



Las cocinas del Pacífico de Colombia al son de los ritmos musicales.

Equipo de Investigadores

Luisa Fernanda Zapata Gómez; zapataluisa121@gmail.com
Paula Andrea Bastos Salcedo; bastospau08@gmail.com
Camilo Morales Rendon; cmoralesrendon94@gmail.com
Juan David López Orrego; orregolopezjuan@gmail.com

Docente acompañante

Eddy Yhomara Rúa Osorio; eddy.rua@colmayor.edu.co

Semillero de investigación Cultura gastronómica
Facultad de Administración
Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia



Las cocinas del Pacífico de Colombia al son de los ritmos musicales.

Palabras clave: Música, pacífico, gastronomía, cocina tradicional, ritmos, instrumentos patrimonio, cultura,

Introducción

El presente proyecto de investigación es un viaje a través de la alimentación y la música en Colombia, específicamente en la región del Pacífico. Al igual que las cocinas tradicionales, la música como patrimonio cultural es el resultado de la narrativa propia de cada familia. Hace énfasis en las cocinas tradicionales, alimentos empleados, utensilios de cocina y la relación con los géneros musicales que plasman la vida cotidiana de los cocineros, el valor del alimento, la preparación y ritual de consumo.

Articulado a la gastronomía, la música ha sido otra de las manifestaciones de la identidad colombiana y las raíces culturales que forman parte de la historia. Además, cada región tiene características musicales descendientes de los africanos, indígenas, españoles y de las fusiones rítmicas que se crearon entre todos ellos (Colombia CO, 2022). Por lo cual, esta investigación plantea identificar los ritmos musicales presentes en las cocinas tradicionales del Pacífico de Colombia, con el propósito de resaltar y salvaguardar sus tradiciones culturales. Finalmente, se encuentra que la cocina y la música tienen muchas expresiones en común que generan un vínculo y una conexión en el que se le atribuyen sentimientos como amor, alegría, pasión y orgullo a lo culinario. Se ha encontrado que la música del Pacífico



tiene una afinidad, bien sea en el tema de su vínculo con la comida, el plato o utensilio y el ritual de consumo.

Planteamiento del problema

La música juega un papel importante en la cultura colombiana, ya que está estrechamente vinculada con momentos culinarios, tal como lo dice Maura de Caldas, una gran defensora de la cocina del pacífico sur de Colombia. “Música y baile sin comida, no hay” (Fogón Petronio, pág 4) y se ha desarrollado a lo largo de los años como una forma de expresión, ha sido influenciada por diferentes géneros, como la cumbia, el vallenato y el merengue. Estos, en algunas ocasiones han sido inspirados por platos representativos de la gastronomía colombiana, como: arroz con coco del maestro Lucho Bermúdez y Patacón pisao de Ramon Chaverra. Por lo que se busca responder a la pregunta ¿Cuáles son los ritmos musicales presentes en las cocinas tradicionales del Pacífico colombiano? y lograr identificar la relación de la música con la cocina, a través del reconocimiento de los ritmos musicales, canciones e instrumentos presentes en las cocinas tradicionales del Pacífico

Objetivos

General: Identificar los ritmos musicales presentes en las cocinas tradicionales del Pacífico colombiano.

Específicos:

- Realizar búsqueda en fuentes teóricas de los ritmos musicales presentes en las cocinas tradicionales de Colombia.
- Indagar sobre los ritmos musicales presentes en las cocinas tradicionales de Colombia.



Marco teórico

Para La Unesco es de importancia reconocer la cultura misma como patrimonio de la nación, y el patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional (UNESCO - ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?, s. f.).

Para dar respuesta a la anterior pregunta, se tomarán las cocinas tradicionales y ritmos musicales, elementos que concentran el patrimonio material e inmaterial y abarcan según Lácydez Moreno (2012) un conjunto de saberes y habilidades que tienen raíces indígenas, ibéricas, africanas y europeas. Los blancos europeos, los negros africanos en esclavitud y los indígenas americanos hacen parte de las tres razas que combinadas con su diversa cultura forman lo que es hoy la música colombiana, aquella que ponemos dentro del marco de música folclórica y que en algún momento empezó a ganar la aceptación del pueblo hasta volverse parte de la identidad nacional. (García, D 2020).

La identidad cultural de Colombia está determinada por la participación de diversas culturas regionales, y uno de los rasgos o factores que se modifican de acuerdo con la zona, han sido la cocina y la música, como lo es el caso de semana santa en Guapi Chocó, época en que se cantan arrullos y se incrementa el consumo de mariscos, pescados, dulces y se prohíbe el consumo de carnes rojas. (Ottey, 2021, p. 34-35). La cocina del pacífico es una mezcla de sabores, aromas y texturas, considerado uno de los símbolos de diversidad cultural del país.



La música juega un papel importante en nuestra cultura, ya que está estrechamente vinculada a momentos culinarios, es decir, muchos de los momentos de consumo se ven respaldados por tradiciones musicales, claro ejemplo de esto es San Basilio de Palenque, en donde la celebración del Kuagros (reunión y festejo en el que se ponen a disposición de las personas ciertos alimentos para la preparación de una sopa) está acompañada de música y se reconoce dentro de su comunidad como un proceso identitario en el que hombres y mujeres pueden cocinar mientras se divierten con las expresiones culturales musicales. (de Ávila Torres, D. D. R, 2017). Del mismo modo, la música está ligada a la preparación y consumo de alimentos; se encuentra vinculado a la cocina el cantar, tararear e incluso silbar, prácticas comunes cuando se preparan los alimentos (Ministerio de cultura, 2012, p.37).

Por otro lado, se puede captar más a fondo: que la música y los productos de alimentación son un grandioso dúo, pero obligatoriamente precisa en la exigencia de calidad y medida en cada una de las situaciones. La historia ha permitido ver que no hay una sola localidad que pretenda satisfacer el oído y las papilas gustativas razón por la cual Julián Estrada, hace una relación de la música con la cocina a partir de lo siguiente: suponer que todo inició cuando el hombre de las cavernas agarró en unas de sus manos un pernil de asado y con la otra mano golpeaba el cuero templado con un hueso simulando el sonido de un tambor en señal de satisfacción y armonía. (Estrada, 1995, p.71).

Metodología

El proyecto busca fomentar, salvaguardar y reconocer las cocinas tradicionales del Pacífico de Colombia, por medio de la asociación de los ritmos musicales con las cocinas tradicionales junto con el proceso de las recetas, utensilios y preparaciones



de sus platos, por lo que se realizó una investigación de diseño descriptivo con un enfoque cualitativo que se guía por áreas o temas significativos de la investigación y procede a la recolección y análisis de datos.

A través de este método se realizará lo siguiente:

- Búsqueda de fuente teórica, análisis documental y/o revisión bibliográfica de los cantos, versos o coplas vinculados a la cocina, la preparación o ritual de consumo en el Pacífico de Colombia
- Entrevistas en profundidad a cocineros(as), portadores de tradición, apasionados por la música que permitan reconocer e identificar los ritmos presentes y su vínculo con la cocina.

Resultados

Desde la revisión bibliográfica en el libro Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano Guapi, Quibdó (2015) Se encontró que desde las raíces de la africanidad viajó la música, los saberes, sabores y aliños que se encuentran en el territorio. (p. 11) Por otra parte, en Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano Buenaventura, Tumaco (2017) se evidenció que a la cocina del Pacífico se encuentra vinculada a manifestaciones culturales como la música y que: “La música de tambores y el canto jugaron un papel fundamental en las reuniones y eventos de cocina” (p. 31).

Así mismo, en la tabla del sistema culinario del tomo 17 Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia se refleja que a las manifestaciones culturales asociadas a la preparación



y consumo de alimentos se encuentra conectada la narrativa, la música y los cantos (p.23).

Julián Estrada en el glosario de su libro *Épocas de Parva* (2016) dice que el alfandoque es un instrumento de origen árabe, elaborado con la caña de ascendencia afro y que también hace referencia a la pasta hecha con melao, queso, anís y jengibre. (p.107) De igual manera, *Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano Buenaventura, Tumaco* (2017) menciona que la tatabra o zairo (Pecari tajacu) no solo es aprovechada por su carne sino también por la piel para la elaboración de tambores.

En el libro *Fogón de negros* de German Patiño Ossa (2012) muestra que en el Pacífico de Colombia la palma de Chonta no solo sirve para la extracción de sus frutos que se convierte en una fuente nutritiva y habitual en la cocina Vallecaucana, sino que también sirve para la elaboración de utensilios domésticos, instrumentos musicales como la marimba, del cogollo sus palmitos y de sus hojas trenzadas para la elaboración de los “ventiadores” del fogón.(p.79)

Además, en el encuentro de la música dentro de las cocinas del Pacífico colombiano existen cantantes y agrupaciones que con sus letras buscan fortalecer sus tradiciones y evidenciar el vínculo social entre la cocina y la música, por ejemplo:

- El birimbí, canción del Grupo Bahía que a su vez es una preparación típica de maíz pilado y fermentado, con clavos de olor, canela, hojas de naranja y panela.
- Coca por Coco de Herencia de Timbiquí, canción que describe la realidad que vive el Pacífico colombiano a través de asociaciones de la gastronomía y de los trascendentales cambios que ha tenido en su economía y su agricultura.



- “Cantos De Mi Tierra Y De Mi Raza” álbum de Leonor Gonzales Mina, quien enfatiza en sus 11 canciones la cultura de su región y los rituales que conllevan a sus tradiciones gastronómicas y culinarias del Pacífico colombiano.

Cantos, versos y coplas en la cocina

- “Cuando se cocina y se canta las cosas saben mejor”
(Ministerio de Cultura, 2017. p. 31)
- “Adiós, pues comae, Ya nos vamo a dividí Usté coge para Naya Y yo para Timbiquí Como bailan las mujeres Con la paila de birimbí”
(Ministerio de Cultura, 2017. p. 59)

De las dos entrevistas realizadas se encontró que la música y la cocina son protagonistas y tienen una gran conexión, un cocinero manifestaba que:

“Yo para trabajar tengo que estar escuchando música, eso si es necesario para poder fluir, pero es porque hay una conexión, por ejemplo, en el pacífico, las mujeres del pacífico necesitan música para cocinar, entonces es por eso que cambiar como el ambiente hace que uno pueda producir las cosas de una forma diferente”

Por otro lado, una de las entrevistas arrojó que el simple hecho de comer, picar o pelar ya produce un sonido como tal, lo que demuestra no solo el vínculo de la cocina con los ritmos. Entre los hallazgos, en una ponencia de Julia María Vivas manifestó que cuando canta empieza la magia en la cocina, se necesita actitud para poder entrar a su cocina, además de cantarle a sus comensales al momento de servir sus platos o celebrar sus cumpleaños en el restaurante.



Conclusiones

- Los ritmos musicales están estrechamente vinculados con la cocina del pacífico colombiano, tanto afirmaciones de portadores de tradición como elementos teóricos, indican que cocinar con música se traduce en sabor, pasión, amor y alegría, reflejando el simbolismo y la diversidad cultural de la región.
- De la búsqueda bibliográfica se concluye que la música es un elemento de folclor y tradición del pacífico colombiano, sus letras son testigos de la identidad del territorio, en el que se destaca el valor de los alimentos, su cocina, platos, preparaciones, ingredientes, utensilios y cocineros.

Referencias Bibliográficas

Álvarez, P. (2019). Fogón Petronio. Dirección de cultura de Cali

Ávila Torres, D. D. R. (2017). San Basilio de Palenque y su organización social: El kuagro como referente histórico cultural. Hexágono Pedagógico, 8(1), 155-163. file:///C:/Users/orreg/Downloads/San_Basilio_de_Palenque_y_su_organizacion_social_E.pdf

Estrada Ochoa, J. (1995). Mantel de cuadros: crónicas acerca del comer y del beber. Seduca.
https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/238/1/EstradaJulianMantel_1995_Cuadros.pdf

García, D. (2020). Música Colombiana. <http://www.catedras-bogota.unal.edu.co/catedras/bmusical/2020/recursoscatedra/docs/comentarios/Comentario-mayo-13.pdf>



Melo, A. M. A. (2013). Cocorobé: cantos y arrullos del Pacífico colombiano.

<https://coleccionedigitales.biblored.gov.co/items/show/156>

Ministerio de Cultura. (2012). Saberes y Sabores del pacifico Colombiano Guapi-
Quibdó

[Digital]. <https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/Libro%20Paci%CC%81fico.pdf>

Ministerio de Cultura. (2017). Saberes y Sabores del pacifico Colombiano
Buenaventura-Tumaco [Digital].

<https://patrimonio.mincultura.gov.co/Publicaciones%20Cocinas/Saberes%20y%20sabores%20del%20Paci%CC%81fico%20Colombiano.pdf>

Moreno. L. B. (2012). Palabras junto al fogón Selección de golosos textos culinarios
y antología de viandas olvidadas. D.C. Colombia: Ministerio de Cultura.

<https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo14.pdf>

Ochoa, J. E. (2016). Épocas de parva. Biblioteca Basica de Cultura Colombiana.

https://kimera.com/data/redlocal/ver_demos/RLBVF/VERSION/RECURSOS/REFERENCIA%20ESCOLAR/2%20BIBLIOTECA%20BASICA%20COLOMBIANA/EpocasDeParva_BBCC_libro_50_.pdf

Ottey, N. (2021, 14 agosto). Saberes y sabores de pacífico colombiano. Memoria
Digital Afro. <https://memoriadigitalafro.org/saberes-y-sabores-de-pacifico-colombiano>

Patino Ossa, Genen (2012). Fogón de negros. Cocina y cultura en una región
latinoamericana. Ministerio de Cultura. Biblioteca básica de cocinas tradicionales



de

Colombia.

Bogotá.

<https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo08.pdf>

Sampieri, R. H., Collado, C. F., Lucio, P. B., Valencia, S. M., & Torres, C. P. M. (2014). Metodología de la investigación.

Sánchez Gutiérrez, E. (2020). Recetas tradicionales con sabor colombiano. Boletín Cultural Y Bibliográfico, 54(98), 72–100. Recuperado a partir de https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20979

Sánchez, Enrique y Sanchez Carlos & (2012) Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia. Ministerio de cultura. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá. <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo10.pdf>