

MEMORIAS



**ENCUENTRO
INTERNACIONAL
DE Cocinas
Tradicionales**

Afro 'Somos Pacífico'



GOBERNACIÓN
VALLE DEL CAUCA
Secretaría de Cultura



**El Valle
está en
vos**



**GOBERNACIÓN
VALLE DEL CAUCA**

Secretaría de Cultura



DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA

Dilian Francisca Toro Torres
Gobernadora del Valle del Cauca

Edid Consuelo Bravo Pérez
Secretaría de Cultura Departamental

María Isabel González Orozco
Profesional Especializado Secretaría
de Cultura

DISTRITO DE BUENAVENTURA

Maby Yineth Viera Ángulo
Alcaldesa de Buenaventura

María del Mar Vidal
Directora Técnica de Cultura

FUNDACIÓN ACUA - FIDA

David Soto
Director Ejecutivo

Emperatriz Arango Blanquiceth
Subdirectora y Coordinadora de Proyecto

Margarita Salcedo Parra
Gastrónoma

Emily Moreno Sáenz
Comunicadora Social

María Del Mar Vanín
Coordinadora Valle del Cauca

María José Huamani
Coordinadora Territorial Perú

MINISTERIO DE CULTURA DEL PERÚ

Susana Matute
Dirección de Política Afroperuana
Directora

Alicia Quevedo
Dirección de Política Afroperuana
Especialista

Grupo de Investigación
Diana Marcela Muñoz Reyes
Leslie Johana Parra Vargas
Enrique Sánchez Gutiérrez



ENCUENTRO INTERNACIONAL DE Cocinas Tradicionales

Equipo Administrativo
Lina Joanna Rojas Valle
Diana Milena Cifuentes Márquez

Grupo de Apoyo de la Secretaría de
Cultura del Departamento del Valle
del Cauca

Vivian Gonzáles Perdomo
Julián Alberto Ruiz Sánchez

Comunicaciones Secretaría de Cultura
del Departamento del Valle del Cauca

Daniel Meneses Ospina
Ángela María Castaño
Luis Carlos Acosta Cadenas

INSTITUCIONES DE APOYO

Escuela Taller de Buenaventura
Yesid Ome
Director

Colectivo Destila Patrimonio
Milady Yineth Garcés Arboleda
Secretaría Técnica

Agradecimientos

A todas las Cocineras Tradicionales y
expositores de Colombia, Ecuador y Perú.

Diseño Gráfico y Fotografía
Edward Lora
Manuel José Restrepo
AD Point SAS

Contenido

1. Presentación	7-8
2. Agenda	9-10
3. Inauguración	11-12
4. Presentación del libro sobre "La Cocina Tradicional de Tumaco, Nariño y Buenaventura, Valle del Cauca" – del Ministerio de Cultura de Colombia y la Fundación ACUA FIDA	12-14
5. Panel: La Cocina de la Diáspora Africana en América Latina	15-18
6. Presentación del libro Fogón vallecaucano: Cocina de valle, mar y montaña (segunda reimpresión)	18
7. Degustación de comidas tradicionales y cocina en vivo	19-26
8. Condecoración póstuma Francisca Castillo (pancha)	26-28
9. Las bebidas tradicionales	29-37
10. Degustación de comidas tradicionales y cocina en vivo	37-43
11. Presentación del libro Herbolaria de la Plaza de Mercado José Hilario López	43-44
12. Clausura del Encuentro	44
13. Conclusiones	46-47
14. Anexos	47-51



ENCUENTRO INTERNACIONAL DE COCINAS TRADICIONALES AFRO 'SOMOS PACÍFICO'

Buenaventura, septiembre 25, 26 y 27 de 2019

1. PRESENTACIÓN

En los últimos años, gracias a diferentes esfuerzos de instituciones interesadas, se ha venido generando una serie de proyectos entorno a la salvaguarda de la cocina tradicional, como componente vital del área de Patrimonio Cultural Inmaterial. Por ello, era inevitable que, poco a poco, las fronteras de estos proyectos se fueran ampliando hacia el intercambio internacional de los saberes ancestrales. En 2016, por nombrar un ejemplo, desde el Ministerio de Cultura de la nación, se logró un importante intercambio con la cocina tradicional africana, generándose de esta manera una amplitud en el espectro de impacto, intervención y reciprocidad.

El Valle del Cauca ha sido pionero en muchos procesos relacionados con la exposición y salvaguarda de la cocina tradicional. En 2017 se tuvo un encuentro entorno a los saberes culinarios ancestrales que se gestaron alrededor de la hacienda El Paraíso, evidenciados en la novela de Jorge Isaacs, "María". Seguido de esto, en 2018, inspirados en la producción del libro "Fogón vallecaucano", se realizó en el municipio de Palmira, un encuentro de cocina tradicional sobre las cuatro subregiones del Valle del Cauca, en el que se contaron con cerca de 17 recetas insignias de este departamento, como lo son la lulada, la empanada de cambay, el chuyaco, la gelatina de pata, entre muchas otras. Es así como, dentro de esta misma lógica de asumir desafíos cada vez más grandes en cada proyecto, se decidió, mediante alianzas institucionales, lograr un intercambio de saberes entorno a la cocina afro del litoral pacífico de buena parte de América del Sur.

Para el logro de este objetivo fue de vital importancia la participación de la Fundación ACUA, quién fue el canal para contactar a las cocineras tradicionales de Perú, Ecuador, Chocó, Cauca y Nariño; así como la Secretaria de Cultura del Distrito de Buenaventura, quien dio muchas luces sobre su propia cultura y territorio, ya que Buenaventura fue la sede de este encuentro; también fue de vital importancia la Escuela Taller de Buenaventura, quien ejecutó parte de la producción del Encuentro. Todo lo anterior se presentó dentro del primer Encuentro Internacional de cocina tradicional afro, el cual fue financiado, ideado y ejecutado por la Gobernación del Valle. Este intercambio tuvo especial importancia porque no solamente permitió que cocineras de otras partes de Colombia y de Suramérica logaran exponer sus saberes en tierras vallecaucanas, sino que también permitió que 5 cocineras tradicionales afro del Valle del Cauca fueran a Perú a compartir de sus saberes con el hermano país.

Estas memorias, procuran principalmente generar un referente, tanto para el país como para otros países de América Latina, en el que se pueda motivar a diferentes instituciones a construir puentes para un objetivo valioso: La salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, el rescate de los saberes ancestrales y la presentación de los y las portadoras de estos conocimientos.

Dilian Francisca Toro Torres



Asistentes al encuentro

El evento se desarrolló en el marco de la alianza establecida entre la Secretaría de Cultura del departamento del Valle del Cauca, el Distrito de Buenaventura, la Fundación Activos Culturales Afro ACUA, y la Escuela Taller de Buenaventura, con el apoyo del Fondo Mixto para la promoción de la Cultura del departamento del Valle del Cauca, entre los días 25, 26 y 27 de septiembre de 2019.

El Encuentro tuvo como propósito la visibilización e intercambio de saberes culinarios entre portadores afrodescendientes de las tradiciones culinarias del litoral Pacífico de Colombia, país anfitrión, Perú y Ecuador con el fin de fortalecer las medidas de salvaguardia de los saberes culinarios, como un patrimonio cultural de los pueblos y países participantes.

2. AGENDA: ENCUENTRO INTERNACIONAL DE COCINAS TRADICIONALES AFRO 'SOMOS PACÍFICO'

Antigua Estación de Ferrocarril de Buenaventura

Miércoles 25 de septiembre de 2019

6:00 p.m. - Velada de inauguración Encuentro:
Proyección documental y presentación del Libro " Biodiversidad, Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano: La Cocina tradicional de Tumaco, Nariño y Buenaventura, Valle del Cauca" - Fundación ACUA.

6:40 p.m. - Velada artística Grupo de música Ritmo del Este.

Jueves 26 de septiembre de 2019

8:00 a.m.	Registro de Inscripción.
8:30 a.m.	Apertura del Encuentro.
9:00 a.m.	PANEL: La cocina de la diáspora africana en América Latina- cocineras tradicionales de Colombia, Ecuador y Perú, junto con el poeta Alfredo Vanin. Moderador: Enrique Sánchez.
11:00 a.m.	Preguntas.
11:30 a.m.	Presentación del libro Fogón Vallecaucano: cocina de valle, mar y montaña (2da reimpresión) - Gobernación del Valle del Cauca.
11:45 a.m.	Condecoración póstuma a la cocinera tradicional de la Plaza de Mercado José Hilario López, la señora Francisca Castillo Boya "Pancha", a través de su hija Nery Mancilla y su nieta Luz Marina Moreno.
12:00 a.m.	Almuerzo (libre).
3:00 p.m.	COCINA EN VIVO Degustación de recetas tradicionales de siete (7) cocineras tradicionales de Colombia, Ecuador y Perú. Moderadores: Enrique Sánchez y Alfredo Vanin.
5:30 p.m.	Inicio programación "XX Encuentro de Cantores de Río".

Actividades paralelas

1. Exposición de fotografía sobre el Pacífico y su cocina tradicional.
2. Mercado Artesanal.
3. Muestra de artefactos de cocina.

Viernes 27 de septiembre de 2019

8:30 a.m.	Exposición: Valor cultural y patrimonial del Viche: Universidad del Pacifico- Dra. Juana Francisca Álvarez.
9:15 a.m.	Proceso de destilación del Viche/Biche: trapiche y alambique tradicional: Nelson Mondragón y Flavia Rentería (consejos comunitarios Rio Naya y Cajambre).
9:45 a.m.	Preguntas.
10:00 a.m.	Exposición de la Transformación del Viche/Biche en derivados y bebidas tradicionales.
10:45 a.m.	Exposición sobre bebida del Pisco: aporte para el fortalecimiento de la cadena del viche/ biche y su posicionamiento.
11:15 a.m.	Presentación de la bebida tradicional del Ecuador: Chapil.
11:30 a.m.	Exposición sobre bebidas tradicionales del Perú: Chimchiví y Tutuma.
11:45 p.m.	Presentación Libro Herbolaria de la Plaza de Mercado- Escuela Taller de Buenaventura.
12:00 p.m.	Almuerzo (libre).
3:00 p.m.	COCINA EN VIVO Degustación de recetas tradicionales de siete (7) cocineras tradicionales de Colombia, Ecuador y Perú. Moderadores: Enrique Sánchez y Alfredo Vanin.
5:30 p.m.	Clausura: Acto simbólico de entrega de semillas y poesía.
6:00 p.m.	Inicio programación "XX Encuentro de Cantores de Río".

Actividades paralelas

Conversatorio sobre la Cadena de valor, visita al Corregimiento 8: con pescadores, comunidad rural y sabedoras.

- Lanzamiento del Libro Herbolaria.

Coordinación: Escuela Taller de Buenaventura.

*Recorrido con invitación previa.

En el encuentro participaron como cocineras y expositores Bacilia Murillo (Cali), Esneda Montaña (Guapi-Cauca), Ana Rosa Heredia (Quibdó-Chocó), Edalia Arroyo (Ecuador), Esteban Tapia (Ecuador), Mirtha Cartagena (Perú), Angeolina Palma (Perú), Carmen Rosa Huapaya (Perú), Fanny Azañero (Perú), Jorge Jhong (Perú), Rosa Amelia Jimenez (Perú), Luz Marina Valencia (San Cipriano), Magdalena Núñez (Buenaventura), Maria Josefa Hinojosa (Buenaventura), Elizabeth Valencia (Buenaventura), Luz Dary Ruiz (Buenaventura), Orfa Martinez Vanin (Tumaco, Nariño), Elsis Valencia (Cali), entre muchas otras personas que intervinieron en los diferentes momentos del Encuentro.

Miércoles 25 de septiembre

3. INAUGURACIÓN

El Encuentro se inauguró con la interpretación en marimba de los himnos de Colombia, El Valle del Cauca, y el Distrito de Buenaventura.

Yesid Ome, director de la Escuela Taller de Buenaventura dirigió unas palabras de bienvenida a los participantes y asistentes:

"Bienvenidos todos a este evento de cocina tradicional, donde 3 países de Latinoamérica, Perú, Ecuador y Colombia durante 2 días intercambiarán saberes ancestrales, donde vamos a descubrir, conocer y reconocer cual ha sido el legado de la diáspora africana en estos países. Desde la Escuela Taller venimos trabajando en la salvaguarda de nuestra cocina tradicional y este evento es una forma de visibilizar ese gran patrimonio que tenemos, gracias a nuestra ubicación geográfica y biodiversidad nuestra cocina fusiona los frutos del mar, río y montaña que con los saberes prodigiosos transmitidos de generación en generación nuestras cocineras tradicionales hacen de nuestra gastronomía una de las más exquisitas del mundo. Cada vez tenemos más conciencia de la importancia que tiene la gastronomía en la economía de las ciudades, representa toda una cadena de valor que integra el sector agrícola y en nuestro caso también pesquero, hotelero y el sector turístico. La gastronomía contribuye a la generación de empleo, al crecimiento económico y al desarrollo de una economía basada en su conocimiento. Cuando se habla de gastronomía no solo se habla de alta cocina, ya ha llegado a la sociedad en general, por eso también se habla de salud y sostenibilidad el día de ayer una cocinera decía este evento hay representantes de muchos lugares, pero unidos todos por un solo corazón y eso es verdad es justamente ese ingrediente el que hace que cada plato tenga un delicioso sabor. Bienvenidos y que disfruten de nuestra sazón, sabor y tradición. Muchas gracias".

Emperatriz Arango, subdirectora de la Fundación Activos culturales Afro ACUA- FIDA se refirió luego a la necesidad de visibilizar y trabajar la cadena de valor de la cocina tradicional para aprovechar el campo de oportunidades que viene abriéndose en el país alrededor de la cocina. Habló de la importancia de las alianzas entre las instituciones para maximizar los recursos y trabajar de manera concertada Explicó el proyecto de reivindicación cultural Herencia de Saberes que viene apoyando la Fundación para fomentar la cooperación horizontal entre los países de sur América con población afrodescendiente. Habló de la

importancia de avanzar en los procesos comentarios de producción, con calidad, con identidad, para conseguir un bienestar integral de las familias y las comunidades.

Alicia Quevedo, delegada del Ministerio de Cultura del Perú, agradeció en nombre de su país la invitación. Habló de la importancia que viene teniendo la cocina peruana en el mundo, pero también al riesgo de que se pierdan las particularidades locales y de los grupos étnicos. Se refirió a la importancia y necesidad de generar institucionalidad para la salvaguardia de las tradiciones culinarias.

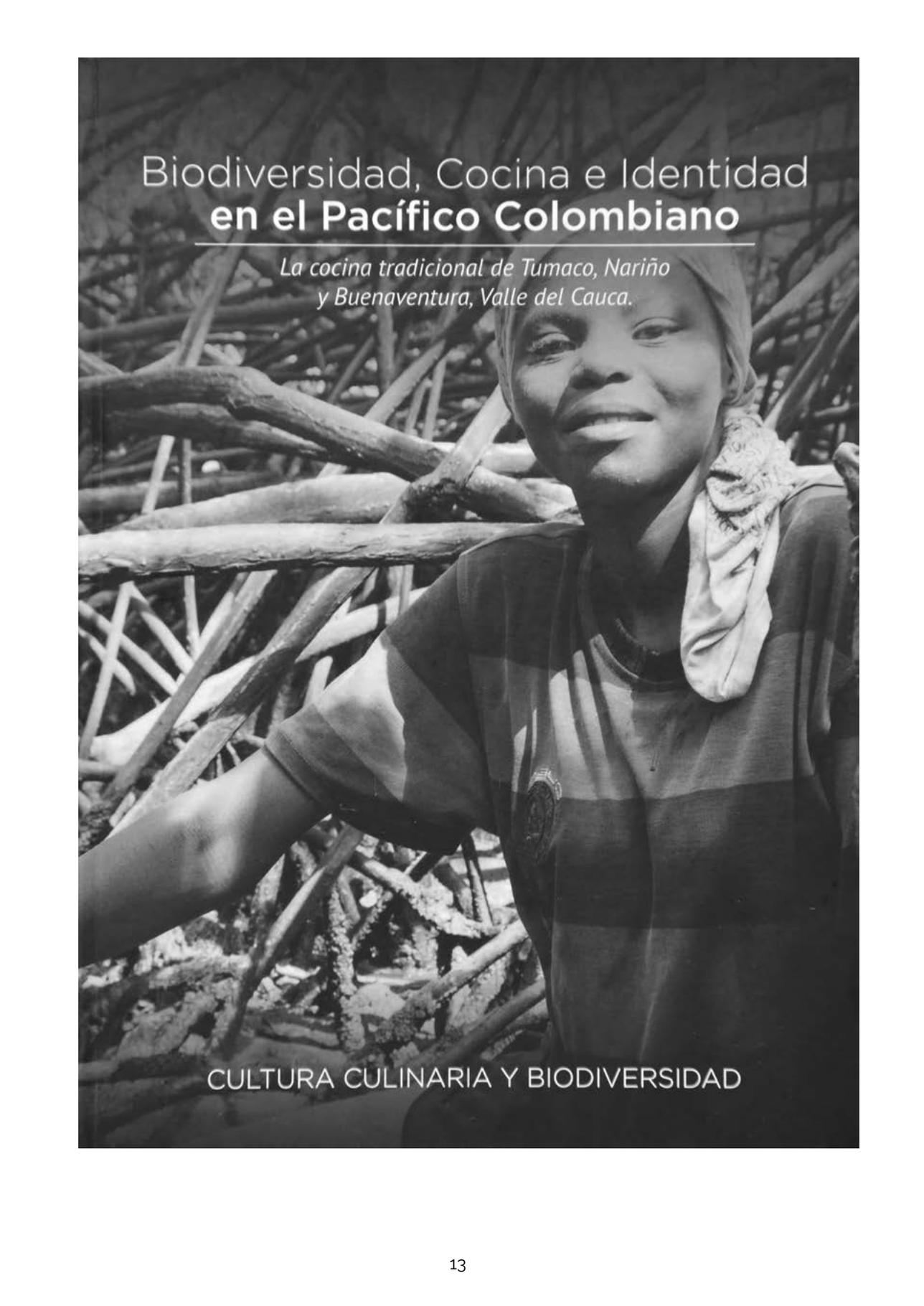
Consuelo Bravo Pérez, Secretaria de Cultura del Departamento dio la bienvenida a los asistentes, agradeció a las instituciones de apoyo y destacó la relevancia que el gobierno departamental a dado a las manifestaciones culturales de la cocina.

4. PRESENTACIÓN DEL LIBRO SOBRE “LA COCINA TRADICIONAL DE TUMACO, NARIÑO Y BUENAVENTURA, VALLE DEL CAUCA” – DEL MINISTERIO DE CULTURA DE COLOMBIA Y LA FUNDACIÓN ACUA FIDA.

Se proyectó el documental incluido en el libro sobre la cocina tradicional de Buenaventura donde se muestra, con los portadores, las comidas más emblemáticas del Distrito y las particularidades de la cocina de la plaza de mercado José Hilario López y de las áreas rurales, distinguiendo la cocina ribereña, del interior, donde las familias preparan carnes de monte, y la de los habitantes del manglar, grandes consumidores de conchas y almejas. Sorprende en el documental el vínculo y arraigo de los habitantes con su territorio, la diversidad de comidas y la importancia de la transmisión intergeneracional, como lo cuentan las cocineras.

En el diálogo sobre el libro participaron Enrique Sánchez y Alfredo Vanin, coordinadores, y las portadoras que participaron en el libro Nayibe Angulo, Orfa Martínez y Celemina Ángulo quienes mostraron la importancia que tiene la visibilización del patrimonio cultural, como la comida tradicional, de sectores tradicionalmente excluidos.

El evento inaugural fue cerrado con un concierto del grupo Folclórico Ritmo del Este. El grupo fue fundado en el año 1983 con las familias provenientes del Río Yurumanguí, asentadas en el Barrio Punta del Este del Distrito de Buenaventura



Biodiversidad, Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano

*La cocina tradicional de Tumaco, Nariño
y Buenaventura, Valle del Cauca.*

CULTURA CULINARIA Y BIODIVERSIDAD

Jueves 26 de septiembre



La Secretaria de Cultura del Departamento del Valle del Cauca, señora Edid Consuelo Bravo Pérez, da apertura del Encuentro

Se inició la jornada con las palabras de bienvenida de directivos La Escuela Taller, La Fundación ACUA FIDA, el Distrito de Buenaventura, y la Gobernación del departamento del Valle del Cauca.



5. PANEL: LA COCINA DE LA DIÁSPORA AFRICANA EN AMÉRICA LATINA.

Para hacer un aporte desde los principios de la Política de Salvaguardia de las tradiciones culinarias, es importante devolvernos un poco y reflexionar sobre los efectos que han tenido algunos aspectos históricos en América Latina, como ha sido el desplazamiento y la incursión de un grupo étnico como los afrodescendientes en el cono sur, a través de la esclavitud, que trajo consigo prácticas culturales, sociales, creencias y productos, que fueron reconfiguradas en un territorio diferente y emerge identidades culturales basadas en la cultura africana. Algunos de los efectos de la diáspora se logran visibilizar en las tradiciones culinarias, para lo cual contaremos con las experiencias y formas de hacer y ser de mujeres afro del pacífico del Perú, Ecuador y Colombia.

El panel se sustentó en la reflexión de Alfredo Vanin que se muestra a continuación.

Reflexiones sobre la diáspora africana

Por: Alfredo Vanin Romero

La diáspora africana, como un proceso de encuentro representó un desplazamiento forzoso de africanos, especialmente desde la costa occidental, hacia Europa y luego hacia toda América. Este proceso se inició hacia Europa, especialmente por los portugueses y luego se extendió al Nuevo Mundo cuando se descubrió la riqueza y la necesidad de mano de obra para las labores de minería, de cultivos y de transporte se hicieron imperiosas, dada la casi extinción de los aborígenes ocasionada por la trasmisión de enfermedades y la guerra de sometimiento sostenida contra ellos.

En cuanto al número de africanos, las cifras no concuerdan. Algunos investigadores plantean 20 millones. Para otros, ascienden a 50 millones los transferrados, debido a que más de la mitad de los capturados para un cargamento morían en la navegación. Lo cierto es que la diversidad de pueblos, culturas y lenguas fue mezclada de tal manera que se crearon síntesis irreconocibles ahora, salvo por la abundancia de apellidos que sobrevivieron a los usos de los negreros al imponer nombres y apellidos de manera indiscriminada.

Con la diáspora, se trasladan hacia América innumerables elementos culturales, entre ellos cosmovisiones, prácticas artísticas y artesanales, prácticas productivas y de alimentación que en contacto con europeos e indígenas van a generar unos productos nuevos. La colonización trajo de África y Arabia cultivos como el café, la caña de azúcar y el plátano. El café se convertiría en un producto básico de la economía colombiana, al igual que la caña de azúcar. El plátano, además de estar en casi todo el continente, es fundamental en la alimentación del Pacífico colombiano, desde cuando se le entregaba a la familia esclavizada una "ración" de ellos.

En la región del Pacífico se genera un encuentro con un territorio nuevo, donde los africanos van a replantear su memoria culinaria a partir de la cocina indígena e hispánica, con nuevos ingredientes, nuevos cultivos, tanto en los sitios de esclavización (reales de mina, plantaciones), como en espacios de huida cimarrona y de posterior libertad oficial. Igualmente se

transformarán sus saberes medicinales y se aplicará un concepto nuevo de manejo de los recursos de una biodiversidad que no existía en África, salvo algunos productos, dado que solo el Congo posee una selva húmeda.

Los africanos eran mineros, orfebres, agricultores y pastores, según los grupos humanos a los que pertenecieran y fueron aprovechados de acuerdo con estas circunstancias. Las religiones africanas, especialmente las del Dahomey y de Nigeria, crearían en América nuevos sincretismos, que tienen hoy total vigencia, especialmente en Brasil, Haití y Cuba.

La cocina se apropió de los nuevos elementos encontrados para convertirse en la extraordinaria cocina de hoy en los pueblos ribereños del Pacífico colombiano.

El mestizaje fue muy significativo en Brasil, Colombia, Venezuela, Ecuador y Perú, donde la presencia afro fue determinante para entender la actual composición étnica. Brasil posee una enorme población afro, cercana al 50%, mientras que Colombia se acerca al 20%, siendo los dos países con mayor presencia de población de descendientes de africanos en Suramérica. Ecuador por su parte, posee una notable población afro costera y también en el Valle del Chota, en zona andina. Argentina tuvo gran presencia negra, pero fue diezmada en las guerras contra los indígenas y las guerras civiles. En la banda oriental (Uruguay), es una población importante. Incluso un país mediterráneo como Bolivia presenta un gran sincretismo indígena-negro en una población andina. También hubo presencia negra en Chile y Paraguay, aunque no tuvo la misma significación que en los países mencionados.

Los elementos más destacados de los sincretismos culturales se dan en las músicas, las formas dialectales del español (incluso se creó la lengua palenquera y el creole en Colombia), el uso de la biodiversidad y las cocinas en el Pacífico colombo-ecuadoriano, las formas dialectales en el español, la religiosidad y las tradiciones orales, agregando a ello las vestimentas del Valle del Chota y de Bolivia.

El legado de los afrodescendientes en Colombia tiene una gran tradición oral como centro de su cultura, mediante la cual se transmiten de generación en generación los legados de la cocina, de la agricultura, de la medicina tradicional que involucra a parteras, yerbateros, sobadores, todos portadores de secretos, de la historia, en fin, de una memoria que, aunque marginalizada, no cesa de recrearse, aun en medio de una globalización homogenizante, que ya en la constitución nueva llegó a considerar al país como multiétnico y pluricultural. El legado herbario de los afrodescendientes africanos en Colombia es una de los aportes más interesantes de la diáspora en nuestro país. Los esclavizados, conocedores de su territorio y sus productos biológicos, debieron aprender en tierras americanas, en contacto con indígenas, los usos de las nuevas plantas del nuevo territorio. Pero lo hicieron con creces. No solo adaptaron sus tradicionales conocimientos a las nuevas plantas, con la intermediación del indígena, sino que también descubrieron nuevas plantas y nuevos usos a las ya descubiertas, tanto para la medicina tradicional como para la cocina.

Este legado, que abarca todo el Pacífico, el Caribe y algunas zonas andinas como el Norte del Cauca, el Valle del Cauca, los llanos orientales, y se extendió a regiones como Bogotá, Guaviare y los Llanos, continúa creciendo en medio de las dificultades por el desplazamiento forzoso. De esta manera, encontramos procesos culturales del Pacífico en regiones apartadas, donde el joropo llanero se ha mezclado con las músicas de marimba, y la cocina

pacífica se prepara en Cali, Bogotá. Por su parte, los afrocaribes ha logrado generar su presencia en el territorio nacional mediante su música de cumbias, fandangos, en clara mezcla cultural con la herencia indígena. El país ha recibido un aporte cultural invaluable de parte de los descendientes de la diáspora, irrigado por casi todo el territorio.

Las transformaciones de las prácticas culturales de los afros en el Pacífico de América del Sur Ecuador y Colombia han mantenido un contacto fluido de fronteras, ahora perturbado por el conflicto armado y las disputas por la coca. No obstante, entre el sur del Pacífico colombiano y el norte del Pacífico ecuatoriano, hay muchos elementos comunes culturalmente hablando. Uno de ellos es la música de marimba y cantos tradicionales, con ligeras diferencias. En cuanto a las prácticas productivas, el ecosistema marino y de manglar sigue siendo un gran referente para ambos lugares.

La identidad cultural afro actualmente La identidad afro es en la actualidad un resultado dinámico de los procesos de reafirmación y transculturación que se generaron a partir de la diáspora, en territorios demarcados por la necesidad de mano de obra en los placeres mineros, en las haciendas andinas y finalmente en los sitios de resistencia y cimarronaje que los propios esclavizados crearon mediante la huida de los enclaves negreros, constituyendo núcleos de población libres y palenques guerreros como el de Montes de María en el Caribe, o el Castigo en El Patía. Esta identidad por lo tanto no es única, ya que dependió fundamentalmente de los territorios donde se dieron los asentamientos, la clase de asentamiento productivo que se produjo en cada caso y las relaciones con otros grupos étnicos. Ello ha generado diferencias culturales notables. Sin embargo, existe una connotación identitaria que enlaza los diferentes pueblos afro. Para estas transformaciones debemos tener en cuenta los territorios y sus particularidades, donde las prácticas productivas han sido diferentes y diferentes los usos del territorio.

Son los procesos políticos a partir de la Ley 70, con los que políticamente se proclama una identidad basada en el ser afro, raizal y palenquero, tres maneras de nombrarse y de considerarse afrodescendiente en territorios diferentes: el Pacífico y la zona andina de Colombia, por un lado, y por otro lado las islas de San Andrés y Providencia y el territorio de San Basilio de Palenque, con elementos diferenciadores no solo por la lengua sino también por las prácticas productivas y diferencias en prácticas culturales que si bien tienen origen común, han tenido influencias de diferentes lugares del mundo: los holandeses e ingleses en el caso de San Andrés, y los hispanos en el caso del Caribe continental y del Pacífico.

Bibliografía Cocina y biodiversidad Tumaco-Buenaventura (Enrique Sánchez y Alfredo Vanín). Ministerio de Cultura-Fundación ACUA, Bogotá, 2017. Las culturas fluviales del encantamiento. Memorias y presencias del Pacífico. Alfredo Vanín. Editorial Universidad del Cauca, Popayán 2017. Fogón de negros. Germán Patiño. Convenio Andrés Bello 2007. Rutas de Libertad. Roberto Burgos et al. Ministerio de Cultura, Bogotá. 2010. De sol a sol. Nina S. de Friedeman - Jaime Arocha. Editorial Planeta, Bogotá 1986

El panel

En el panel participaron, de Colombia Bacilia Murillo, Nayibe Angulo López, Gladys García Riascos, Elsis Valencia de Perú Mirtha Cartagena Castrillón, y de Ecuador Edalia Justina Arroyo, todas cocineras tradicionales; con la presentación de Alfredo Vanin y Enrique Sánchez.

El panel giró alrededor de la experiencia de cada persona alrededor de la cocina tradicional como un legado cultural.

6. PRESENTACIÓN DEL LIBRO FOGÓN VALLECAUCANO: COCINA DE VALLE, MAR Y MONTAÑA (REIMPRESIÓN)

El Libro fue presentado por la Secretaría de Cultura Departamental, resultado de la investigación que adelantó desde el año 2017, la Gobernación del Valle del Cauca, en colaboración con la Universidad del Valle y otros aliados para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI). Y Ahora se presenta una segunda reimpresión para divulgar y salvaguardar la tradición culinaria.



7. DEGUSTACIÓN DE COMIDAS TRADICIONALES Y COCINA EN VIVO



Asistentes al Encuentro

En esta tarde cocinaron:

Atollado de piangua - Elizabeth Valencia (B/tura).

Para 6 personas

- $\frac{3}{4}$ libras de arroz
- 1 ajies dulces
- $\frac{1}{2}$ cabeza de ajo
- 1 cebolla cabezona grande
- 2 ramas de cebolla larga
- 1 $\frac{1}{2}$ libra de piangua
- 1 rama de albahaca
- 2 ramas de cimarrón
- 1 rama de tomillo
- 1 hoja de orégano
- 1 coco grande
- 1 cucharada de achote

Preparación

Se lava el arroz, previamente remojado, y se ralla el coco. Se realiza aparte el sofrito con el orégano, el tomillo, el cimarrón, la albahaca, el ají dulce, el ajo, la cebolla larga y la cebolla cabezona picadas con el achote. Mientras tanto se coloca el arroz a cocinar con la tercera leche de coco y sal al gusto, se revuelve constantemente para que no se pegue. Cuando el arroz ha brotado, se le echa la segunda leche y se sigue revolviendo para que no se pegue. Mientras tanto aparte se pica la piangua y se coloca a sofreír con el guiso realizado anteriormente. Cuando el sofrito ha soltado el gusto, se le echa esta mezcla al arroz y revuelve constantemente. Cuando ya se está cocinando el arroz por completo, se le echa la primera leche de coco y una pizca de achote, y se sigue revolviendo. Se deja hervir por 5 minutos para que termine de espesar el arroz y se baja de la estufa. Se puede acompañar con banano o plátano.

Chica morada y cebiche de pescado – Rosa Amelia Jiménez (Perú)

Para 6 personas

- 2 libras de pargo
- 1 libra de limones
- 125 gramos de cebolla roja seca
- 50 gramos de ají rocoto
- 50 gramos de ajo molido
- 50 gramos de ajinomoto
- 1 huevo
- 200 gramos de choclo tierno
- 50 gramos de sal
- 250 mililitros de aceite

Chica morada

- 700 gramos de maíz morado
- 70 gramos de piña grande
- 4 limones
- 250 gramos de azúcar
- 4 clavos de olor
- 1 manzana para cocinar
- 1 rama de canela
- 700 mililitros de agua

Preparación

Ceviche de pescado con torrijas de choclo: Se lava el pescado, se filetea y se pica en cubos pequeños y se pone el pescado en agua con sal por un tiempo de 5 minutos. Luego se escurre y se pone en una fuente. En un recipiente aparte se exprime el limón, se pica la cebolla y se le agrega al pescado los siguientes ingredientes: el limón, cebolla, ajo, ajino

moto, y el rocoto. Todos los ingredientes se mezclan. Se acompaña con torrijas de choclos. Torrijas de choclos: Se desgrana los choclos, una vez desgranado se muele o se licúan. Luego la masa se coloca en un recipiente se le agrega sal, huevos y se mezcla. En una cacerola se pone aceite, luego se va poniendo en pequeñas porciones y se va friendo.

Chicha morada: En una olla grande hervir el maíz morado, las cáscaras de manzana, las de piña, la canela y clavo de olor con 3 litros de agua. Cocinar tapado a fuego lento por 45 minutos. Colar y reservar este líquido. Volver a hervir las cáscaras con 1 litro y medio más de agua a fuego lento y tapado por otros 45 minutos. Colar y juntar con el líquido anterior. Añadirle azúcar (al gusto) y el jugo de limón. Servir helada.

Encocado de albacora con bala – Orfa Martínez (Nariño)

Para 6 personas

- 1.200 gramos de lomo de albacora frescos
- 3 plátanos verdes
- 1 coco rallado
- 400 gramos de cebolla larga
- 1 cebolla cabezona blanca
- 3 dientes de ajo
- 200 gramos de tomate
- 5 unidades de ají dulce
- Chiyangua (cimarrón) al gusto
- Chirarán (albahaca morada) al gusto
- Poleo fresco al gusto
- Achiote en pasta o entero al gusto
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 litro de agua
- 300 mililitros de aceite de girasol

Preparación

Refrito: para comenzar con la preparación del refrito, pelamos las cebollas y la picamos en trocitos pequeños. Limpiamos el ají dulce quitándole las venas y lo picamos lo más fino que se pueda. Pelamos y trituramos el ajo. Ponemos una sartén a calentar y añadimos un chorrillo de aceite. Una vez esté caliente, echamos las cebollas, el ají dulce, el ajo y el achiote. Adicionamos un poco de sal y dejamos cocinar por unos siete minutos en bajo. Reservamos.

Sacada de las leches del coco: pelamos y partimos el coco. Reservamos el agua del coco y lo raspamos. Aparte, ponemos a calentar un poco de agua, pero no dejamos que hierva. Ponemos el coco previamente rapado o rallado en la licuadora, adicionamos el agua de coco y un poco del agua caliente y licuamos hasta conseguir una pasta homogénea, cremosa y espesa. Vertemos el contenido en un recipiente hondo y tamizamos o colamos la mezcla. Esta es la primera leche de coco. Reservamos. Con el residuo del coco que quedó de

la elaboración de la primera leche, hacemos la misma operación: le agregamos un poco del agua caliente, licuamos y tamizamos la mezcla. Esta es la segunda leche de coco. Reservamos ambas leches. Los lomos de albacora y la salsa de coco: Salpimentamos los lomos de albacora. En una sartén caliente ponemos los lomos y los sellamos con un poco de aceite. Reservamos. En una sartén ponemos el refrito, la segunda leche de coco y dejamos que se reduzca. Adicionamos las hierbas (Chiyangua, albahaca morada y poleo). Cuando la preparación haya reducido, le ponemos la primera leche de coco y dejamos cocinar hasta que la preparación esté cremosa. Ratificamos la sal. Bajamos el fuego. Adicionamos los lomos de albacora a la preparación y dejamos cocinar un ratico. Ratificar sabor y bajar el fuego.

Las balas: En una olla con abundante agua y un poco de sal ponemos los plátanos verdes previamente pelados y cortados en trozos. Tapamos la olla y dejamos que se cocinen a fuego medio durante 15 minutos aproximadamente, el plátano debe quedar tierno pero firme. En un procesador molem el plátano con un poco de aceite y sazonomos con sal y pimienta. Formamos bolitas del tamaño deseado y las servimos para acompañar los lomos de albacora.

Ana Rosa Heredia, cocinera tradicional del Chocó



Arroz con longaniza – Ana Rosa Heredia Cuesta (Chocó).

Para 6 personas

- 1 libra de arroz
- 1 libra de cebolla cabezona blanca
- 1 libra de longaniza
- ½ libra de ajo
- 1 libra de cebolla larga
- 1 atado de cilantro
- ½ libra de pimentón
- 1 atado de poleo
- 1 atado de orégano
- 500 mililitros de aceite
- 3 plátanos maduros

Preparación

Primero se pica la legumbre, se monta el sartén con el aceite y se fritan el arroz. Luego se echa en otra sartén la legumbre anteriormente picada y se hace el hogao, dejándolo cocinar por 15 minutos. Luego se le echa la longaniza y se deja en bajo para mayor concentración. Preparar el arroz, cuando ya está el arroz seco se revuelve el hogao hasta que quede bien revuelto, bien distribuido hasta que seque el arroz y estaría listo para servir. Este arroz puede ir acompañado de tajadas de plátano maduro o verde y con jugo preferiblemente de borjón, limonada o carambolo).

Luz Dary Ruiz, el poeta Alfredo Vanín y la aprendiz de la Escuela Taller



Cazuela de mariscos – Luz Dary Ruiz García (Piangüita).

Para 6 personas

- ½ libra de langostinos
- ½ libra de jaiba
- ½ libra de piangua
- ½ libra de calamar
- ½ libra de pata de burro
- 1 libra de camarón titi
- ½ de almeja
- 2 libras de langosta
- 1 coco
- 2 tallos de cebolla larga
- 1 cebolla cabezona grande
- 2 cabezas de ajo
- 400 gramos de crema de leche
- Sal al gusto
- 1 cucharada de Maizena
- 1 manojo de las hierbas variadas (tomillo, orégano, apio, cimarrón, albahaca, cilantro)

Preparación

Se licúa la cebolla larga y cabezona, el ajo, el pimentón y parte de las hierbas de azotea, así se hace el guiso. Se pone una olla grande al fuego y se echan allí todos los mariscos (pata de burro, jaiba, langostinos, camarón, piangua, calamar, almeja, langosta) con el guiso preparado, sal al gusto y un poquito de agua, luego se le echa el zumo de la leche de coco. Cuando hierva la mezcla y empiece a espesar se le echa la crema de leche cuando se va a bajar la olla.

Edalia Arroyo y Esteban Tapia, del Ecuador



Corviche de encocado de pescado

Edalia Justina Arroyo Caicedo y Esteban Tapia.

Para 6 personas

- 2 unidades de plátano verde
- 1 cucharada de mani en pasta
- 1 cucharada de aceite achote
- 60 gramos de filete de atún
- 20 gramos de cebolla perla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de leche de coco
- 1 hoja de cimarrón (Chiyangua)
- 2 hojas de albahaca silvestre (Chirarán)
- 1 hoja oreganón
- 1 taza de aceite
- 1/2 taza de vinagre de plátano
- 1 de aji pequeño
- 10 gramos de zanahoria amarilla
- 10 gramos de pepinillo
- Sal al gusto
- 0,5 gramo de comino molido

Preparación

Rallar el plátano verde y mezclar con pasta de mani y aceite achote. Amasar hasta obtener una masa homogénea, poner sal y comino. Cortar el pescado en tiras largas y finas, como un dedo de la mano, poner sal. Saltear cebolla y ajo bien picados, poner el pescado, la leche de coco, cimarrón (Chiyangua), albahaca silvestre (Chirarán) y oreganón enteros, dejar cocinar hasta que la salsa esté espesa. Formar con la masa unos pasteles ovalados y rellenarlos con el pescado cocido. Freír en aceite caliente y llevar al horno por unos 10 minutos. Preparación del aji: poner en un recipiente el aji picado, cebolla picada fino, pepinillo picado y zanahoria rallada, mojar todo con vinagre de plátano. Agregar sal y dejar en el refrigerador un día. servir los corviches calientes con el aji.

Terranovo (dulce) – Carmen Rosa Huapaya (Perú).

Para 6 personas

- 200 gramos de frijoles negros pequeños
- 100 gramos de azúcar rubia (morena)
- 15 gramos de canela en polvo
- 15 gramos de clavo
- 15 gramos de anís entero
- 50 gramos de mantequilla
- 100 gramos de pasas negras sin pepa
- 400 gramos de leche evaporada
- 150 gramos de leche condensada
- 15 mililitros de esencia de vainilla

Preparación

Remojar en agua el frijol por 3 horas antes de cocinarlo al término retirar el agua. Poner en una olla a cocer el frijol, después de cada hervida cambiar el agua 3 veces. Luego volver a poner la olla con agua suficiente para que cocine con la canela, clavo, anís y las pasas, dejar cocer hasta cuando revienten. Agregar el azúcar más la vainilla, dejar cocer unos minutos más para que se disuelva el azúcar y tome el sabor de la vainilla. Enseguida agregamos la leche evaporada y la leche condensada, dejar que tome los sabores de los lácteos unos 3 minutos, retirar del fuego para servir acompañado en la decoración con la canela molida.

8. CONDECORACIÓN PÓSTUMA FRANCISCA CASTILLO (PANCHA)



La gobernadora del Departamento del Valle del Cauca señora Dilian Francisca Toro Torres y la Secretaria de Cultura señora Edid Consuelo Bravo Pérez, entregan el reconocimiento póstumo a las descendientes de la señora Francisca Castillo

Las siguientes son las palabras de la gobernadora del departamento del Valle del Cauca.

"Muy buenos días Hoy me siento completamente emocionada de estar aquí en este maravilloso encuentro internacional con las cocinas tradicionales afro junto a mujeres y hombres representantes de la cocina de Perú, Ecuador, Chocó, Cauca y Nariño; así como nuestras anfitrionas de nuestro puerto de Buenaventura. Desde el inicio de mi administración por medio de la Secretaria de Cultura resaltamos la cocina tradicional como elemento clave del desarrollo cultural de nuestro Valle del Cauca como factor de cohesión e identidad.

Por lo tanto, hemos ejecutado diferentes acciones para proteger, fortalecer y divulgar nuestra cultura culinaria: En el año 2017 se realizó una labor investigativa en alianza con la Universidad del Valle sobre la cocina tradicional de todo el departamento y nos permitió conocer preparaciones que no se conocían. Esta investigación se vio manifestada en la publicación del libro "Fogón vallecaucano cocinas de valle, mar y montaña". Para esto invertimos \$508.084.000 millones de pesos y logramos reunir 91 recetas de mujeres y hombres portadores de saberes de la tradición culinaria. Hoy también le entregamos a los vallecaucanos una reimpresión de este libro para que muchas más familias puedan disfrutar de los platos de las diferentes regiones de nuestro departamento. En el municipio de Palmira, en el 2018 durante los días 28 y 29 de octubre, hicimos el Encuentro regional de cocinas tradicionales "Mi Valle Sabe" en la antigua estación del ferrocarril.

Este evento reunió a 8 cocineros representantes de las subregiones del Valle del Cauca con una inversión de \$200.000 millones de pesos y también le hicimos un homenaje muy especial a una mujer que admiro muchísimo: Maura de Caldas. De igual manera, en el marco de la conmemoración de los 150 años de la publicación de la novela María, se realizó la investigación sobre la cultura culinaria que está presente en esta obra cumbre del romanticismo vallecaucano. El resultado fue la impresión del libro "Cocinando con María", el cual reúne recetas e historias de vida de cocineras y cocineros de los municipios de Palmira, El Cerrito, Guacarí y Ginebra ya que son los territorios cercanos de la Hacienda el Paraíso. En el mes de junio del 2019, se realizó un importante encuentro en la emblemática ciudad de Lima, Perú donde compartieron conocimientos y preparaciones por parte de 5 cocineras de Buenaventura y 5 cocineras del país anfitrión. Este fue un espacio para el intercambio de saberes de la cultura culinaria del Pacífico vallecaucano y peruano. Por todo esto queremos hoy rendir un homenaje muy especial a Doña 'Pancha' quien fue una mujer líder y de gran ejemplo para la plaza de mercado de Buenaventura. Quiero agradecer la presencia de cada uno de los que nos acompaña este día y por mantener viva la tradición de nuestras cocinas y fogones".

María Nery Mancilla y Luz Marina Moreno



CRUZ a Francisca Castillo (Pancha), cocinera tradicional de la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura como homenaje de admiración y gratitud, por contribuir a la salvaguardia de las tradiciones culinarias afro del Distrito de Buenaventura. El reconocimiento lo recibieron, de las manos de la señora gobernadora del departamento, Dilian Francisca Toro, su hija María Nery Mancilla y su nieta Luz Marina Moreno, quienes mantienen la tradición culinaria en la plaza de mercado.

Francisca Castillo Boya conocida como "Pancha", nació el 9 de octubre 1932 en Buenaventura y empezó a cocinar desde muy niña, aprendió a cocinar con su madre la señora Senobia Boya Granja. Francisca preparaba recetas no solo de la cocina tradicional de la costa pacífica como lo son los mariscos, sino dulces como el casabe, natilla, birimbí y cabello de ángel y muchos platos más como el arroz atollado, sancocho de pescado, sudado de piangua, de piaguil, el plato triple y el sudado de tolo. Era muy conocida porque sabía mucho de la cocina, es una tradición que viene desde la raíz y la ha expandido a muchas personas familiares, amigos y conocidos. El principal legado de la señora Francisca Castillo fue enseñar a cocinar seguir las tradiciones culinarias del pacífico colombiano y atender a los clientes con alegría y amor. Fue una de las primeras líderes, que dirigía el grupo de las cocineras tradicionales antiguas de la galería José Hilario López, pues su amabilidad, compañerismo y amor por la cocina la hizo brillar y aun resplandece su luz a través de sus familiares que continúan con el legado de cocinar y ser amables con los clientes, Murió el 30 de marzo de 2017.

Panel sobre las bebidas tradicionales - Jorge Humberto Jhoang Huaman



9. LAS BEBIDAS TRADICIONALES

En los últimos años se ha producido un especial interés por impulsar una política pública que catalogue el viche, el pipilongo, el arrechón, la tomaseca, entre otras bebidas, como bebidas ancestrales, para que así se permita no solamente una regulación especial de estas, y por consiguiente un tratamiento diferenciado en el ámbito del mercado, lo social, lo cultural y lo político, sino también cierta legitimidad y legalidad, requeridos para impulsar estas bebidas y para salvaguardar estas tradiciones tan importantes, especialmente para las poblaciones afros del territorio del Valle del Cauca.

La moderación de esta sección la hizo el director de la Fundación ACUA David Soto.

Exposición:

Valor cultural y patrimonial del Viche:

Por: Juana Francisca Álvarez - Universidad del Pacífico.

“El objetivo general de este conversatorio, es reflexionar sobre el Viche/Biche del Litoral Pacífico desde una mirada cultural y patrimonial para ello hablaremos del papel del viche en las comunidades afros del pacífico colombiano, su valor patrimonial y su uso en las nuevas tendencias de un mundo de mercado globalizado. Este espacio de reflexión no lo haremos solo desde un objeto empírico, sino que revisaremos las caracterizaciones, investigaciones de enfoque cualitativo apoyados en datos históricos, producto de las discusiones realizadas con teóricos de nuestra comunidad. En busca de conservar, potenciar, divulgar una práctica productiva de los afros descendientes del pacífico colombiano que pervive desde la época de la colonia y cohesionada, fortalece relaciones sociales, organizativas y económicas en el lugar. Empezaremos entonces por definir que es el Viche/Biche del Pacífico colombiano. Es una bebida ancestral, artesanal y espirituosa de la cultura afrocolombiana del Litoral Pacífico, su nombre proviene de las lenguas Bantúes del oriente-centro africano, donde también elaboran esta bebida, y su significado al igual que en el Pacífico significa verde o crudo. Durante muchos siglos los pobladores de la región Pacífico (Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño), han venido utilizando el Viche/Biche de modo cotidiano en diferentes momentos y circunstancias. En la medicina tradicional para curar a través de sobijos el mal de ojo y el espanto, en las mordeduras de culebras, en los cólicos estomacales, para regular la menstruación en las mujeres y en botellas preparadas para fines específicos, como la “tomaseca” que se utiliza para concebir hijos y sacar el frío en las mujeres, en tomas con ajo para el control de parásitos intestinales, las curadas que protegen y evitan las mordeduras de culebras, entre muchos otros usos. Esta bebida ancestral heredada de nuestros mayores, se ha consolidado en nuestra tradición de generación en generación, articulando en su producción y consumo procesos comunitarios asociados a la organización y vivencia de la espiritualidad, como eje movilizador de la cultura. En nuestros territorios el viche/biche está presente en los nacimientos de los niños, en las mingas, la “mano cambiada”, el convite, las fiestas, los velorios, cabos de año, en las vísperas y en los novenarios; por lo que es uno de los elementos emblemáticos que tiene presencia en la mayoría de procesos, ritos, costumbres y manifestaciones culturales de las que se nutre la cultura del Pacífico. La característica primordial de su producción es la ruralidad. El viche/biche nace desde la siembra, el cultivo, la transformación y la extracción del espíritu, exclusivamente en las zonas rurales del Pacífico colombiano; entre territorios colectivos, ríos, motes y veredas brota de la tradición heredada, como parte de un “saber hacer” que se aprende justamente en el seno de la comunidad afrocolombiana y es allí en ese contexto que adquiere su valor patrimonial. Desde lo cultural hacemos uso de la palabra, la oralidad, elemento esencial que ha permitido la pervivencia de las distintas manifestaciones culturales en nuestra comunidad.”

Exposición:

El Proceso de destilación del Viche:

Trapiche y alambique tradicional por Nelson Mondragón Viveros y Flavia Rentería (consejos comunitarios Río Naya y Cajambre). Flavia Rentería y Nelson Mondragón

La producción del viche/biche, bebida tradicional de las comunidades negras del litoral Pacífico, es un proceso complejo comprendido por otros procesos que anteceden la destilación. En ese sentido, esta presentación tuvo como objetivo hacer un breve recorrido por este proceso de producción, atravesado por gran cantidad de conocimientos sobre la naturaleza y el territorio.

En primer momento se organiza el terreno donde se va a sembrar -es decir, es retirada la maleza- y se procede a sembrar los cogollos de la caña. Una vez sembrados los cogollos, cada ocho o quince días se procede a deshojarlos. Esto se hace para no afectar el crecimiento de la caña y para que reciba gran cantidad de luz solar, lo que permite que acumule mayor cantidad de azúcares, haciéndola mucho más dulce. Las hojas retiradas durante el deshoje no son desechadas, sino que son utilizadas como abono para el mismo cultivo.

Luego de aproximadamente ocho o nueve meses, se lleva a cabo el primer recorte de la caña. Sin embargo, este no es utilizado para elaborar el destilado sino para producir otros productos derivados de la caña tales como el guarapo, la panela y la miel.

Hay que aclarar que la caña utilizada para la elaboración del viche/biche no es la caña de azúcar, sino que son diferentes variedades de cañas nativas tales como la amarilla y la negra o morada.

Posteriormente, cuando la caña cumple con las condiciones para ser utilizada en la elaboración del viche/biche, esta es cortada y pasada por el trapiche, en el cual es molida.

Anteriormente, en las comunidades, era utilizado un trapiche conocido como el matacuatro, en el que debían trabajar cuatro personas para poder extraer el jugo de la caña. Actualmente, es poco común el uso de este, ya que ha sido reemplazado por otro tipo de trapiches que pueden ser mecanizados o de uso de tracción animal. De este proceso sale el jugo de caña, el cual entra a un proceso de fermentación para obtener el guarapo, la base del viche/biche.

Luego de que el jugo de caña haya fermentado durante cuatro o cinco días y se haya convertido en guarapo, comienza el proceso de destilación para obtener el viche/biche. Este proceso se lleva a cabo en los alambiques, una estructura de recipientes, de aluminio o barro, que son unidas con una pasta elaborada a partir de borjón o banano.

Durante esta exposición, además de generar un acercamiento al proceso de producción del viche/biche, se dio cuenta de cómo en las comunidades este ha involucrado a todos los miembros de las familias, incluyendo a los más pequeños. El trapiche y el alambique fueron presentados como espacios de transmisión no sólo de los conocimientos y saberes asociados a la elaboración del viche/biche sino también los valores de la comunidad; son espacios en los que se inculca la disciplina y el aprecio al trabajo.

Exposición:

Transformación del Viche/Biche en derivados y bebidas tradicionales.

Por: Lucía Solís



Lucía Solís habla sobre las plantas medicinales utilizadas en su preparación con viche

Entre las comunidades negras del litoral Pacífico, hay un vasto conocimiento sobre la naturaleza y el universo. Este conocimiento se ve reflejado en la elaboración del viche/biche y el uso de plantas para la prevención y curación de enfermedades.

Esta presentación estuvo dividida en dos partes. La primera fue una disertación en torno a las propiedades medicinales del viche/biche y de algunas plantas de azotea. La segunda, se basó en la elaboración de un cóctel a base de viche/biche, utilizando las hierbas mencionadas en la primera parte de la presentación.

Lucía se refirió al viche/biche como la medicina de las comunidades negras del Pacífico, ya que está involucrado en todos los momentos de la vida: la concepción, el nacimiento y la muerte. Igualmente, es el que acompaña las labores productivas como la agricultura y la pesca.

En esta presentación Lucía habló sobre las hierbas de azotea tales como la hierbabuena, el anisillo, el limoncillo y el anís de montaña. Se refirió a las plantas como seres que interactúan, de manera que hay que comprender el carácter de cada una de ellas, hablar con ellas y respetar sus ciclos a la hora de cortarlas. De igual manera, hizo una diferenciación entre las plantas frías y las plantas calientes, las plantas dulces y las plantas amargas y la manera en la que cada una de estas actúan sobre el cuerpo humano.

En la elaboración de la tomaseca, es donde el viche/biche y las plantas se encuentran. Para la elaboración de esta, al viche/biche le son agregadas alrededor de cuarenta plantas que son armónicas, pasivas y pacíficas que curan enfermedades. Esto se deja macerar durante cuarenta días y una vez transcurrido este tiempo, se le agregan plantas para terminar de aromatizar y saborizar la tomaseca. Esta bebida está relacionada con la salud reproductiva de la mujer, por lo que Lucía recomendó consumir una copa diaria.

Para la elaboración del cóctel, al que Lucía denominó "vichada" utilizó los siguientes ingredientes, haciendo especial énfasis en que ella no mide o pesa los alimentos, sino que utiliza como medida el puño de su mano:

- Hierbabuena
- Anisillo
- Limoncillo
- Manzanilla
- Romero
- Anís de montaña
- Pronto alivio
- Estragón
- Canela
- Jugo de naranja
- Viche
- Pipilongo
- Miel

Todos los ingredientes son agregados a la licuadora. Posteriormente, la mezcla es pasada por el colador y se le agrega hielo al gusto.

Exposición:

El Pisco peruano por Jorge Humberto Jhong Huaman

Producto netamente nacional considerado como patrimonio de la nación peruana El Pisco es un aguardiente exclusivamente peruano obtenido por la destilación de mostos frescos de "uvas pisqueras" recientemente fermentadas, utilizando métodos tradicionales y ancestrales de calidad, que dan lugar a un proceso de elaboración puro, exento de aditivos, azúcares, agua y demás elementos distintos de la uva. Es producido únicamente en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna Las uvas pisqueras son: Quebranta, Negra Criolla, Mollar, Uvina, Italia, Torontel, Moscatel y Albilla, las cuales deben ser cultivadas dentro de la zona geográfica pisquera. Existen varias explicaciones de cómo el pisco obtuvo su nombre. Las principales son a raíz de palabra quecha pisqu que se utiliza para denominar a un ave que se encuentra en la región del Valle de Ica (Perú). Este vocablo del idioma inca también ha sido utilizado para nombrar a la ciudad de Pisco y a las ollas de barro precolombinas que se utilizaban para fermentar las uvas.

Algunos historiadores afirman que el aguardiente tomó el nombre de las vasijas de barro en las que se dejaban fermentar las uvas antes de su destilación mientras que otros aseguran que el nombre pisco se deriva del puerto de Pisco (en la ciudad del mismo nombre) donde podía comprarse esta bebida. Desde el siglo XVII la producción de este licor se ha concen-

trado en la costa sur del Perú y el origen de la denominación está estrechamente vinculado a la zona geográfica que se encuentra en el actual departamento de Ica, de la cual toma el nombre, y desde donde se embarcaba el producto para su exportación en la época colonial. Esta característica geográfica esencial fue regulada desde hace muchos años en el Perú: ya en 1932 se establecía que solo podían ser considerados aguardientes de uva los producidos en Pisco, Ica, Locumba, Majes o Lunahuaná. La formalización del área geográfica de producción del Pisco se realiza en 1990, con la Resolución Directoral N° 072087 de ITINTEC, que determina que el área productora de Pisco es la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna. La denominación Pisco constituye desde el siglo XVI el nombre de un poblado y de un puerto, el mismo que fue uno de los principales puertos que servían al comercio regional en tanto era punto de embarque de guano y de los envíos de cargamento de plata hacia España. Asimismo, el Pisco se convirtió en una bebida muy popular por sus características muy propias entre los viajeros de la región, lo que determinó que sus bondades fueran muy difundidas al grado de exportarse en las famosas botijas, en grandes cantidades hacia las regiones vecinas. El Pisco fue declarado denominación de origen mediante Resolución Directoral N° 072087- DIPI, del 12 de diciembre de 1990, Esta resolución es ratificada y elevada de rango con el Decreto Supremo N° 001-91-ICTI/IND, del 16 de enero de 1991. El cual a su vez es ratificado mediante la Ley N° 26426, de 29 de diciembre de 1994, cuyo artículo primero señala expresamente que se da fuerza de Ley al citado Decreto Supremo.

¿QUÉ ES UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN? Es un signo conformado por el nombre de un lugar geográfico que distingue productos cuyas características se deben a los factores naturales de la zona (geografía, clima, materia prima horas de sol, precipitaciones pluviales, agua, tipos de suelo, etc.), así como a los factores humanos, tales como: formas tradicionales de elaboración de productos, conocimientos ancestrales y costumbres de los productores de dicho ámbito geográfico. Ejemplo de lo señalado, tenemos en el Perú, las siguientes denominaciones de origen: Pisco, Maíz Blanco Gigante del Cusco, Cerámica de Chulucanas, Pallar de Ica, Café de Villa Rica, Loche de Lambayeque, Café Machu Picchu - Huadquiña, Maca de Junín Pasco, Aceituna de Tacna y Cacao de Amazonas. Sobre la denominación de origen pisco, existe una controversia entre Chile y Perú. Mientras Perú considera que la palabra „pisco“ aplicado al licor tiene una relación estrecha con el espacio geográfico donde se produce (como el caso de champagne en Francia y que España produce bajo la denominación de cava) y por tanto debe ser usado sólo por el licor producido en el Perú Chile considera que el término es genérico (como en el caso del vino) y puede ser usado por cualquiera que lo produzca. Chile sustenta la denominación de origen, arguyendo que pisco es una denominación para un tipo de bebida alcohólica hecha a partir de la uva. No niega que haya podido fabricarse primero en Perú, pero sí que fue utilizado para designar el aguardiente de uva producido en ambos países por diversos factores (envase, puerto de exportación, etc.).

Perú presentó una solicitud de registro internacional de dicha denominación de origen ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), de acuerdo al sistema de Lisboa, que agrupa a 25 países: Argelia, Bulgaria, Burkina Faso, Congo, Costa Rica, Cuba, Francia, Gabón, Georgia, Haití, Hungría, Irán, Israel, Italia, México, Nicaragua, Perú, Portugal, Moldavia, Corea del Norte, República Checa, Serbia y Montenegro, Eslovaquia, Togo y Túnez. En agosto de 2006 se conoció el resultado de la solicitud de registro internacional presentada por Perú ante la OMPI. Eslovaquia, Francia, Hungría, Italia, Portugal y República Checa aceptaron la solicitud

de registro de la denominación de origen pisco presentada por Perú, sin perjuicio de los derechos otorgados previamente a Chile, en virtud del Acuerdo de Asociación Económica que éste posee con la Unión Europea. Es decir, en dichos estados, la denominación de origen Pisco es tanto chilena como peruana. Bulgaria y México la rechazaron, el primero por un reconocimiento anterior del término (que no tiene relación con el aguardiente de uva) y el segundo por la existencia de acuerdos anteriores, donde reconoce tanto a Perú como a Chile el uso del término. Los Estados de Argelia, Burkina Faso, Congo, Cuba, Georgia, Haití, Israel, Corea del Norte, República de Moldavia, Serbia, Togo y Túnez, no se pronunciaron por lo que, de acuerdo a lo establecido en el Tratado de Lisboa: reconocen en forma exclusiva al Perú la denominación pisco. Irán y Nicaragua no han emitido su parecer (el plazo de un año contemplado en el sistema de Lisboa aún no ha vencido respecto de ellos).

Corea del Sur reconoce a Chile la indicación geográfica pisco, desde la suscripción del TLC con dicho estado, sin perjuicio de los derechos que pudiera, además, reconocer a Perú. De la misma manera la Unión Europea, de acuerdo al Acuerdo de Asociación con Chile, reconoce la denominación de origen pisco para uso exclusivo de productos originarios de Chile, sin perjuicio de los derechos que pueda reconocer, además, a Perú. Estados Unidos reconoce al pisco chileno como producto distintivo de Chile, desde la suscripción del Tratado de Libre Comercio (TLC) con dicho país; mientras Canadá, en virtud del TLC suscrito, reconoce al pisco chileno como indicación geográfica, en conformidad a la Trade - Marks Act. En la actualidad son 71 países los que reconocen la denominación 'pisco' a favor del Perú. De estos, 30 reconocen la denominación de origen en exclusiva para nuestro país. El titular de las denominaciones de origen en el Perú es el Estado peruano. Respecto de tales denominaciones se pueden conceder autorizaciones de uso, a fin de que los productores de la zona geográfica de origen, distingan sus productos empleando dichas denominaciones, siempre que cumplan con los requisitos exigidos por la normativa correspondiente. Es por tal motivo, que los roles de protección, defensa, promoción, supervisión y fiscalización les competen a las diferentes entidades que integran el Estado Peruano.

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), es el encargado de negociar a nivel internacional -en el ámbito bilateral- los tratados de libre comercio o acuerdos de complementación económica, para proteger la Denominación de Origen Pisco. Por su parte, el Ministerio de Relaciones Exteriores tiene a su cargo la negociación de tratados multilaterales, para la obtención del reconocimiento internacional del Pisco. Es de señalarse, que en ambos casos el Indecopi desempeña la función de asesorar, de manera técnica, tanto a Mincetur como al Ministerio de Relaciones Exteriores. De otro lado, el Ministerio de la Producción, a través de la Comisión Nacional del Pisco (Conapisco) se encarga de la promoción nacional del Pisco por medio de la organización de concursos y festivales nacionales y regionales. Asimismo, articula el trabajo multisectorial entre las instituciones públicas y privadas involucradas en el ámbito del Pisco. La promoción del Pisco en el mundo, le atañe a Promperú y a las Oficinas Comerciales del Perú en el Exterior (Ocex), que dependen del Mincetur. Este quehacer se materializa por medio de gestiones destinadas a lograr que nuestros productores de Pisco participen en evento o ferias internacionales, con fines de exportación y posicionamiento del Pisco en los mercados globales.

El Consejo Regulador del Pisco, tiene la misión de controlar la producción y elaboración del Pisco, fiscalizando a los productores y controlando el origen y calidad del mismo

para su comercialización en el mercado nacional e internacional, debiendo velar por el prestigio de la denominación de origen en el mercado nacional y en el extranjero. Finalmente, el Indecopi desarrolla labores de observancia o defensa del Pisco, mediante el ejercicio de potestades de sanción, a partir de su programa de supervisión y fiscalización o por noticia de parte de los productores o del Consejo Regulador. ¿CUÁNTOS TIPOS DE PISCO EXISTEN? El Reglamento de la Denominación de Origen Pisco reconoce 3 tipos de Pisco: Pisco Puro: Es el Pisco obtenido exclusivamente de una sola variedad de "uva pisquera". Pisco Mosto Verde: Es el Pisco obtenido de la destilación de mostos frescos de "uvas pisqueras" incompletamente fermentados. Pisco Acholado: Es el Pisco obtenido de la combinación de "uvas pisqueras" o de mostos completamente o incompletamente fermentados, o de la mezcla de Piscos, siendo las proporciones de cada mezcla elegidas por el productor. Bibliografía: GUTIÉRREZ, Gonzalo. EL PISCO, APUNTES PARA LA DEFENSA INTERNACIONAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PERUANA. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2003 GUÍA PRÁCTICA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PISCO Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – Indecopi

Exposición:

Aguardientes tradicionales del Ecuador

Por: Esteban Raymundo Tapia Merino

Nombres locales: Aguardiente, puntas, puro, guanchaca, currincho, Juan del Monte, guaro, guaspete, drake. Origen: Criollo, el aguardiente de caña se convirtió en una de las más importantes bebidas alcohólicas de América durante la Colonia, con la expansión de las plantaciones de caña trabajadas por esclavos (Laudan, 2013). Rápidamente se convirtió en parte de la vida campesina en las zonas tropicales y valles subtropicales del Ecuador. Descripción: Es una bebida alcohólica obtenida por destilación del jugo de caña de azúcar; es transparente, con un grado alcohólico elevado y variable, y puede ser aromatizado con distintas hierbas dependiendo de cada territorio. Consumo: Festivo, exceptuando la población que tiene un uso problemático de las bebidas alcohólicas, el aguardiente se toma normalmente en festividades de todo tipo, desde celebraciones familiares, eventos sociales, festividades nacionales y locales. Ingredientes para su elaboración: Caña de azúcar, hierbas aromáticas o jugos de frutas (opcional, dependiendo del tipo de aguardiente). Hay algunos lugares donde se emplean otros elementos para su elaboración, por ejemplo, presas de gallina de donde toma su nombre "caldo de gallina". Forma de preparación: Para elaborar el aguardiente primero se debe obtener el jugo de la caña de azúcar. Para ello se usa el trapiche que hasta hace poco era movido por fuerza animal y que es ahora movido por motores eléctricos o de combustible. Anteriormente se usó una versión aún más rústica, conocida como quijada, que básicamente es una palanca para aplastar la caña. (Carrera et al, 2016). Luego se destila el jugo obtenido, logrando un alcohol de muy fuerte graduación. A esta preparación básica se le pueden agregar ingredientes que aromatizan el alcohol. El aguardiente anisado es el más común. También se destaca el Pájaro azul, tradicional de la región de Guaranda en la provincia de Bolívar. Su preparación incluye la maceración del aguardiente con una mezcla de plantas y productos de origen animal que lo aromatizan y le dan un ligero tinte azulado. (Romero, 2016 f).

Hasta hace unas décadas el cerro Panecillo en Quito era famoso por su preparación no controlada de puntas, un aguardiente que según las malas lenguas se maceraba con animales muertos. Estas destilerías están hoy cerradas, y Quito disfruta de unpuntas menos

riesgoso proveniente de los valles subtropicales cercanos. Su consumo es muy popular, especialmente durante las festividades. (Carrera et al, 2016). El aguardiente es también ingrediente principal en otros tragos locales, como el famoso Tardón mireño, procedente del valle de Mira en Carchi, un delicioso aguardiente con jugo de naranja (Murillo, 2016). Las distintas preparaciones derivadas del aguardiente son consideradas parte de las celebraciones de distinto tipo, ayudando a las personas a desinhibirse y "prender la fiesta". Sin embargo, ingerido en cantidades inadecuadas, es un embriagante que genera adicción y, como todo alcohol repercute de manera negativa en la salud, pudiendo causar la muerte directa o indirectamente. Ecuador tiene aún un alto índice de alcoholismo y el aguardiente es sin duda uno de los puntales de este problema. De forma tópica puede ser usado para desinfectar. Es común entre curanderos y curanderas para "limpiar" de malas energías. Para ello, se sopla sobre la persona o el espacio que necesita ser limpiado. Estado de conservación: común, pero su producción no siempre está legalizada; los informantes reportan que hay desconfianza hacia los mecanismos de control estatales, se dice que favorecen a la gran industria y dificultan la producción del aguardiente artesanal, por lo que hay destilerías que se prefieren trabajar en la clandestinidad. Esto representa una dificultad económica, un riesgo para la salud y para la conservación de esta elaboración patrimonial

Exposición:

El Chinchivi. Bebida tradicional del Perú

Carmen Rosa Huapaya

Según investigaciones y búsqueda de datos de los antiguos afrodescendientes, el chinchivi data después de la liberación y abolición de la esclavitud acá en el Perú. Es un aguardiente que se elabora con el guarapo (jugo de la caña de azúcar) y el alcohol de caña en su inicio era muy fuerte, con el paso de los años este trago fue siendo mejorado con otros ingredientes y se bajó el punto de alcohol para elaborarlo con pisco, en las reuniones de fin de semana los afrodescendientes preparaban este licor para desestresarse, alegrarse y olvidar en algo el trabajo fuerte que realizaban los días anteriores, en la actualidad hay regiones en el país que lo preparan sin saber qué es el chinchivi. En nuestro país tuvimos una gran cantante afroperuana llamada Lucila Campos que hizo inmortal la canción festejo "chinchivi", tal es que en todos los estratos sociales y razas se baila con gran algarabía, además en las actividades que se realizan por el mes de la Cultura Afroperuana, Día de la Amistad Afroperuana, Día del Arte Negro (exclusivo de Cañete) entre otras fechas se brinda con este delicioso trago como homenaje a nuestros descendientes afroperuanos y como coctel bandera de los afrodescendientes.

Exposición:

La tutuma, la bebida afro de El Carmen.

Mirta Cartagena.

La tutuma es un licor obtenido a partir de un destilado y el fruto de una variedad de totumo (*Crescentia cujete*) cultivado en los huertos de los afrodescendientes del sur del Perú. El fruto se cosecha seco, se parte en pedazos y se pone a macerar durante días en un destilado, generalmente pisco y un poco de jerez. Se cuele y se embotella para su consumo.

10. DEGUSTACIÓN DE COMIDAS TRADICIONALES Y COCINA EN VIVO.

Esta sección del Encuentro fue moderada por Enrique Sánchez

Carapulcra y sopa seca.

Mirtha Cartagena Castrillón y Angeolina Ena Palma Lazarte (Perú).

Para 6 personas

Sopa seca

- 1 kilo de fideos de trigo N°32 (delgado)
- 2 cucharadas de albahaca molida
- 100 gramos de achote en granos
- Una pisca de comino
- 1 cabeza de ajo pelado
- 2 champiñones
- 4 hojas de laurel
- 1 zanahoria
- 1 tomate rojo mediano
- 2 cebollas rojas
- 20 gramos de perejil
- 1 pechuga de pollo
- 250 mililitros de aceite

Carapulcra de papa

- ½ libra de mani tostado
- 2 kilos de papa amarilla
- 8 unidades de ají panca desvenado
- 1 ajo pelado
- Una pisca de comino
- 100 gramos de manteca de cerdo
- 1 libra de carne de cerdo
- 1 libra de huesos de cerdo
- Sal al gusto
- 500 mililitros de aceite
- 1 kilo de yuca

Preparación

Carapulcra: Se cocina la carne de cerdo en 3 litros de agua y cuando esté en su punto de cocción, se baja. También se cocina la papa amarilla, se revisa que esté cocida para bajarla, pelarla y picarla en pequeños cubos. Luego se muele la cabeza de ajo y se sofríe con la manteca, se agrega el ají panca (el cual debe estar molido), y todo eso se dora por aproximadamente media hora y para no dejar que se quemé se le va agregando un poco de caldo del cerdo. Luego de haber cumplido la media hora se agrega la pisca de comino y el mani molido se deja unos minutos que coja el sabor del comino y se le agrega el caldo del cerdo. Dejar hervir para agregar la papa y conservar a fuego lento por aproximadamente 1 hora, agregar sal al gusto y se baja.

Sopa seca: Sancochar el pecho de pollo en 1 ½ litro de agua, bajar cuando este cocida la carne, después deshilar la carne. Picar las cebollas y el tomate en cuadros pequeños, a su vez picar el perejil, moler el ajo. Descremar el achiote se coloca en una sartén una cantidad pequeña (dependiendo el color que se quiera tener) con poco aceite y sofreír, luego se usa para el aderezo en el que se sofríe el ajo con la cebolla, cuando este dorado (color medio marrón) se agrega el tomate una pisco de comino y una vez dorado se agrega las 3 cucharadas de albahaca, dejar dorar unos minutos, agregar sal al gusto e integrar el caldo del pollo, dejar hervir para agregar el fideo, el perejil, el hongo con laurel y la carne deshilachada. Dejar cocinar por alrededor de 15 minutos (no moverlo) y luego bajarlo, pasado los 15 minutos granear el fideo (mover el fideo para separarlas).



Las cocineras peruanas Fanny Azañero y Mirtha Cartagena preparando sus comidas

Chancho con frejoles – Fanny Azañero (Perú).

Para 6 personas

- 1 kilogramo de carne de cerdo
- 1 atado de cilantro
- 1 atado grande de cebollín
- ¼ de loche
- 3 unidades de ají escabeche
- 6 dientes de ajo
- 30 gramos de pimienta
- 50 gramos de sal
- 300 mililitros de vinagre de chicha
- 100 gramos de achiote en pepa

- 500 mililitros de aceite
- 250 gramos pellejo de cerdo
- 350 gramos de frijol cargamanto
- 1 kilogramo de arroz

Preparación

Carne: Trozar la carne de cerdo y agregar vinagre de chicha, sal, pimienta, ajos picados, un chorrito de aceite, cilantro picado, cebolla picada, loche picado y ají escabeche picado. Mezclar todo. En una olla, añadir aceite y sibarita o únicamente agregar a la olla el achiote, incorporar la mezcla de la carne. Dejar cocinar por 25 o 30 minutos.

Frejol: colocarlo en una olla con 2 tazas de agua junto con el pellejo de cerdo y sal al gusto. Dejar hervir entre 25 y 35 minutos. En una olla a parte, calentar el aceite y añadir el ajo picado, añadir el frejol previamente hervido y dejar cocinar por 10 min a fuego lento. Servir el cerdo con frejoles, acompañado también con arroz.

Zango de maíz – Esneda Montaña Obregón (Cauca).

Para 6 personas

- 500 gramos de maíz blanco
- 1 coco
- 500 gramos de pescado seco de temporada
- 1 atado de Chiyangua
- 1 atado de poleo
- 1 atado de orégano
- 1 cucharadita de achiote en polvo
- 1 cabeza de ajo
- 6 plátanos chivo o banano
- 1 cucharada de sal
- Hojas de colino para decorar

Preparación

Sacar la leche de coco: *Raspar el coco sacando la pulpa, agregar agua y exprimir bien la leche que salga, reservar la primera leche (la más espesa). repetir el proceso y reservar la leche clara o chirle. Moler el maíz del día (peto) y lavarlo muy bien para descasparlo. Hacer refrito de hierbas: Picar finamente las hierbas (Chiyangua, poleo, albahaca, cebolla larga, ajo y achiote), en una paila cocinar la cebolla y el ajo con un poco de aceite, una vez este cocida la cebolla y el ajo agregar las otras hierbas y el achiote, menear con una cuchara de madera y poner a fuego lento y poco a poco agregar aceite de coco. Cernir el agua o la leche del maíz lavado, y ponerlo sobre el fogón en una olla junto con los aliños. Dejar hervir y añadir el pescado desmenuzado; revolver constantemente con una cuchara de madera o de mate hasta que el maíz esté cocido. Agregar la leche espesa de coco y dejar hervir un poco más, luego retirar del fuego y servir.*



Luz Marina Valencia

Arroz a la marinera – Luz Marina Valencia (San Cipriano).

Para 6 personas

- 1 libra de arroz
- 1 libra de camarón
- ½ libra de calamar
- ½ libra de piangua
- ½ libra de piacuil
- ½ libra de carne de jaiba
- 1 libra de langostinos
- 3 ramas de cebolla larga
- 3 cebollas cabezonas
- 1 pimentón verde
- 4 dientes de ajo
- Un puñado de cilantro
- 1 zanahoria
- ½ libra de habichuela
- Sal al gusto
- 500 mililitros de aceite
- Una pisca de color
- 1 coco rayado
- 1 cucharada de salsa negra
- 1 cucharada de bija
- Una pisca de pimienta

Preparación

Primero se pone a hacer el arroz, como normalmente se prepara, con sal, agua y aceite. A parte se hace un guiso para cada marisco de forma separada, dicho guiso debe tener un refrito con la cebolla cabezona, pimentón, el color, sal al gusto y un poquito de aceite. A parte refrita las zanahorias con las habichuelas. Cuando el arroz esté listo se le empieza a añadir los guisos de los diferentes mariscos, salsa negra, pimienta, y se mezcla hasta que se disperse de forma homogénea los mariscos en el arroz. Luego se pone a sazonar por unos minutos esa mezcla en el fuego. Por último, se pica cilantro y se añade al arroz con un poquito de bija. Se puede servir con patacón.

Envuelto de Pacó con salsa de guayaba arazá y camarón en guiso de pringamoza.

Magdalena Nuñez Angulo (Corregimiento 8).

Para 6 Personas

- 4 libras de pacó
- 1 libra de promasa (harina de maíz)
- ½ libra de queso costeño
- 3 hojas de viado
- 1 coco
- Sal al gusto
- Azúcar al gusto
- 3 libras de pringamosa
- Leche de coco
- 1 manojo de hierbas de azotea surtidas (cilantro, orégano, tomillo, cimarrón, poleo)
- ½ libra de cebolla cabezona
- ½ libra de cebolla larga
- 1 libra de camarón
- 1/2 libra de tomate
- 1 cabeza de ajo
- ½ libra de mantequilla
- 1 panela
- Una pisca de achote
- Guayaba arazá

Preparación

Envuelto de pacó: Se pela y se cocina el pacó, al terminar su cocción se procede a molerlo. Después de molido se le agrega la harina de maíz (promasa), el queso costeño, sal al gusto, la mantequilla y una cucharada de azúcar. Luego se va agregando a esta mezcla la leche de coco. Por último, se envuelve en hoja de viado.

Salsa de guayaba arazá: Se pone a caramelizar la guayaba, se le añade la cebolla, el ajo y una pequeña parte de las hierbas de azotea. Se licua y luego se pone a cocinar por 10 minutos.

Guiso de pringamosa: Se cocina la pringamosa y se limpian los camarones. Mientras tanto se corta en pedazos pequeños el resto de las hierbas de azotea y las cebollas, el ajo, el achote y el tomate, se pone a sofreír estos dos ingredientes. Cuando la pringamosa esté cocida se le mezcla al guiso, seguido de la leche de coco y los camarones. Se mezcla durante 15 minutos estos ingredientes.

Empana de tolo ahumado con jugo de borjé.

María Josefa Hinojosa Ibarquén (B/tura).

Para 6 personas

Empanada de tolo ahumado

- 5 dientes de ajo
- ½ libra de tolo
- ½ libra de cebolla larga
- ½ libra de tomate
- ½ libra de pimentón
- Color al gusto
- ½ libra de hierbas de azotea variadas (albahaca, cilantro, cimarrón, tomillo, orégano)
- 1 coco
- 1 libra de promasa
- Sal al gusto
- 1 litro de aceite

Jugo de borjé

- ½ libra de borjé
- 1 bolsa de hielo en trozos
- Azúcar al gusto

Preparación

Empanada de tolo ahumado.

Guiso: Se pica la cebolla larga, las hierbas de azotea, tomate, pimentón y se pone a refritar en una paila, se le echa un poco de aceite (tres copitas) y el ajo para sazonar, después se le incorpora un poquito de color y sal, y después de unos minutos, finalmente, se le adiciona la leche de coco a la mezcla. Después de mezclar por unos minutos este guiso se le adiciona el tolo. Se revuelve hasta que se logre alcanzar un espesor. Dejamos reposar.

Masa: se coge la harina promasa en una batea o paila amplia, se le echa sal y color al gusto a la masa con un poco de agua, cuando se mezcla estos ingredientes y la masa coge consistencia y humedad se empieza a amasar hasta que coja suavidad. Aparte se va poniendo a calentar el aceite mientras se arman las empanadas. Las empanadas se arman tomando una bolsa plástica y colocando la masa sobre la bolsa, se extiende la masa y cuando se aplane se le añade un poco del guiso, calculando que llene la circunferencia que conformará la empanada, de inmediato se tapa el guiso con la masa y se le da forma con un pocillo. Se fritan las empanadas con el aceite que estaba calentando. La empanada debe sumergirse totalmente en aceite. Sacar la empanada cuando dore y dejarla en un escurridor para sacar los restos de aceite y quede seca.

Jugo de borojó: Se licua el borojó con un litro de agua y se le añade azúcar al gusto. Luego se pasa por el colador y se sirve con trozos de hielo.

» **La comunidad del corregimiento 8 ofrece Bebida de venturosa**

La comunidad del corregimiento 8 ofreció a los asistentes una bebida refrescante de venturosa, una planta de la familia de las verbenaceae de uso medicinal.



Ofrecimiento de la bebida venturosa por parte del corregimiento número 8

11. PRESENTACIÓN DEL LIBRO HERBOLARIA DE LA PLAZA DE MERCADO JOSÉ HILARIO LÓPEZ

Fue presentado por Yesid Ome y Juliana Acevedo de la Escuela Taller de Buenaventura. El libro muestra la riqueza y diversidad de las plantas aromáticas y medicinales que se expenden en la plaza de mercado José Hilario López. El libro está hermosamente ilustrado y escrito de manera sencilla y rigurosa.

En la presentación intervinieron las portadoras y participantes en la producción del libro



12. CLAUSURA DEL ENCUENTRO

La Secretaría de Cultura del Departamento, el Distrito de Buenaventura, la Escuela Taller de Buenaventura, la Fundación ACUA y FIDA, agradecieron y dieron cierre al evento.

José Mario Riascos poeta de la vereda la Gloria en el Distrito de Buenaventura declamó algunos de sus poemas y la décima La concha de almeja.



ENCUENTRO INTERNACIONAL PERSONAL Y PROFESIONALES 21, 26 y 27 Sep. 2016
Luz Dary Ruiz
Cocinera

CO
ABERES

13. CONCLUSIONES

El encuentro ha sido el resultado de un proceso de trabajo y compromiso de las instituciones con las cocineras y cocineros tradicionales. En Colombia es relevante el trabajo del Gobierno Departamental del Valle de Cauca y su Secretaría de Cultura, en el marco de la Política Nacional para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de las Cocinas Tradicionales, de 2012, el apoyo dado por el Ministerio de Cultura del Perú con el apoyo de FIDA y la Fundación ACUA a los grupos de trabajo de la cocina afro de la costa, y la persistencia de la Escuela Taller de Buenaventura en la realización del encuentro periódico Cocinando desde la Raíz. En este encuentro se tuvo la importante colaboración de la administración del Distrito de Buenaventura y se contó con la presencia del Servicio nacional e Aprendizaje SENA y de las escuelas de gastronomía del departamento.

El Encuentro permitió constatar la vitalidad y la riqueza de la cocina afro del Pacífico, desde el chocó biogeográfico, incluyendo el Pacífico colombiano y ecuatoriano y la costa del Perú. Esta riqueza es el resultado de la diversidad ecológica, la diversidad cultural afro, y los procesos históricos que han vivido las comunidades.

La muestra culinaria afro realizada en el encuentro enseña cómo se ha enriquecido esta cocina con numerosos aportes de otras culturas. Este mestizaje cultural le ha dado, por ejemplo, a la cocina afro del norte del Perú, valores particulares que incorporan tradiciones del pueblo originario Moche y la llamada cocina criolla.

Las diásporas han sido procesos de resistencia, adaptación y creatividad donde las cocinas han jugado un papel importante. Las cocinas de la diáspora perviven y siguen siendo uno de los soportes de la vida y la cultura de los afrodescendientes del Pacífico.

Las tradiciones culinarias afro tienen muchas dimensiones, se entrecruzan con numerosas manifestaciones económicas y culturales como la agricultura, la pesca y la recolección, la tradición oral, la memoria social, las artes, y en especial, con el mundo espiritual afro. Al considerar todos estos factores, se ve la complejidad de la cocina y cómo esta cumple un papel integrador y cohesionador en el ámbito de la vida doméstica y comunitaria.

Un encuentro como el vivido en Buenaventura muestra también, cómo la cultura culinaria crea lazos de amistad y cooperación horizontales, más allá de las fronteras.

La muestra de Ecuador dejó como enseñanza la importancia que tiene la vinculación y el diálogo horizontal entre la academia y los portadores de la cocina tradicional.

En el Encuentro se compartieron inquietudes y se encontraron coincidencias en la preocupación común por el impacto negativo que viene teniendo la desatención de la población campesina proveedora de los productos fundamentales de la cocina, la problemática asociada a la contaminación de los ríos y suelos agrícolas, y las pérdidas nutricionales resultantes de la adopción por parte de la población de innovaciones y modas alimentarias inconvenientes.

El encuentro le ha abierto nuevos horizontes a las portadoras participantes. El reconocimiento obtenido, el intercambio de saberes y las relaciones establecidas fortalecen su trabajo y su interés en la salvaguardia de este patrimonio cultural.

El Encuentro es una demostración de la necesidad y oportunidad de las alianzas entre las instituciones públicas, los portadores de las tradiciones culinarias y las organizaciones de la sociedad civil, para realizar acciones efectivas de salvaguardia del patrimonio cultural culinario.

Existen numerosos retos y problemas que deben ser abordados de manera sistemática y con la participación de las cocineras y cocineros para buscar las mejores alternativas de salvaguardia y protección del patrimonio culinario, este es el caso de la enseñanza y transmisión de los saberes culinarios, el tema de la formalización, la adopción de buenas prácticas de manejo y manipulación de los alimentos, el apoyo al emprendimiento, la protección de los derechos colectivos, y la cuestión nutricional, entre muchos otros asuntos.

14. ANEXOS

Los portadores, expositores y gestores del encuentro

Alfredo Vanin Proviene del municipio de Timbiquí, en el poblado del Río Saija. Es escritor e investigador de las culturas afrocolombianas. Recibió el doctorado honoris causa de la Universidad del Cauca en el año 2011. Se desempeña como docente de cátedra en la Universidad del Cauca.

Angeolina Ena Palma es dueña del restaurante "AFRIKA" en El Carmen (Chincha), aprendió a cocinar en casa a la edad de trece años para atender a sus hermanos mayores. Fue su madre, María Elena Lazarte León, y sus hermanas Luisa y Lourdes quienes le enseñaron. Ahora son sus hijos Cesar, Cristian, Juan y Adán los que llevan su legado.

Ana Rosa Heredia Cuesta /Quibdó/Chocó/Colombia Ana Rosa nació en el corregimiento de San José De la Calle en el municipio de Bojayá, departamento del Chocó, el 13 de junio de 1950. De joven vivió mucho tiempo en Turbo, se desempeñaba como cocinera de fincas, alimentando entre 50 a 100 personas al día. En 1972 retornó a su ciudad natal Quibdó. Luego Ana Rosa se capacitó en salud y fue de esta manera como empezó su trayectoria como promotora de salud en COCOMACIA y la Diócesis de Quibdó, lo cual lleva realizando por más 10 años RECETA: Arroz con longaniza •

Carmen Rosa Huapaya Solano /Cañete/Centro del Perú Afrodescendiente natural de Cañete. Tiene un restaurante llamado "Sabor de morena". Desde pequeña le gustó la cocina, recuerda cómo imitaba a su madre mientras esta cocinaba. Carmen aprendió a cocinar viendo y saboreando los platos para saber qué ingrediente contenían. Su inspiración viene de sus tías que preparaban auténticas recetas cañetanas. Doña Camucha, como es conocida en su distrito, es amante de la cocina afroperuana, por ello busca constantemente su divulgación y difusión mediante la realización del "taller de minichef" con niñas de una institución educativa, en la que también trabaja como maestra.

Edalia Justina Arroyo Caicedo /Esmeralda/Ecuador Cocinera tradicional de San Lorenzo en Esmeraldas, además de ser una cocinera extraordinaria, pertenece a un movimiento nacional de mujeres que se llama Luna Creciente. RECETA: Corviche de encocado de pescado.

Diana Marcela Reyes /Socióloga egresada de la Universidad del Valle. Responsable del seguimiento para la organización y operación del Encuentro.

Elizabeth Valencia Caicedo /Plaza de mercado José Hilario López/Buenaventura/ Colombia Cocinera tradicional nacida en el seno de una familia numerosa, el 18 de diciembre de 1972 en Buenaventura. Elizabeth aprendió a cocinar observando a su madre realizar diferentes preparaciones en casa, para después perfeccionar sus conocimientos en la plaza de mercado donde comenzó a trabajar con apenas 19 años. De su infancia recuerda el arroz "empiedrado de lentejas" y el parahuevo (espina de pescado salado) que preparaba su abuela y la ausencia de ingredientes como el langostino y los camarones, cuyo uso en la cocina considera reciente. RECETA: Atollado de piangua.

Elsis Valencia /Colombia, es instructora de cocina del SENA regional Valle del Cauca. Con amplia trayectoria en cocina tradicional.

Enrique Sánchez. Sociólogo, especialista en el tema de salvaguardia y fomento del patrimonio y las artes populares. Presidió el comité asesor del Ministerio de Cultura para la formulación de la Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de las Cocinas Tradicionales de Colombia. Coordinador académico del Encuentro.

Esneda Montaña Guapi /Cauca/ Portadora de la tradición culinaria de Guapi, lideresa comunitaria en derechos de las mujeres rurales de la costa pacífica caucana, emprendedora y capacitadora de las mujeres de su comunidad en emprendimiento de negocios de base comunitaria. Ha participado en diferentes eventos gastronómicos, así como ha apoyado procesos de rescate del patrimonio culinario.

Esteban Raymundo Tapia Merino, es Profesor de cocina ecuatoriana, áreas de vinculación e investigación cultura gastronómica y arte culinario en la Universidad San Francisco de Quito- Ecuador. Tiene un Posgrado Unesco en Patrimonio y Turismo Sostenible, Universidad Tres de Febrero, Argentina, abril 2015. - Miembro de Colectivo Nacional Agroecológico y Red de Guardianes de Semillas. -Cátedra de Soberanía Alimentaria y Política Pública en FLACSO octubre a diciembre de 2015. Técnico gastrónomo del Ministerio de Cultura y Patrimonio, Proyecto de Patrimonio Alimentario. Coordinador de investigación de Patrimonio Alimentario del Ecuador.

Flavia Rentería, es una Sabedora, cantora, agricultora, rezandera, curandera. Oriunda de San José de Anchicaya (Corregimiento de Buenaventura, Valle del cauca), madre de cuatro hijos todos varones, casada con Aníbal Ramírez Gamboa, desde hace 9 años se desempeña como sabedora en la universidad del Pacífico donde ha recibido grandes reconocimientos por ser portadora de la tradición además de menciones honoríficas por parte de la Universidad javeriana.

Gladys García Riascos, nació en el municipio López de Micay del departamento del Cauca, pero migró a Buenaventura a la edad de 23 años. Actualmente trabaja en la plaza de mercado José Hilario López de Buenaventura como cocinera tradicional de la costa Pacífica. Gladys aprendió a preparar platos de la cocina tradicional gracias a su mamá y abuela quienes le enseñaron desde que ella tenía tan sólo 7 años, tiene más de 39 años de experiencia en esta profesión. Como portadora de este conocimiento ancestral, Gloria se ha dedicado a la transmisión del conocimiento de forma oral, buscando prolongar estas prácticas autóctonas de su región y de sus raíces. Participó en el libro "Fogón Vallecaucano" y ha sido parte de importantes eventos a nivel regional como el VIII Festival Gastronómico del SENA.

Jorge Humberto Jhong Huaman, graduado de la carrera de Administración de empresas con especialización en Administración Estratégica de la Universidad Inca Garcilaso de la Vega. Cuenta con estudios de Maestría en Ciencias gastronómicas en la Universidad San Martín de Porres. Es miembro Fundador de la Asociación de Somelieres del Perú, Cuenta con estudios de sumillería y cata de Pisco del Instituto del Vino y del Pisco de la Universidad San Martín de Porres.

Juana Francisca Álvarez, es oriunda de la ciudad de Cali, pero trabaja en Buenaventura hace varios años, como coordinadora de Arte y Cultura de la Universidad del Pacífico, adelanta investigaciones sobre el patrimonio inmaterial bonaverense, música tradicional del pacífico como el currulao. Tiene una maestría en educación de la Universidad del Tolima, estudios de postgrado en relaciones culturales internacionales de la Universidad de Girona España, y una diversidad de cursos sobre la música, la cultura, la danza de comunidades afrodescendiente e indígenas.

María del Mar Vanín Ramírez, antropóloga de la Universidad Nacional, especializada en temas afros.

Leslie Parra. Socióloga Caleña, coordinó la producción y operación del Encuentro.

Leyla Abigail Vásquez Colchado Zaña /Norte del Perú Leyla Vásquez, de 53 años, porta el gran legado cultural de la familia Colchado. Se dedica a la cocina en eventos, mediante contratos junto a su esposo. Su trayectoria en la cocina empezó cuando ella tenía diez años, desde muy pequeña, junto a sus hermanos, viendo como su mamá se dedicaba a preparar todos los domingos platos como: las patitas con garbanzo, causa, chanfainita, frito, ceviche, donde también, desde el sábado, preparaba sus licores. RECETA: Cerdo con frejoles •

Lucía Solís, oriunda del municipio de Buenaventura en el departamento del Valle del Cauca. Lucía aprendió a cocinar desde los 7 años, pero su educación en la cocina afrocolombiana se enfocó en la herbología (el estudio de las propiedades y las aplicaciones medicinales de las plantas y sus extractos). Dentro de las tradiciones afrocolombianas, la herbología es la ciencia que el espíritu de la naturaleza les otorgó a los seres humanos para gozar de buena salud, buena alimentación y buena diversión.

Luz Dary Ruiz /Pianguita/Buenaventura/Colombia Cocinera tradicional nacida en Buenaventura, el 14 de septiembre de 1974. Proviene de padres oriundos de Buena-

ventura: su madre, una cocinera tradicional, y su padre, un pescador, le enseñaron importantes prácticas ancestrales relacionadas con la cocina tradicional afro y su cadena de valor. Luz Dary cocina desde sus diez años, fue su mamá, abuela y tía quienes le enseñaron los principales conocimientos que ella porta sobre la cocina tradicional. RECETA: Cazuela de mariscos •

Luz Marina Valencia de San Cipriano /Buenaventura. Cocinera tradicional nacida el 3 de septiembre de 1961. Luz Marina heredó sus conocimientos en cocina viendo a su madre trabajar en la plaza de mercado, la cual la recuerda como una mujer estricta con su oficio. Luz le ha enseñado a su hija, sobrinas, amigas, vecinas, entre otras personas, las diferentes recetas que prepara, esto como mecanismo para preservar los conocimientos ancestrales de la cocina tradicional, cada vez más amenazados por la tecnificación de las practicas culinarias y la escasa oferta de algunos ingredientes. RECETA: Arroz a la marinera •

Magdalena Núñez Ángulo /Corregimiento 8/Buenaventura/Colombia Magdalena, oriunda de la zona rural de Buenaventura, específicamente del sector de Llanobajo, nació el 8 de octubre de 1980. Aprendió de sus padres el amor por la agricultura: su madre, de la zona rural de Buenaventura, y su padre, del Rio Naya, eran campesinos dedicados al cultivo de los alimentos tradicionales del municipio. Magdalena es también una líder comunitaria que busca consolidar proyectos de ecoturismo. Para ella la cocina tradicional significa el arraigo y la integración familiar. RECETA: Envuelto de pacó con salsa de guayaba arazá y camarón en guiso de pringamosa •

María Isabel González, Arquitecta egresada de la Universidad de San Buenaventura Cali, experta en temas relacionados con el patrimonio cultural, profesional especializado de la Secretaría de Cultura de la Gobernación del Valle del Cauca. Directora general del Encuentro.

María Josefa Hinojosa Iburgüen /Malecón/Buenaventura/Colombia Maria Josefa proviene del Chocó, su padre y su madre, oriundos de Pizarro (Chocó) eran agricultores. Ella aprendió de la cocina tradicional mirando a su mamá cocinar desde muy pequeña, mediante la crianza y la observación. Recuerda que a veces cocinaba a escondidas de la mamá porque realmente le gustaba mucho ese quehacer. Sus raíces son campesinas, por ello rescata los ingredientes naturales y el pan coger que desarrollaba en los primeros años de su vida.

Mirtha Cartagena Castrillón de Mendoza, de 50 años de edad, nació el 8 de Setiembre de 1968. Su madre le enseñó a cocinar a los 13 años de edad y el primer plato que prepare fue arroz con frejoles y pescado frito. Junto con su hermana, emprendió un proyecto con mujeres dentro del Distrito para realizar trabajos de diferentes tipos en pro del cuidado del medio ambiente e inicio los procesos de Casa de la Mujer. Hasta la actualidad continúa cocinando para preservar la sazón y los conocimientos heredados y trasmitidos por sus anteriores generaciones.

Nelson Antonio Mondragón Viveros, Nació 1956 en el corregimiento de San Francisco del río Naya del Distrito de Buenaventura. Creció con la abuela materna, su madre y padre, que han vivido de la caña de generación tras generación. En total son 12 hermanos y el único que siguió la tradición de la destilación fue el señor Nelson. Actualmente con su esposa, siguen cultivando, cosechando y destilando la caña, para preparar el viche y venderlo.

Orfa Martínez, nació en Guapi (Cauca) pero ha vivido gran parte de su vida en Tumaco (Nariño). Estando en Tumaco, se graduó del SENA como tecnóloga en procesamiento de alimentos y posteriormente se movilizó a la ciudad de Cali (Valle), donde está terminando sus estudios como chef. De su niñez recuerda que le ayudaba a la abuela en una cocina grande, con un fogón de leña donde cocinaba y ahumaba el pescado.

Rosa Amelia Jiménez Urbina Mocupe /Norte del Perú Nació en la hacienda Úcupe, (parte baja del Valle de Zaña). Amelia es heredera del conocimiento de la cocina tradicional de sus antepasados, manteniendo así viva la elaboración de la tradicional chicha de Jora. Amelia es nieta de reconocidas cocineras en el distrito de Lagunas – Mocupe, entre las que destacaron Basilia Sánchez Robles y Eloísa Coronel Morante nacidas en los años 1900. Ella recuerda que sus abuelas tenían una chichería. Cabe destacar que en la memoria de los pobladores del distrito de Lagunas-Mocupe, se recuerda que en la hacienda Úcupe hubo centenares de esclavizados en el período colonia.

Yesid Ome, ingeniero civil, su trayectoria profesional ha estado enfocada en la formulación, gestión y construcción de proyectos de infraestructura comunitaria dirigida a poblaciones vulnerables, actualmente se desempeña como Director de la Fundación Escuela Taller de Buenaventura, que tiene como misión salvaguardar el patrimonio material e inmaterial de la región, hizo parte del equipo que realizó la postulación ante la UNESCO de Buenaventura como Ciudad creativa de la gastronomía y ha participado en procesos de recuperación de recetas tradicionales de la gastronomía de la ciudad.

EXPOSICIÓN CASA AFRO

La Escuela Taller de Buenaventura instaló para el evento, con sus aprendices, una réplica modelo de una cocina tradicional de una familia afrodescendiente del Pacífico. La cocina recrea el fogón con las tulpas, las ollas de aluminio brilladas con esmero, una de las cualidades de las amas de casa y los instrumentos tradicionales de la cocina como la cagüinga o meneador, las bateas, el colador de totumo o susunga, el rayo para lavar, la maquina de moler maíz y de manera complementaria un trapiche de mano o matagente para exprimir la caña de azúcar en la preparación del viche, lo mismo que un modelo del alambique.

EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA

El fotógrafo Edward Lora, que ilustró y diseñó el libro Fogón Vallecaucano, expuso una serie de fotografías sobre la cocina y la vida cotidiana de los afrodescendientes del Distrito de Buenaventura.







El Valle
está en
vos



**GOBERNACIÓN
VALLE DEL CAUCA**

Secretaría de Cultura

Secretaría de Cultura Departamento del Valle del Cauca
(+572) 620 00 00 Ext 2400-2403



Secretaría de Cultura Valle del Cauca



@cultura_valle



@culturavalle