
- 17. Qué desayuna el Pacífico Sur
.....
- 21. Qué desayuna el Pacífico Norte
.....
- 25. Noche Uramba
.....
- 29. Intercambio de saberes
.....
- 33. Sabores y saberes
.....
- 36. Glosario
.....



Introducción

El Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez surge como un encuentro en torno a las manifestaciones musicales de esta región latinoamericana. Sin embargo, y tal como lo testimonia Maura de Caldas, pionera del Encuentro de cocina en vivo del Festival: "Música y baile sin comida, no hay. El negro sin comida está triste".

A partir de esta relación intuitiva, la cocina se integra inicialmente y de forma informal, a esta fiesta pacífica. Posteriormente, con la consolidación de la muestra gastronómica (2012), se abre un espacio formal a la participación de las cocinas del Pacífico a través de un ejercicio de selección y formación de portadoras de tradición, liderado por la entonces Secretaría de Cultura y Turismo con el SENA, con la visión de Lena Escobar

Este proceso de empoderamiento en torno a saberes patrimoniales, redundará en el surgimiento del Encuentro de Cocina en Vivo del Festival (2013). Siguiendo a la maestra Maura, este espacio va más allá de una comunión de cocinas: "Es canto, es baile, es risa, relatos y ritmos".

Esta diversidad -señala Escobar- está aún por descubrir: "Adentrarse en el conocimiento histórico de la cocina negra del Pacífico ha sido hasta ahora el objetivo del Encuentro: "investigar su cocina, saborearla, reconocer su ritmo, la narrativa y calidez de sus sabores".

En esta versión, la estructura organizativa que se plantea es desarrollada por temáticas relacionadas con la cultura pacífica. Esto consolida el Encuentro como un lugar para hablar de otros aspectos que caracterizan la cultura negra de la región.

Así mismo, es la primera vez que se recogen y documentan las memorias de este espacio en búsqueda de que resurja el amor por las cocinas tradicionales del Pacífico y que el público las conozca.

Todo lo anterior proyecta el Encuentro de cocina en vivo como lugar de resonancia capaz de conectar estas y otras cocinas negras del mundo, al alcance de la ciudad.

Maura de Caldas

Graduada en pedagogía y metodología de la educación en la Normal superior de señoritas de Guapi, Cauca, portadora de tradición y gestora cultural, es pionera de la muestra gastronómica del Festival Petronio Álvarez. En la actualidad coordina el Encuentro de cocina en vivo del mismo: "Mi injerencia en el Petronio fue desde sus inicios. Yo sentía que al festival le hacía falta la comida: música y baile sin comida no hay". "Estoy muy contenta por el lugar que ha adquirido la cocina en este espacio, porque para crear y recrear sabores, primero hay que saber". "En la actualidad, el encuentro se consolida como un lugar dirigido al patrimonio culinario, pero también, como un espacio para hablar de los distintos aspectos que caracterizan la cultura negra".





COMISIÓN DE LA VERDAD

Comisión para el Esclarecimiento de la Verdad,
la Convivencia y la No Repetición.

La Comisión de la verdad es una entidad del Estado que busca el esclarecimiento de los patrones y causas explicativas del conflicto armado interno, que satisfaga el derecho de las víctimas y de la sociedad a la verdad, promueva el reconocimiento de lo sucedido, la convivencia en los territorios y contribuya a sentar las bases para la no repetición; mediante un proceso de participación amplio y plural para la construcción de una paz estable y duradera.

CASAS DE LA VERDAD

En la Región Pacífica La Comisión de la Verdad cuenta con 4 casas de la Verdad, de las 22 ubicadas en todo el país, como espacios políticos, sociales y culturales para ser epicentros de la labor de la Comisión en las regiones.

Cali (Valle del Cauca)

Calle 5 A #43 - 14.
Barrio Tequendama
PBX: (031) 744 4344. Ext. 26004

Quibdó (Chocó)

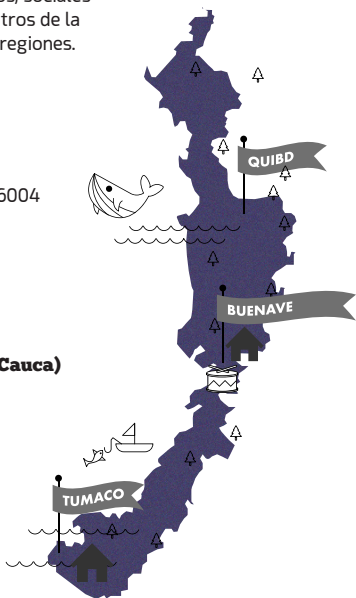
Carrera 9 #25 - 11.
Barrio Alameda Reyes
PBX: 7444344 Ext 36003

Buenaventura (Valle del Cauca)

Calle 56 c #6 - 98
Barrio Gran Colombiana
Teléfono local: 3187069091

Tumaco (Nariño)

Avenida de los Estudiantes,
Barrio Madenar Casa 309.
Teléfono: 3182062998.





RELATOS DE LA VERDAD

Hay que también fortalecer a la gente y brindarle los medios, porque desde la cocina podemos combatir la pobreza. Recordar y cocinar, es vivir tu tierra en otro lugar, es como si uno se transportara a sus ríos a través de la comida.

Luz Eden Biojo Centeno

Desde pequeña en el Pacífico mi tradición era la cocina, lo natural desde niña. Yo aprendí de niña sentada en la azotea viendo como mi mamá preparaba los alimentos. Siempre es lo que me acompaña es mi hobby. Cuando hacíamos las bodas de niñas cada una llevaba algo de su casa y nos reuníamos a cocinar, a jugar a la casita

Luz del Carmen Quiñonez Torres

Hablar de la verdad es comparable a cocinar, porque para una preparación son necesarios ingredientes que construyen desde el sabor la historia de los pueblos. La primera verdad entonces es conocer lo que no conocemos.

El desuso o extinción de algún ingrediente en el Pacífico colombiano es una fisura invisible en apariencia, pero existe un hecho que genera ganancias en situaciones donde solo se perciben pérdidas, la cocina se adapta fácilmente a nuevos escenarios y el recuerdo aflora a través de sabores que reconfortan el alma.

Ángela Salazar Murillo



RE CE TAS!

"Lo que sucede es que el hambre está ausente de la pobreza regional [...] Les falta dinero, vivienda sólida, educación, atención en salud, vestidos, instrumentos apropiados de caza y labranza, etc.; pero nunca un abundante y humeante plato de sancocho en la mesa"

Germán Patiño Ossa

PLATO DE LA VERDAD

PUSANDAO DE CARNE SERRANA

Ingredientes

12 tazas de agua

1 gallina (o pollo despresado)

2 libras de carne serrana

1 ½ libra de yuca

4 plátanos verdes

½ libra de papa.

8 huevos

Cebolla larga, ajo, chiyangua, chirarán y orégano al gusto.

Desalar la carne serrana dejándola en agua de un día para otro, cambiar el agua una vez, escurrir. En una olla colocar en el fuego el agua y las carnes, cuando hierva se le agrega el plátano en trozos y la yuca. Adicionar la papa y se deja al fuego hasta que ya esté espesando, aparte se cocinan los huevos hasta que queden duros, al final se incorporan las hierbas de azotea. Retirar del fuego y servir con el huevo duro pelado.





BALA

CON GUISO DE PIANGUA

Ingredientes

- 2 plátanos verdes grandes
- 1 libra de piangua
- ½ taza de refrito
- Leche de coco
- Sal al gusto

Pelar los plátanos, cocinarlos con agua y sal hasta que ablanden. Sacarlos y machacarlos en una piedra de moler hasta lograr una masa manejable. Sancochar la piangua hasta que se abra, cuando se compra sin concha, desinfectar con un poquito de agua hervida y limón, lavar y picar. Preparar un refrito con las hierbas de azotea, aceite, achiote y sal. Agrega la piangua y la leche de coco. Cocinar por 30 minutos aproximadamente, finalizando se agrega un poco de leche de coco espesa y con este guiso se rellenan las balas de plátano.






Conocer
lo que nos pasó
en el conflicto,
para que
NO SE
REPITA!


Cumbre Vicheira


El viche es un destilado artesanal propio de las comunidades afrodescendientes, ribereñas, rurales y costeras, que pueblan la región Pacífico colombiana. Esta práctica de elaboración y consumo habitual, se desarrolló desde finales del siglo XVI, en medio del auge de la explotación minera y posterior implementación del cultivo de la caña de azúcar, bajo la mano esclavista del colonizador; convirtiéndose en una manifestación simbólica de arraigo territorial y de liberación, al mismo tiempo. Depende de sistemas de producción sincronizados, en donde la agricultura, la actividad aluvial, la cacería y la recolección, se conectan en una simbiosis única, pues el contenido de botellas balsámicas o curadas, condensa ancestrales conocimientos sobre la botánica, en una comunión respetuosa con el medio que provee de los ingredientes necesarios para su elaboración, y el sostenimiento alimenticio de la comunidad. El viche se ha visto afectado por la casi inexistente valoración y poco conocimiento sobre la importancia de este saber, para la configuración identitaria de la región y del país. En contraposición, las dinámicas de su consumo han trascendido, fruto de la resiliencia, el Viche se ha convertido en una importante fuente de ingresos, capaz de combatir el hambre y la violencia, desde las zonas marginales del litoral hasta las ciudades capitales como Cali.


El colectivo Destila Patrimonio, a través de la II Cumbre del Viche, busca "generar espacios de visibilización e intercambio de experiencias, del conocimiento asociado a la destilación y uso del viche/biche, como eje central y transversal de la cosmogonía de los pueblos afro del Pacífico colombiano".



 Zona productora

 Epicentro de mercado y consumo

 Redes de mercado local

 Redes de mercados regionales





"...pues bastaba cortar un racimo de plátano, que se daba silvestre, y echar la atarraya, que ya estaba resuelto el día de la familia, y sobraba para convidar. Luego a destilar aguardiente en el alambique oculto entre los guaduales. De allí tanta fiesta"

**Germán Patiño
Ossa**

RELATOS DE MEMORIA

Si se logra fortalecer y potencializar el viche como producto, esta sería la base número uno de sustento económico que le quitaría cualquier importancia y protagonismo a la siembra de coca en el Pacífico, porque estoy seguro, que las personas desplazadas volverían a este paraíso si pudieran obtener un sustento digno a través de su saber entorno al viche. El viche es el gol que se le puede meter al narcotráfico.

Onésimo González Biojo

La diferencia de nuestra bebida respecto a otras de otras zonas es bastante amplia. Es una bebida que tiene un color único de las plantas un sabor único a raíces, es una viche que tiene más de

35 plantas medicinales, mucha gente que viene de otros lados y del Choco mismo, quedan encantados. La constitución dice que somos libres de expresión y, si lo somos, entonces yo creo que mi forma de expresar en que territorio vivimos, es que las plantas existen y tienen un poder curativo.

Jorge Enrique Murillo Palacios

Prácticamente del viche se obtenía "la monedita", nosotros trabajamos con algo que es "la mano cambiada" (plátano, pescado, papachina), que era como el trueque, pero con "la monedita era una de la forma de conseguir dinero" de la venta. El vichecito es el que se vendía para obtener la plástica.

Andrea Moreno Arboleda

El viche que producimos es excelente debido a que todo es natural y alimenticio. La caña y el melao son naturales, la madera con que se tapa es natural, el pegante que se utiliza es el banano o la papachina. Con el viche preparamos el curao que se les da a los muchachos para las lombrices, lo que cura a la gente de este y otros males son las plantas con las que se prepara la bebida.

Este interés por la preparación de bebidas tradicionales y la experimentación con frutas se debe a enseñanzas inculcadas desde mi infancia por mi abuela, quien preparaba viche de banano y lo enterraba bajo tierra, en vasijas de barro hasta que estaba listo para su consumo.

**Nelson Antonio Mondragón
Viveros**

El concepto sagrado de las bebidas se está perdiendo debido a la comercialización, lo cual afecta las tradiciones porque a algunos sólo les importa el ingreso económico que se puede obtener a partir de ellas y no consideran las verdaderas razones de estas bebidas ancestrales, que son la alimentación, la salud y la sana diversión.

Veneranda Ruíz

Lo más importante es el amor por nuestra cultura. El portador no toma como un comercio aquello que vio hacer a sus padres y abuelos. Cuando estas tradiciones se sienten en la sangre, no se vende un producto, se transmite un saber ancestral. Debemos enseñarle a la gente a proteger estos saberes tradicionales, y a darle el valor y el respeto que merece este conocimiento.

Octavia Montaña



PACÍFICO SUR

¿Qué desayuna?

La costa del Pacífico Sur colombiano, cubre tres departamentos y catorce municipios: Buenaventura, en el Valle del Cauca; López de Micay, Timbiquí y Guapi en el Cauca; y El Charco, Iscuandé, La Tola, Mosquera, Olaya Herrera, Barbacoas, Magüí, Roberto Payán, Francisco Pizarro y Tumaco, en Nariño. Territorio atravesado por la selva, los ríos y los manglares, que miran el mar, desayuna café, casi siempre negro, y agua panela, acompañada de limoncillo y/o leche de coco. A causa de su diversidad geográfica, la cocina de esta sub región del Pacífico colombiano posee variedad de materias primas y modos de preparación únicos. Por la alta presencia de manglares, es constante el uso culinario de conchas (piangua, almeja, ostión, piacuil y choras), siempre acompañadas de plátano y arroz con coco. Así mismo, está presente el uso de variedad de hierbas de azotea, así como de pescado, de mar y río, mariscos y carne de monte. El desayuno del sur del Pacífico, visibiliza las formas familiares de organización comunitaria, sus saberes y prácticas tradicionales. Tapao de pescado fresco -ahumado o salado – con banano o plátano cocido; Tapao de carne de monte ahumada; pescado frito, con plátano frito o sancochado; y/o calentado de la cena o merienda del día anterior; son las preparaciones que confluyen, de manera general, en la mesa del desayuno de este territorio, cuya cocina, íntimamente ligada a sus ritmos y manifestaciones culturales, se encuentra atravesada por los ciclos biológicos de la selva y el mar.

RE CE TAS!

"Estas mujeres de las tierras bajas –en el Pacífico afrodescendientes en abrumadora mayoría– aportarán tres grandes ideas a la cocina regional: la cocción con coco, el seviche y el africano fufú. Las tres serán asumidas por sus contrapartes de los llanos altos y contribuirán a enriquecer el gusto popular"

Germán Patiño Ossa



TAPAO DE GUALAJO CON MAMPORA

Ingredientes

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Gualajo (kilo) | 1 atadito de chiyangua y poleo |
| 4 mamporas | 3 dientes de ajo |
| 4 ramas de cebolla larga | Sal marina |
| 2 hojas de bijao | |

Igual que hacía mi abuelita Daniela Prado, y como hace mi madre, salpreso el gualajo con sal, ajo, e hierbas de azotea (poleo, chillangua, cebolla larga). Al día, o dos días siguientes, coloco en agua suficiente los mamporas en trozos, sal al gusto, y más ajo si se prefiere. Adiciono el pescado entreverado y tapo con hojas de bijao. De 20 a 30 minutos al fuego hasta cocinar bien. Se sirve la porción de gualajo acompañada con trozos de mampora, rodajas de limón, y el caldo del pescado. Se acompaña con un mate o taza de agua panela con limoncillo y leche de coco.



RELATOS DE MEMORIA

Recuerdo que, en mi familia, mi abuelo siempre era el que salía de caza. El traía la presa, además de racimos de plátano, chontaduro y cocos. Mi abuela, en ocasiones, apoyaba la pesca a través del uso de dinamita. Su sazón estaba basada en la presencia de hierbas de azotea y leche de coco. Cuando no se contaba con presa (pescado, carne de conejo ahumado y/o carne de guatín ahumado), se desayuna con mate de chontaduro cocinado.

Cocinando se cantaba mucho, sobre todo en días festivos o semana santa. En estas ocasiones abundaba la comida, y cantos y bailes, como el bambuco y el currulao, se entonaban todo el día al son de la marimba.

Mariluz Angulo Gueso

Recuerdo con alegría y nostalgia cuando se desayunaba chontaduro. Se cocinaban en la noche, y en la mañana mi mamá pelaba los chontaduros y toda la familia nos reuníamos a comer, con café negro.

Luz Mercedes Bazan Arboleda



PACÍFICO NORTE

¿Qué desayuna?

El norte del Pacífico colombiano se encuentra representado en el departamento del Chocó, dividido en cinco subregiones. Del lado costero, subregiones Pacífico norte y Pacífico sur, siete municipios: Bahía Solano, Juradó, Nuquí, Alto Baudó, Bajo Baudó, San Juan (Litoral), y Medio Baudó. A estas se suman las subregiones: Atrato, Darién y San Juan, conformadas por veintitrés municipios. La riqueza hídrica del departamento, atravesado por quince ríos, se hace manifiesta en la cocina. Plátano, yuca y arroz acompañan siempre los platos de la mesa chocoana, aunque existen preparaciones en las que hacen de plato principal. En especial el arroz, que puede servirse con queso, pescado, carne salada, longaniza ahumada, coco o paco, conformando preparaciones tales como: arroz atollao, arroz clavado, arroz seco, arroz costeño, pastel de arroz, entre otros. Yuca y plátano también son usados en la preparación de masas: enyucado, pan de yuca, subida de plátano; al igual que el maíz, fundamental en la preparación de amasijos, envueltos, y Birimbí. Al pescado de mar, y sobre todo de río, se suman carne salada, longaniza ahumada, cerdo, gallina, guagua, babilla, entre otros. En comunión con el Pacífico sur colombiano, la cocina chocoana hace uso de hierbas de azotea, así como de variedad de frutos de la tierra. Con algunas variaciones, relativas a la ubicación geográfica, el Pacífico norte desayuna plátano frito, queso costeño, y masas de maíz o yuca; también se suele servir pescado frito o seco, sudado o ahumado, acompañado de plátano cocido. Se toma chocolate, café con leche, agua panela, y/o jugo de fruta de temporada.

RE CE TAS!

“Es cierto que pronto llegaría el plátano, conocido por los africanos, y el arroz -asiático, pero también cultivado y, sobre todo, beneficiado por africanos- que serán esenciales en la dieta [...] Pero “maíz, yuca y pescado” constituirán un trípode esencial del que se derivara la cocina tradicional en esa región del Gran Cauca”

Germán Patiño Ossa

LONGANIZA AHUMADA CON BANANO VERDE

Ingredientes

Carne de cerdo
Tocino
Cebolla larga
Ajo
Achiote
Tripa

Hierbas de azotea
Comino entero
Vinagre
Sal
Acompañamientos
Bananos verdes

Igual que hacía mi abuelita Daniela Prado, y como hace mi madre, salpreso el gualajo con sal, ajo, e hierbas de azotea (poleo, chillangua, cebolla larga). Al día, o dos días siguientes, coloco en agua suficiente los mamporas en trozos, sal al gusto, y más ajo si se prefiere. Adiciono el pescado entreverado y tapo con hojas de bijao. De 20 a 30 minutos al fuego hasta cocinar bien. Se sirve la porción de gualajo acompañada con trozos de mampora, rodajas de limón, y el caldo del pescado. Se acompaña con un mate o taza de agua panela con limoncillo y leche de coco.

PANDEYUCA Y CHOCOLATE

Ingredientes

2 libras de almidón

2 libras de queso costeño

16 huevos

100 gramos de polvo
para hornear

1 galón de aceite

Para el Chocolate

Leche

1 libra de azúcar

Canela

Chocolate casero

Se mezcla el almidón, el queso costeño y el polvo para hornear. Los huevos se agregan uno a uno, hasta obtener una textura adecuada. Posteriormente se preparan las bolas de masa, hasta obtener la forma del pan de yuca. Se deja reposar. Se coloca el aceite al fuego, ni muy caliente ni muy frío, y se fríen los pandeyucas. Estos se sirven en plato personal o en bandeja grande. En cuanto a la bebida acompañante, se hierva la leche junto con el chocolate, se agrega el azúcar y la canela, y se bate con molinillo. Se sirve en tazas.





RELATOS DE MEMORIA

Recuerdo que en la orilla del fogón se contaban relatos de todo tipo, en el que se incluían leyendas tradicionales como la Tunda, y situaciones cotidianas de la comunidad. Mis tías se levantaban muy temprano para preparar y empacar el desayuno de quienes partían a largas jornadas en el río o en el monte, o para quienes iban a estudiar. Mientras los hombres cazaban, mujeres y niños ayudábamos en la huerta y en la pesca, dado que los caseríos quedaban cerca de la ribera del río. En mi comunidad, la cocina siempre ha representado la unión familiar.

Luisa Palacios Lucumi

El pandeyuca se prepara al desayuno: en semana santa, en fiestas patronales tradicionales, o los domingos cuando se reúne la familia. En todos estos pueblos del Chocó, el pandeyuca nunca falta en la mesa, siempre acompañado de un buen chocolate.


Nimia Lozano Largacha



Noche URAMBA



Uramba en el Pacífico colombiano es una voz polisémica, es una reserva natural y alude a un encuentro de personas que se reúnen a compartir de manera solidaria el alimento. La noche se convierte en un escenario mágico donde se dialoga sobre temas de la vida cotidiana, se narran historias, se canta, se ríe, al son de la música y la luna, afloran adivinanzas bajo la luz de las estrellas, mientras se disfruta una rica receta. Hoy, es una práctica que se conserva primordialmente en las zonas rurales del sur de la región. Este fogón colectivo tiene como función primordial, afianzar los lazos comunitarios a través de la comitiva, cada participante aporta un ingrediente que lleva desde su casa. En esta reunión se aviva la llama de las tradiciones, donde los sabores locales rememoran antepasados, y la cocina, la palabra, y el canto hacen las veces de protagonistas. El Parque Nacional Uramba de Bahía Málaga, con jurisdicción en Buenaventura, es un sitio que alberga una biodiversidad única en el planeta, la aguas cálidas y calmas proveen a las ballenas jorobadas de las condiciones necesarias para su reproducción, es una zona frecuentada para las prácticas ecoturísticas como: el kayak, el avistamiento de aves y ballenas, caminatas por senderos, paisajismos y viajes en canoas por los esteros. Así pues, la protección de este lugar gira en torno al manejo sostenible de los recursos ambientales, biológicos y culturales. Esta Noche de Uramba en la Cocina en Vivo de la muestra de expresiones culturales del Festival de música del Pacífico Petronio Álvarez, es una invitación a rememorar preparaciones tradicionales que emanan de los ríos y esteros, para dar paso a la confluencia de diversas costumbres y maneras de vivir el pacífico colombiano.



RE CE TAS!

“... Algunos han destilado aguardiente para la ocasión, y aun la que bate el dulce canta. Al caer la tarde, cuando está casi listo y los esclavos han terminado el trabajo del día, podrá aparecer un tambor, de pronto una flauta y talvez unos guasás. Habrá bambuco y quizá baile”

Germán Patiño Ossa

ABORRAJADOS DE MAÍZ AÑEJO



Ingredientes

3 mates de maíz añejo
(1 kilo)

8 huevos costeños

Leche de coco

Refrito de Hierbas de
azotea

Sudao o refrito de
camarón

Sal al gusto

Aceite para freír

Achiote

Preparar el maíz y añejarlo para obtener la harina. En una leche espesa de coco agregar una porción de refrito, cocinar un poco y agregar la presa (puede ser camarón, piangua, almeja, tollo, carne de jaiba, mojarra seca o queso) se menea suave con cuchara de mate y se deja a fuego lento hasta que seque. Botarle el agua al maíz (añejo) lavar varias veces, escurrir, moler el maíz se saca dos puñados de harina de maíz se disuelven en agua o leche de coco y se coloca a fuego lento en el hasta que espese, se baja y se le agrega al resto de harina de maíz. Rellenar agregando parte del guiso, el sudao, los huevos, el achiote, sal al gusto. Mientras se realizan todos estos procesos se coloca una paila bien honda al fogón con aceite suficiente, cuando ya esté caliente con una cuchara de mate honda se recoge y se van fritando los aborrajados.

PUSANDAO

DE PESCADO

Ingredientes

Pescado en lo posible de
agua dulce (pelada)
Hiervas de azotea
Sal

Limón
Ajo
Hoja de colino verde

Se arregla el pescado y se le echa limón, sal y ajo bien triturado, se deja reposar unos 20 minutos, luego se soasar la hoja de colino en el fogón sobre la candela, cuando ya está bien tiernita se coloca sobre una mesa bien abierta, luego se colocan unas hojas de chiyangua y después se coloca el pescado, dentro de este se colocan hojas de chiyangua y poleo, terminar de cubrir la parte de arriba, envolver como si fuera un tamal y amarrar con la guasca de la misma hoja. Tradicionalmente el pandao se enterraba en el rescoldo del fogón, o sea debajo de la ceniza caliente, actualmente se puede hacer en el horno, o en una olla a vapor.



RELATOS DE MEMORIA

EL aborrajao de maíz es un plato muy especial, lo hacían las abuelas en época de semana santa para que los niños, adolescentes y jóvenes de la casa, pudieran regalar a los padrinos, pensando en fortalecer los lazos de solidaridad y hermandad de la comunidad alrededor del compadrazgo. Los ahijados salían en sus potrillos con sus canastos y pañuelo blanco, llenos de aborrajao, tamal de piangua, cabello de ángel, y pa' donde el padrino, entonces el ahijado no se devolvía vacío, venía a casa con una canasta llena de comida, era algo que se hacía y que era sagrado.

Teófila Betancourt Caicedo

El pandao de pescado es muy tradicional, se hacía enterrando el pescado debajo de las cenizas del fogón. Reunidos hablando de los ancestros, de algún suceso, de la muerte de alguien, cantábamos una canción, un alabao, un arrullo, y se comía con la mano en un ambiente feliz y alegre.

Rey Guerrero Saya

El festival Petronio Álvarez, patrimonio cultural e inmaterial de los colombianos, se constituye en un espacio público y democrático que, sobrepasando su connotación musical, funciona como una ventana a la cultura de las comunidades negras del Pacífico y las realidades de su contexto, a su vez que una plataforma para los saberes de portadores de tradición, y un espacio de encuentro y memoria en el que confluyen nativos, migrantes y foráneos. El Petronio va en ascenso, lleno de todos los colores es una invitación al disfrute, pero también al conocimiento y reconocimiento de la cultura del Pacífico colombiano.

Ángela Caro

INTERCAMBIO DE SABERES

Santiago de Cali, referenciada como la ciudad con mayor población negra en Colombia, epicentro de migraciones de la costa pacífica, capital del Valle del cauca y de la caña, es escenario de un espacio festivo, diseñado para el intercambio de saberes ancestrales, que se han hecho tradicionales, en torno a la música, la cocina, el baile, los relatos y modos de vida, que constituyen la narrativa cultural del Pacífico colombiano. Este intercambio se da en diferentes direcciones. Las comunidades negras del pacífico colombiano que han migrado a la ciudad, las comunidades que se desplazan desde sus territorios para el festival, los habitantes de Cali, que juega como anfitriona, y los visitantes del festival, confluyen en este espacio construido en torno a la memoria, al disfrute de los sentidos y al intercambio de saberes, sabores, ritmos, olores, platos, bailes, relatos, sonrisas, tejidos, formas y modos de vida, que dialogan con las distintas manifestaciones del complejo cultural que implica el Pacífico colombiano.



RE CE TAS!

“La cocina de Salome concentra el mundo. Allí está el plátano, un viajero de Asia y África, el maíz americano que reemplazará al trigo en los buñuelos, la leche de res europea, el azúcar árabe, las frutas del trópico suramericano, y algunas especias de variada procedencia. Está diversidad de componentes extraños con la que hubo de crearse la nueva cocina, más los diversos procedimientos de cocción y las diferencias de gusto entre esclavos y amos nos indican que los afrodescendientes en nuestro territorio tuvieron que reinventar una cocina en condiciones más dramáticas que ninguna otra población de los pueblos modernos. Es la común experiencia de los esclavos en América”.

Germán Patiño Ossa

TAPAO COQUIAO DE PESCADO SECO

Ingredientes

Pescado seco

Chivos

Leche de coco

Albahaca, Oreganón

Poleo, Chiyangua

Comino

Ajo Sal al gusto

Para el Postre

Maíz entero

Astilla de campo Clavo

Dulce

Leche de coco

Miel de Caña/Panela

Se coloca el pescado a remojar (en limón y agua hervida) desde el día anterior. Se pone la olla a hervir con agua, cuando ya está hirviendo se agregan los chivos, y diez minutos después el pescado. Luego se adiciona el refrito (hierbas de azotea, ajo y una pisca de comino), y finalmente la leche de coco. En último lugar se tapa y se pone a fuego lento hasta que quede en el punto. Se acompaña con arroz con coco y agua panela con limoncillo.



POSTRE DE MAÍZ QUEBRADO

Se pone a remojar el maíz, se quiebra en piedra de moler o molino, se lava varias veces o se estrega en la piedra con la mano para que salga la caspa, luego se pone a cocinar en la olla, con agua bien caliente, se agregan astilla de campo, clavo dulce, leche de coco, miel de caña o panela. La cocción es de 15 minutos.

RELATOS DE MEMORIA

Los platos tienen historia. El quebrao no era un plato de mesa, era un plato viajero. El plátano siempre ha estado en el plato, la naturaleza en el plato es el plátano. Si no había plátano en el plato, el negro decía – no jayo que comer. El pusandao es un canta’o entre el sudao y el san-cocho...

Maura De Caldas

El pescado seco se refiere a una técnica africana que los negros, cuando llegaron a Suramérica, siguieron practicando. Como nuestros antepasados no tenían nevera para conservar el pescado y los animales que cazaban, ellos tenían otras formas de conservar los alimentos, entre ellas, se agregaba sal y se ponía al sol, de ahí la denominación de carne o pescado seco.

Lida Vente



Me parece que este es el momento para que nuestra cocina sea conocida. Se debe aprender de ella con sentido de pertenencia, como el que tenemos aquí en el Pacífico. Nuestra cocina vive, y tiene la misma importancia que otras cocinas del mundo.

Lida Vente

Este encuentro busca que re surja el amor por el conocimiento de la cocina del Pacífico, que el público la conozca, se contagie, se vincule al fogón, y cante, y eche cuentos. Más que un encuentro de cocinas, es un intercambio cultural: es canto y baile, risas y relatos.

Maura De Caldas



Herbolaria

de la Plaza de Mercado

Conocimiento Vivo, Tradición Oral

Buenaventura - Colombia



SABORES Y SABERES

La Herbolaria es uno de los oficios más antiguos en la historia de la humanidad y se basa en el trabajo con plantas medicinales y condimentarias. Hoy es materializado a través del libro Herbolaria de la Plaza de Mercado José Hilario López de Buenaventura, gracias a la participación de las mujeres conocedoras de las hierbas ancestrales y las sabedoras de la cocina tradicional del Pacífico.

Versión digital página web:

www.gdo.com.co/FundaciónGdO



HIERBAS Y SAZÓN

ESENCIA DE LA COCINA DEL PACÍFICO

Las hierbas son fundamentales en la gastronomía del Pacífico, aportan el sabor característico y especial que tienen todas las preparaciones, especialmente en la comida de mar.

El guiso Pacífico o refrito, se prepara a partir de las hierbas de la azotea que son: poleo, orégano, cimarrón y albahaca, junto a la cebolla larga, ajo y ají dulce. Se pican las hierbas, se prepara el guiso y se agrega una pizca de sal.



GLOSARIO

Achiote: Bixa Orellana.

Colorante natural de mucha importancia en la cocina tradicional. Tintura vegetal de color rojo.

Atollao: Preparación tradicional del Pacífico a base de arroz, en la cual este queda con una consistencia húmeda, espesa o más suelta, según el gusto. Lleva mariscos, conchas y/o pescado ahumado.

Bacalao: Tipo de preparación del Pacífico colombiano, similar al seco de pescado.

Bala: Plátano cocido machacado con "mano de piedra".

Bebedizo: Preparación a partir de viche/biche, utilizado por las mujeres en el puerperio para sacar lo que queda del parto.

Bijao: Calathea lutea. Planta silvestre cuyas hojas son utilizadas en diferentes preparaciones, para cubrir los alimentos mientras se cocinan.

Birimbi: Base espesa y suave del maíz, con ella se elaboran

diversas preparaciones tradicionales del Pacífico colombiano, especialmente el departamento del Chocó.


Cabecinegro: Manicaria saccharifera. Palma solitaria o cespitosa. Tiene diferentes usos: fibra artesanal, construcción de utensilios y herramientas, y usos alimenticios y medicinales.

Catanga: Trampa fabricada por pescadores locales para atrapar peces en las orillas de los ríos, es un tejido elaborado con hojas de palma, maderas, fibras y otros recursos locales, ofrece gran resistencia y viene en diferentes tamaños.

Chiraran: Ocimum basilicum. Hierba aromática, también conocida como albahaca o alhábega, es esencial en la cocina del Pacífico colombiano y ecuatoriano.

Chivos: Variedad de plátano.

Chiyangua/Chillangua: Eryngium foetidum. Planta clave en la preparación del tradicional refrito del Pacífico, por su aroma y sabor. Condimento de numerosos alimentos, planta de azotea.



Clavao: Preparación tradicional chocoana en la que se adiciona al arroz el queso costeño, y en ocasiones la longaniza ahumada.

Coquiao: Sopa espesa con plátano, coco y pescado. Se dice que es la misma preparación del Tapao macho, adicionando la base de leche de coco.

Currulao: "Currulao se volvió voz polisémica que significa encuentro comunitario, género musical, baile de pareja y un tipo de tambor que acompaña los grupos de tambora".

Encocao: Se denomina así a todos los guisos de mariscos, cangrejo, carnes o pescado, adobados con una base de leche de coco.

Enyucado: Torta dulce de yuca aliñada con anís.

Hierbas de azotea: Hierbas finas (cebolla larga, chillangua, poleo, chiraran, oreganón, tomillo, laurel, limoncillo, hierbabuena, jengibre, entre otros) cultivadas en huerta aérea, construida sobre pilotes, a más de un metro del nivel del suelo, para proteger de inundaciones y animales domésticos. Estas hierbas son utilizadas en el Refrito, pilar de la cocina tradicional del Pacífico.

Mamporas: Plátanos verdes gruesos.

Matacuatro: Aparato o instrumento antiguo utilizado para moler la caña.

Munchillá: Camarón grande de río.

Naidi: Euterpe oleracea. Palma que crece en humedales o zonas permanentemente inundadas. Utilizado tradicionalmente por las comunidades locales.

Paco: *Gustavia superba*. Árbol bajo de hojas grandes cuyo fruto, de pulpa amarilla, se emplea en sopas y arroces. Posee gran valor nutricional, y, antiguamente, reemplazaba la carne en el plato. Hasta hace poco era frecuente encontrarlo en patios caseros, sin embargo, con el cambio de costumbres alimenticias, se han perdido sus usos.

Pandao: Preparación en la cual el pescado o la carne se envuelve en hojas y se cocina entre la ceniza del fogón.

Pipilongo: *Piper tuberculatum*. Pimienta antigua aromática que se encuentra en toda la región Pacífico colombiana, es utilizada en la cocina y en la elaboración de bebidas tradicionales.

Pusandao: Plato típico del Pacífico, a base de carnes serrana, pescado o pollo, plátano, papa, y huevo si se desea.

Quicharo: Hoplias Malabaricus. Pez de agua dulce. En Colombia se encuentra, principalmente, en el departamento del Chocó.

Subida de plátano: Preparación típica del Pacífico colombiano hecha a base de plátano.

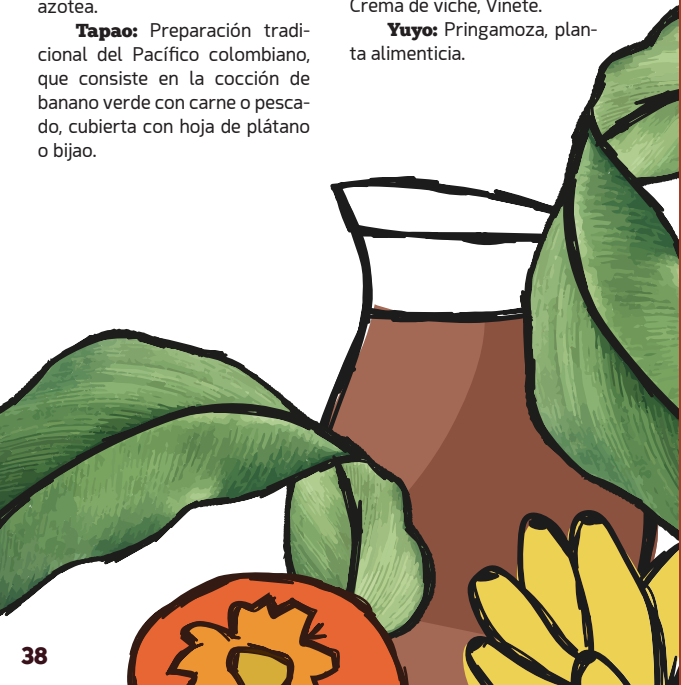
Sudao: Preparación tradicional del Pacífico sur, que consiste en la cocción de carne, pescado, camarones o conchas en poca agua y con hierbas de azotea.

Tapao: Preparación tradicional del Pacífico colombiano, que consiste en la cocción de banano verde con carne o pescado, cubierta con hoja de plátano o bijao.

Temporal: Fenómeno meteorológico producido por vientos fuertes que agitan violentamente el agua del mar.

Viche/Biche: Destilado de la caña de azúcar. Se utiliza como base para bebidas tradicionales del Pacífico colombiano, como: Botella curada, Curao, Tomaseca, Arrechón, Tumbacatre, Pipilongo, Crema de viche, Vinete.

Yuyo: Pringamoza, planta alimenticia.



Fundación Chiyangua (2015) Comida Santa. Saberes y sabores de las comidas de semana santa en el municipio de Guapi, Cauca. Cultura culinaria y biodiversidad. Bogotá D.C.: Ministerio de Cultura- Fundación ACUA.

Canizales, I; Pauker, M; Acevedo, J. (2019) Herbolaria de la plaza de mercado. Conocimiento vivo, tradición oral. Sabores y saberes en entornos sostenibles. Plaza de mercado José Hilario López. Buenaventura, Valle del Cauca.

COCOMACIA Comisión de género del consejo comunitario de la Asociación campesina integral del Atrato (2015) El fogón de los míos. La cocina tradicional de las comunidades de Pacurita y Tutunendo, Quibdó, Departamento del Chocó. Cultura culinaria y Biodiversidad. Bogotá D.C.: Ministerio de Cultura – Fundación ACUA.

Patiño, G. (2013) Con vose de caramela. Aproximaciones a la música del Pacífico colombiano. Santiago de Cali: Secretaria de Cultura y Turismo, Alcaldía de Santiago de Cali.

Patiño, G. (2007) Fogón de negros: Cocina y cultura en una región latinoamericana. Bogotá D.C.: Convenio Andrés Bello.

Revelo, B; Revelo, J. (2005) Voces e imágenes del litoral Pacífico colombiano. Santiago de Cali: Fondo de empleados sociedad portuaria regional Buenaventura – Fondo de bienestar social.

Sánchez, E; Vanín, A. (2016) Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano. Biodiversidad, cocina e identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco, Nariño y Buenaventura, Valle del Cauca. Bogotá D.C.: Ministerio de Cultura.

Valencia, E. (2001) El sabor del Pacífico. Santiago de Cali: Asociación de mujeres afrocolombianas – Dirección de cultura de Cali.

Valencia, M; Gómez, M; Castañeda, F; Acosta, C. (2013) Sabor a Pacífico, Sabor a memoria. Santiago de Cali: Grupo Fogones y comunidades – Escuela gastronómica del SENA, regional Valle del Cauca.

Velásquez, R; Patiño, G. (Introducción y compilación) (2010) Ensayos escogidos. Biblioteca de literatura afrocolombiana Tomo XVII. Bogotá D.C.: Ministerio de Cultura



XXIII
Festival de Música
del Pacífico
Petronio
Alvarez