

Chocó, un destino de sabores

Por: Viviana Nariño Bernal

Cruz Mérida, Muñeca y Justi tal vez no se conocen entre sí, pero guardan historias de vida similares, pasiones y rasgos de personalidad afines. Su primera similitud es su piel, gracias a la natal Chocó; un departamento con una riqueza natural excepcional. De Coquí, El Valle y Panguí, estas tres cocineras tradicionales afrodescendientes, madres, maestras, líderes y empresarias, trabajan día a día por mostrar la riqueza culinaria de esta zona del país. Fueron alimentadas por una espesa selva tropical y un mar que de pacífico solo tiene el nombre. Los habitantes de estos territorios custodian productos inigualables: albahaca negra, oreganón, hierbabuena, poleo, entre otras, a las que denominan hierbas de azotea, plátanos de diferentes variedades, churulejas, albacorras, bacoas, guayabillas, naidí, árbol del pan, arrayán, cangrejos azules, hobos, son algunos de los manjares que por años han constituido la despensa gastronómica de estos corregimientos, con ellos se elaboran platos llenos de una sabrosura inigualable. Sus platos transmiten vida, salud, alimentan el cuerpo y exaltan los sentidos.

Árbol del pan.



El proyecto de investigación me permitió explorar territorios fascinantes y exóticos, en los cuales disfruté de encocados, sopas, arroces, fritos, dulces y guisados, un recorrido gastronómico por más de cinco territorios donde la premisa es la hospitalidad. Puedo decir que hacer parte de esta expedición cambia la manera de ver la vida.

En el Chocó se aprende a vivir con menos, su mayor valor es la posibilidad de elegir qué se quiere comer.

La sonrisa natural de sus habitantes es reflejo de la tranquilidad que se respira en sus costas. Al estar allí experimentas que el mundo es muy grande para habitar en un solo lugar y que la felicidad no está en tener de manera literal.

Allí, entre esa mezcla de selva y playa, de río y mar, de chirimía y canto, fogón y huer-ta. Con restricciones de luz, agua y señal satelital, se logra una conexión especial que permite encontrar el valor de lo esencial, la madre tierra, el agua, el fuego, esa esencia tan difícil de encontrar en las ciudades.

Escuchar a Justi, una bella mujer de 74 años, vital, activa, hablar de nuevos proyectos comunitarios, de liderazgo colectivo, resaltando las propiedades de la guayaba yogur, la guayabilla y la guayaba pera, los productos

de su natal Panguí es comprender que falta mucho camino por recorrer y que como gastrónomos estamos llamados a relacionarnos más con las comunidades. Contemplar a Justiniana cuando realiza la recolección manual de churulejas (molusco), una a una; valorar su experticia sobre el nivel del mar que le indica el momento preciso para adentrarse a los manglares, descalza, utilizando sus dedos de agarre en las superficies resbalosas y pregonando



cantos alegres, de esperanza y gratitud, es realmente inspirador para cualquier ser humano. Esa recolección y ese día tenían un significado especial: “elaborar una receta para compartirla con el mundo” a través de la próxima publicación académica, Saberes y senderos del Pacífico colombiano, un documento del SENA y AREANDINA que reúne cocina tradicional y contemporánea con productos nativos liofilizados ... “para que el mundo sepa a que sabe el Chocó”, como lo señala Justi. Tres piedras estratégicamente puestas, la misma leña que el mar trae a la orilla, secada por el sol, son el combustible perfecto para un atollado; en un caldero brillante (cualidad que vale la pena resaltar de las cocinas chocoanas) aceite con bija, hierbas de azotea, leche de coco, arroz, sal y el tesoro encontrado: las churulejas.

Cada receta guarda una historia, un recuerdo de la vida, un nombre, un ser humano que, generosamente, transfirió su saber culinario y cada vez que se replica el plato, esa persona ausente vuelve a estar vivo en nuestra mente y en el recuerdo de estas portadoras de tradición. Dar a conocer estos compendios de recetas es honrar su memoria. La gastronomía es un cúmulo de vida y la chocoana está llena de colores, sabores intensos, selva, música, contraste y mar.

El avistamiento de ballenas atrae millones de turistas cada año y el próximo reto es promover el turismo gastronómico, la ruta está diseñada, un destino que tiene mucho para mostrar y aportar.



Ilustraciones
Christian Ramirez

Directora del Programa Profesional en Gastronomía
Co investigadora de Saberes y senderos del Pacífico colombiano. (SENA-AREANDINA)
Investigadora de GastroLab.