



En la región del Pacífico colombiano, la comida tradicional se transformó en proceso de resiliencia con la guerrilla

*** El tema fue reflexionado dentro del Seminario Cocinas en México, del INAH

*** Cocinar es una herramienta eficaz para la paz y un instrumento político con el que cuentan las poblaciones afrocolombianas, advierte Catalina Vélez

Los patrimonios y las herencias culturales, en momentos de emergencia como los conflictos armados, fungen como procesos de resiliencia, gracias a los cuales las personas que, por alguna razón, quedaron en el centro de los actos de violencia pueden superar estas situaciones, como es el caso de la comida tradicional en la región conocida como del Pacífico, en Colombia.

Dentro del Seminario Cocinas en México. Procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural, que promueve el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), la antropóloga Lilia Hernández Albarrán, coordinadora del mismo, contextualiza el papel de la tradición culinaria y menciona que es una región con una gran biodiversidad y diversidad cultural que fue alcanzada por el conflicto armado iniciado a finales de la década de 1990, el cual se expandió a la región de las costas del oeste del Pacífico colombiano, integrada por los departamentos del Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño, en la que principalmente vive población afrodescendiente, en un 93%, y comunidades indígenas, como los embera chami, nasa y wounaan, en sus alrededores.

La chef Catalina Vélez resalta que en 1993 se publicó y firmó una ley para el reconocimiento de los derechos étnicos de este pueblo, con lo cual empezó el proceso de titulación de tierras colectivas para comunidades afrocolombianas, y en 2001 y 2002, se suscitaron las masacres de Bojayá y la del Nasa, que dieron inicio “al desplazamiento forzado de las comunidades, con lo cual pierden su patrimonio y la posibilidad de soberanía”.

Explica que cocinar es una herramienta muy poderosa: “el entorno cultural es parte del poder”, a la vez que es un instrumento político de las poblaciones que puede llevarlas hacia “un ciclo de bienestar y paz”, por lo cual le interesó participar en el documental que realizó Juliana Moreno Villegas.

En el conversatorio virtual, la comunicadora social y periodista por la Universidad del Quindío, Colombia, Juliana Moreno Villegas, presenta su documental *Los sabores del conflicto* (2017), que conjunta testimonios de habitantes del poblado de Buenaventura, sobre cómo los afectó el conflicto armado y la forma en que han superado el trauma de la violencia, a través de manifestaciones culturales como la comida tradicional.

“La idea es visibilizar a todas las cocineras tradicionales del Pacífico colombiano; el conflicto armado se ha abordado de mil maneras, menos desde la perspectiva de la cocina y cómo ésta es fuente de resiliencia que las hace mantenerse fuertes en sus raíces”, indica.

Yesenia Peña Sánchez, coordinadora del Proyecto Nacional Cocinas en México del INAH indica que el documental expresa escenas en las cuales las cocineras tradicionales describen los bombardeos y asesinatos, el desplazamiento forzado, la inseguridad de andar sus territorios, el temor, la pérdida de sus bienes y animales; la narración se da en medio de las cocinas, donde estas trascienden el lugar de preparación de alimentos y se constituyen en un medio para nutrir el alma y compartir vida: raíces, tradiciones, identidad, sentimientos y crear resiliencias, pero también resistencia para su continuidad cultural y social.

En su oportunidad, Maura de Caldas, expresa que ellas, las cocineras tradicionales, para decir si sabe bien o no un platillo, no necesitan probarlo, con el olor les basta, porque es el aroma que desprende el que les llena la mente, el espíritu, el alma y fortifica el cuerpo, pues la comida del Pacífico tiene una esencia tan agradable, pero invasiva a la vez.

“Para cocinar hay que amar lo que se cocina. El primer ingrediente y el más importante es el amor, si uno trata con amor, por ejemplo, a un pescado, ese me va a regalar todo lo que tiene guardado, todo lo rico, en sabor y olor”, añade.

Finalmente, subraya la importancia de que las comunidades afrodescendientes en México empiecen a visibilizarse y ser reconocidos sus derechos, algo que considera es muy importante para las de Colombia.

Para las y los interesados, la charla está disponible en el canal de la [CNAN](#) del INAH en YouTube, como parte de la campaña “Contigo en la distancia” de la Secretaría de Cultura del Gobierno de México. La próxima sesión del seminario se llevará a cabo el 6 de septiembre: “La cocina texmex: su historia y continuidad”, impartida por María Margarita Calleja Pinedo.