

# La dulzura de San Basilio de Palenque



## Salvaguardia de una herencia culinaria

Susan Katherine Peláez Terra  
Trabajo de Grado para optar al Título de Antropóloga  
Edgar Bolívar Rojas, Asesor

Facultad de Ciencias Sociales y Humanas  
Departamento de Antropología  
Universidad de Antioquia  
Medellín, Septiembre  
2008

---

La dulzura  
de San  
Basilio de  
Palenque.

---

Salvaguardía de  
una herencia  
culinaria

---

Susan Katherine Peláez  
Terra

---

## CONTENIDO

DEDICATORIA .....	4
INTRODUCCIÓN.....	5
CAPÍTULO 1.....	19
¿Dónde queda San Basilio de Palenque? .....	19
REFERENTES HISTÓRICOS .....	22
DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN .....	30
CAPÍTULO 2.....	42
Patios y cocinas como talleres. Lugares de producción y transmisión de saberes.....	42
PATIOS, HUELLAS, DUEÑAS... UN DÍA EN LA COCINA DE.....	46
CAPÍTULO 3.....	60
Saber cómo hacer. Técnicas para la preservación de una tradición culinaria. ....	60
SABERES QUE SE CONVIERTEN EN SABORES.....	67
CAPÍTULO 4.....	78
Mujeres palenqueras: sabor, sazón y pasión.....	78
APARTES FINALES .....	95
RESOLUCIÓN 1472 .....	106
BIBLIOGRAFIA.....	113
CONSULTA EN LINEA.....	120

## DEDICATORIA

A ellas, las palenqueras, gracias por haberme dejado participar en sus quehaceres domésticos y el ingreso a sus cocinas, pero sobre todo, gracias por haberme permitido la remembranza de sentimientos y emociones a través del consumo de sus dulces. Los duros o cocadas: caballitos de papaya, caballitos de coco, enyucados, kekís, cocadas de leche, cocadas negras o de panela, cocadas de coco y piña, cocadas de piña y papaya, cocadas de coco con arequipe, bolas de tamaríndo, bolas de maní, turrone de maní, turrone de ajonjolí, chicharrone de coco, cocadas de maracuyá, cocadas de mora y alegrías. De sus dulces sueltos: de guandú, de mingo – mingo, de plátano, de papa, de leche, de leche con coco, de arequipe con coco, de coco, de corozo, de papaya con piña, de piña, de ñame, de ciruela, de corozo, de mamoncillo, de tamaríndo, de papaya, de yuca, de papa y de plátano con mamey; y de las conservitas de leche, preparaciones que durante años han elaborado para sostener a sus familias, perpetuando esta tradición de San Basilio de Palenque.

## INTRODUCCIÓN

“La alimentación es, en efecto, una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial. Es un fenómeno complejo, copioso; es un objeto con múltiples accesos. Sus facetas innumerables se ordenan según dos dimensiones por lo menos. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social.”

Claude Fischler, 1995.

El comer, a simple vista, es un acto, un suceso, una acción biológica, física y mecánica que se debe realizar para conservar, nutrir, alimentar y fortalecer el cuerpo<sup>1</sup>. Comemos a diario para el sostenimiento del organismo, para mejorar la salud y para satisfacer las necesidades de nutrientes que nuestro cuerpo requiere. Pocas veces comemos para recordar, evocar sentimientos, imaginar situaciones o relaciones, homenajear o aludir la actividad culinaria y la labor en la cocina de otros, o simplemente, por el hecho de disfrutar una grata compañía. Comer por comer es un acto que hacemos a diario, pues el cuerpo lo amerita, lo necesita y la sociedad lo impone<sup>2</sup>. El

---

<sup>1</sup> “El alimento es el primero y, sin duda, el principal medio de intervención sobre el cuerpo, antes que el medicamento, como lo traduce la fórmula hipocrática “De tus alimentos harás una medicina”. Es el útil privilegiado de un dominio del cuerpo, pero también del yo...”. Fischler; 1995:67.

<sup>2</sup> “El banquete es el triunfo de convertir una mera necesidad en una fiesta total suavizando a la par la soledad del individuo durante unas horas de especial satisfacción, por medio del gran vínculo de la comida en común...el banquete es el triunfo del arte sobre una necesidad esclavizadora, el convertir en estudiado placer una tiránica necesidad...”. Soler; 1981:11.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

comer para recordar es una acción que muy pocos se dan el gusto de realizar. Comer para compartir, para recordar, para añorar, para imaginar y para crear, es un ejercicio tan importante como el comer por mecanismo de subsistencia. Fischler en su texto “El (h)Omnívoro”, plantea que el *comiente* o comensal, no sólo incorpora el alimento a su cuerpo, sino que también introduce la cultura del cocinero, a través de sus preparaciones.

“...no se trata solamente de que el comiente incorpora las propiedades de la comida; simétricamente, puede decirse que la absorción de una comida incorpora al comiente en un sistema culinario, y por tanto, en el grupo que lo practica...” (1995:68).

Con cada alimento se pueden evocar anécdotas, historias, relatos, narraciones y recuerdos de sentimientos, momentos, acontecimientos y vivencias con amigos, parejas, familiares, allegados y compañeros de trabajo<sup>3</sup>. Así mismo, los lugares, escenarios, plazas y espacios favoritos y significativos de la vida hacen parte de este guión, hacen las vivencias, conforman y delimitan la escena, donde la comida, en especial lo dulce, el invitado principal, da vida a todos esos momentos tan valiosos e importantes en nuestro ayer, en nuestra juventud, en nuestro pasado. Pero ¿por qué quedarnos en un pasado?, ¿por qué no traerlos al presente, revivirlos y vivirlos de nuevo?

---

Para ampliar referirse autores como: Sidney Mintz “Dulzura y poder”; Perry Schmidt-Leukel “Las religiones y la comida” y María del Carmen Soler “Banquetes de Amor y muerte”.

<sup>3</sup> Para ampliar más el concepto de la relación comida-sentimiento-cultura ver: “El (h)Omnívoro” de Claude Fischler. Un fragmento en donde se plantea este aspecto: “...los alimentos son portadores de sentido, y este sentido les permite ejercer efectos simbólicos y reales, individuales y sociales...” 1995:80.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

La idea que el dulce<sup>4</sup> es un sinónimo de apetencia y preferencia, es un imaginario presente desde edades muy tempranas de la vida y transmitidas hasta edades posteriores, en donde existe un referente de “dulzura”, “alegría” y estímulo en este sabor. Recompensar con el dulce, con el postre de la cena una buena actitud o una buena acción, es algo muy cotidiano; lo es también dejar sin ese dulce a quién no cumplió la tarea, no se tomó toda la sopa o no se portó bien en la mesa. El dulce como premio ha marcado muchas etapas, desde la niñez hasta la vejez, pues su aceptación, preferencia y apetencia no tiene distinción de edades.

Este significado de premio, de estatus y de beneficio otorgado a lo dulce tuvo comienzo después del año 1100, época durante la cual Europa conoció los beneficios y cualidades de este alimento<sup>5</sup>. La caña de azúcar (*Saccharum officinarum*)<sup>6</sup>, de donde proviene tan majestuoso producto, fue domesticada en Nueva Guinea y dos mil años más tarde fue llevada a Filipinas, India e Indonesia.<sup>7</sup> Para 1492, período del

---

<sup>4</sup> “...puede afirmarse que ciertos sabores constituyen el objeto de una preferencia innata (lo dulce); otros, de una aversión no menos innata (lo amargo). Los alimentos portadores de uno u otro sabor poseen *a priori*, pues, una ventaja o una desventaja ante nuestras papilas gustativas...” Fischler; 1995:29

<sup>5</sup> “En 1.000 d.C pocos europeos conocían la existencia de la sacarosa o de la caña de azúcar. Pero poco tiempo después se enteraron; para 1650, la nobleza y los ricos de Inglaterra se habían convertido en consumidores inveterados de azúcar, producto que figuraba en su medicina, su imaginería poética y su exhibición de rango. No más tarde de 1800 el azúcar se había convertido en una necesidad – aunque costosa y escasa- en la dieta de todo inglés; para 1900, proveía a la quinta parte de las calorías de la dieta inglesa.” Mintz; 1992:32.

<sup>6</sup> Tosco, Uberto. “Diccionario de Botánica”.

<sup>7</sup> Remitirse a: Sidney Mintz “Dulzura y poder”, José A. Benítez “Las Antillas: colonización, azúcar e imperialismo” y Héctor E. Cuevas “El azúcar se ahogó en la melaza: quinientos años de azúcar”.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

descubrimiento de América, esta planta llega al Nuevo Continente<sup>8</sup>. Las embarcaciones provenientes del Antiguo Continente traían consigo, no sólo la semilla, sino también las personas que se encargarían de cultivar, producir y procesar tan valioso producto.

Desde el siglo XVI, América se convierte en el mayor proveedor de caña de azúcar para Europa y así satisface las necesidades y requerimientos de los comensales y cocineros de estas regiones. Pero gracias a sus cualidades nutricionales, farmacéuticas, cosméticas, estéticas y gastronómicas, el azúcar adquiere un estatus de poder inmemorable, llegando al punto de adquirir valor como moneda<sup>9</sup>. Para mediados de siglo, este alimento solo podía ser consumido por la nobleza y por los ricos de estas vastas regiones, pues su costo era tan alto, que llegó al punto de ubicarse al nivel del oro. Se comerciaba y negociaba con azúcar y su peso equivalía al peso de este precioso metal.

A principios del siglo XVII, el azúcar continuó con su prestigiosa reputación y para este entonces ya se había convertido en un gusto y una necesidad, algo costosa sí, pero indispensable para en galardonar los banquetes que ofrecían las altas clases sociales francesas, inglesas y españolas. Se dio una gran oferta de azúcar debido al

---

<sup>8</sup> “La caña de azúcar fue llevada al Nuevo Mundo por Cristóbal Colón en su segundo viaje, en 1493; la trajo de las islas Canarias. El primer cultivo de caña en el Nuevo Mundo fue en la isla española de Santo Domingo; desde allí se embarcó por primera vez de regreso a Europa, hacia 1516.” Mintz; 1992:63.

<sup>9</sup> Remitirse a: Sídney Mintz “Sabor a comida, sabor a libertad”, “Dulzura y poder”.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

incremento en los cultivos de caña de azúcar en varias regiones del Caribe Americano; mismos lugares donde se construyeron ingenios con variada tecnología para el procesamiento y refinamiento de este alimento. La ardua labor de los esclavos africanos, traídos a estas nuevas tierras, favoreció la siembra, cosecha, corte y recolección de la caña de azúcar; de igual manera esta mano de obra se empleó para el transporte de la materia prima, desde los campos hasta los ingenios, y el traslado del producto final hasta los puntos de venta y distribución.

Para el siglo XIX las demandas de azúcar de Europa fueron satisfechas. Los mercados del viejo y del nuevo mundo se vieron inundados por grandes cantidades de este ingrediente, que años atrás valía oro, pero que gracias a la gran producción, abundó y su costo disminuyó. Empezó a posicionarse como un producto popular, alimento que podía ser consumido por las clases emergentes. “El azúcar dejó de ser un lujo y un bien escaso, y se convirtió en el primer producto extranjero de primera necesidad para una clase trabajadora proletaria” (Mintz; 1992:80).

El incremento en la producción, venta y consumo de azúcar no sació la necesidad fisiológica<sup>10</sup> y gustativa por este alimento; al contrario, incrementó la apetencia y la utilización en variados aspectos, entre ellos, preparaciones culinarias. En cambio, surgieron nuevos mercados y nuevos productos, donde el ingrediente

---

<sup>10</sup> “Los biólogos están de acuerdo en considerar que esta apetencia particular por el sabor dulce se explica en términos de evolución por el hecho de que, en la naturaleza, la mayoría de las sustancias que presentan un gusto dulce constituyen una buena fuente de calorías fácilmente movilizables”. Fischler; 1995:92.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

principal, era el grano cristalino que durante años catalogó y estratificó a los pobladores de las ciudades europeas. Pero no solo allí, sino también en América, este alimento empezó a posicionarse dentro de las cocinas de los pobladores de las nuevas colonias americanas.

En América, específicamente Colombia, los navíos negreros<sup>11</sup> desembarcaban en el puerto de Cartagena de Indias, lugar donde se produjo un intercambio cultural, social, religioso y gastronómico muy marcado. Aquí se vendían, no solo esclavos, sino también productos de diferentes lugares de Europa y Asia. Las especias, tubérculos, frutas, carnes y vegetales eran algunos de los alimentos que se introducían para satisfacer las necesidades de aquellos pobladores que aún conservaban sus costumbres culinarias y gastronómicas.

Gracias a las incursiones de alimentos, de nuevas técnicas de preparación<sup>12</sup>, de variados utensilios de cocina<sup>13</sup> y de diferentes sabores otorgados por las manos de las negras esclavas, que en algunas ocasiones eran compradas<sup>14</sup> para ejecutar las labores

---

<sup>11</sup> Nombre que se le daba a las embarcaciones que traían “cargamentos de negros africanos” y que desembarcaban en las costas de Cartagena para promocionar y comerciar su mercancía humana.

<sup>12</sup> Lo frito y lo horneada, técnicas importadas, empezaron a estar presentes en las diferentes y variadas preparaciones, sin dejar de lado técnicas como lo asado o lo hervido (cocido).

<sup>13</sup> Materiales como la cerámica, la loza y el vidrio fueron incorporándose dentro del menaje que se necesitaba para la preparación y presentación de los alimentos. Ver: Patiño, Víctor Manuel. “Historia de la cultura material de la América Equinoccial.

<sup>14</sup> Durante el comercio de esclavos, las mujeres eran compradas para que desempeñaran diferentes labores en los campos y en los cultivos. Sembrar, cultivar, cosechar y llevar a cabo labores del campo eran oficios en los cuales se tenían que desempeñar. Cocinar, cuidar de los animales domésticos, de los niños de la casa y,

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

del hogar y de las cocinas; las preparaciones de los colonos residentes en el “corralito de piedra” y sus alrededores, empezaron a adquirir nuevas tendencias culinarias, en donde lo importado y lo vernáculo<sup>15</sup> se incorporan y se crean nuevas preparaciones y nuevas formas de concebir la mesa. Estella Rosellón, en su texto “Entre la luz y la sombra: la sensualidad de las mujeres de origen africano en la Nueva España”, muestra la preferencia y aceptación, por parte de las personas de la alta alcurnia, hacia las exquisitas cualidades culinarias que identificaban a las esclavas africanas.

“La fama de las cocineras de origen africano en esta sociedad no era gratuita. La sazón de un buen cocinero requiere de una sensibilidad especial para mezclar los ingredientes, aderezar las salsas, sancochar los alimentos. Para cocinar bien no solo se necesita de una capacidad sensorial especial hacia los sabores, sino también la inventiva para hacer surgir el placer oculto en cada uno de los ingredientes que conforman un platillo...” (2002: 182).

---

en muchas ocasiones, ser las nodrizas de los recién nacidos, eran otro tipo de actividades en las tenían que participar. El buen comportamiento, la sumisión y la obediencia eran algunos de los aspectos que las ayudaban a pasar de las tareas del campo a las labores domésticas; estas actividades servían para conocer y probar las habilidades de las mujeres, escogerlas y ponerlas al frente de las funciones del hogar y de las cocinas.

<sup>15</sup> Los productos vernáculos son aquellos que son nativos, del lugar, de la región, del continente. En este caso se está hablando de los productos del continente americano, como: maíz, papa, frijol, quinua, arracacha, yuca, ñame, auyama, calabaza, cacao, aguacate, tomate, guama, ají, chontaduro, corozo, tabaco, uva caimaron, ucuy, umarí, caimito, guayaba, pitahaya, cereza, ciruela, guanábana, piña, fruta de palma, achiote, hicoitea, tortuga, zarigüeya, danta, venado, guatinaja, hormiga, chapulín, abeja, avispa, títula, polilla, araña, escarabajo, mono, culebra, peces, caracol, almeja, ostra, molusco, cangrejo, paloma, tórtola, perdiz, guapucha, capitán, borugo, llama, alpaca, mapache, tigrillo, curí, pava, guacamaya, gavilán, halcón, pato, oso, conejo, caribú, ciervo, tapir, danta, gamo, oso hormiguero, ratones, sapos, carne humana, aceite de palma, aceite de higuera, hierbas aromáticas, tierra asada, sal y miel. Los productos alimenticios vernáculos de América pierden su origen, son adoptados y adaptados por otros pueblos que los degustan y de esta manera pasan a formar parte de un gran legado universal. Remitirse a: FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. Historia de la Comida. Alimentos, cocina y civilización. PATIÑO R., Víctor Manuel. Historia de la Cultura material en la América equinoccial.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Las combinaciones de alimentos y el empleo de técnicas de preparación, como el frito, se produjeron por el deseo de continuar con sus tradiciones, sus creencias y sus sabores; pero sobre todo por la negativa a olvidar quiénes eran y de dónde venían. El ingenio de estas mujeres incentivó, a partir de la comida, el fortalecimiento clandestino de sus culturas. Ritos y rituales realizados a escondidas de sus patronos, ayudaron a que sus tradiciones se mantuvieran vivas, incentivando el carácter y las ganas de libertad en cada uno de los esclavos provenientes de diferentes regiones de África.

La negativa a continuar segados de la libertad, a dejar sus culturas y tradiciones y a seguir sometidos y maltratados fomentó la formación de “guerrillas” por parte de los esclavos. Los “cimarrones”<sup>16</sup>, nombre que se les daba a los esclavos fugitivos, hombres o mujeres, que luego conformarían las guerrillas, se agrupaban y organizaban para defenderse y vivir en los montes cercanos o en regiones de difícil acceso. Sectores pantanosos, con alta densidad arbórea, desconocidos y temidos por los españoles, eran los empleados por los cimarrones para conformar sus sitios de refugio y protección. Estos lugares eran resguardados y cercados por palos altos que los ayudaban a camuflarse con el medio y así evitar ser vistos y atacados por sus persecutores. De esta manera se protegían y podían emprender de una manera menos difícil su lucha. Gracias a las cercas de palos, estos lugares recibieron el nombre de

---

<sup>16</sup> “A los primeros africanos emigrantes forzados de un continente a otro, la conquista de América los convirtió en esclavos, y luego en bozales y ladinos a medida que fueron desempeñándose en la sociedad dominante. Y cuando se tomaron la libertad por su propia cuenta se les señaló como cimarrones ó palenqueros. A aquel que finalmente compró su libertad, o que fue manumitido se le conoció como horro o liberto.” Friedemann; 1992:26.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

empalizadas o palenques, sitios que empezaron a ser temidos por los españoles, pues el factor sorpresa siempre ocasionaba muchas bajas en sus ejércitos. Las destrezas y habilidades que adquirieron los cimarrones para movilizarse, defenderse y habituarse en las regiones montañosas, fueron aspectos que ayudaron a ganar muchas de los enfrentamientos que emprendían contra ellos los ejércitos de la corona Española.

Se formaron varios palenques en Colombia y en diferentes regiones de América, sobre todo en aquellas donde se empleaba la mano de obra esclava<sup>17</sup>. En Colombia, el único que queda es el de San Basilio. Para el siglo XVII, se habían conformado palenques en el norte, centro y sur del departamento de Bolívar. *Betancur, Matubere y Tabaca*, ubicados en la Sierra de Luruaco. En la Serranía de San Lucas, entre el Magdalena y el Nechí, estaban los palenques *Cimarrón y Norosí*. En el centro, en la Sierra de María, se ubicaban los palenques de *San Miguel, el Arenal y San Basilio*<sup>18</sup>, nombre que recibiría años más tarde.

La organización grupal, por medio de empalizadas, que los resguardaban y escondían de los militares, sirvió para empezar a formarse como grupos, rescatando y recuperando sus costumbres, siendo de nuevo libres. Dice Borrego Pla en: “Palenque de negros en Cartagena de Indias a fines del siglo XVII”:

---

<sup>17</sup> Para referencia México, Panamá, Cuba, Las Antillas y diferentes islas del Caribe donde se comerció y mercadeó con esclavos.

<sup>18</sup> Borrego Pla, María del Carmen. “Palenque de negros en Cartagena de Indias a fines del siglo XVII”.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

“...muchos esclavos no se conformaron con su suerte y huyeron a los montes. El cimarrón, que era rebelde, singular y anónimo, tomó pronto conciencia de grupo y se convirtió en apalencado, viviendo reagrupado con sus hermanos de raza cimarrones en los palenques de las montañas con un fin primordialmente defensivo...” (1973:25).

Después de muchos ataques y enfrentamientos el número de palenques mermó y llegaron al punto de extinguirse. Hoy por hoy San Basilio, palenque ubicado en los Montes de María, aún conserva tradiciones culturales, sociales, musicales, artísticas y culinarias; herencias de sus ancestros cimarrones y símbolos de libertad, de identidad. Símbolos, que gracias a la tradición oral se han conservado y se han transmitido de generación en generación. Tradiciones que se salvaguardan, se manifiestan y se exponen a partir de ritos, rituales y prácticas, no solo artísticas y culturales (como el baile, la música y los instrumentos); sino también lingüísticas y gastronómicas.

La cocina, lo público, y todo lo que a ella atañe, es el lugar principal, en donde la mujer, la protagonista, es la encargada de mostrarle a sus hijas y a las hijas de sus hijas, lo que ellas son, lo que ellas hacen, pero sobre todo, se encargan de dar a conocer esa historia en donde se evidencia y se plasma la lucha por conservar técnicas y alimentos propios de la región. El papel que la mujer desempeña en la cotidianidad de la cocina, es fundamental, para fomentar y continuar con la dinámica familiar que por años se ha producido en esta región. Ella, es la encargada de sostener económicamente a su familia; y también es la encargada de sobrellevar las situaciones emocionales que afectan a todos y a cada uno de los integrantes de su hogar.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Sinónimo de: emprendimiento, pujanza, vigor, fortaleza, aliento, brío, empeño, tesón, constancia, perseverancia, ahínco, firmeza, carácter, vitalidad, fuerza, ánimo, valor, coraje, productividad, fecundidad, fertilidad, familiaridad, laboriosidad, sencillez, compañerismo, amistad, lealtad, nobleza y honestidad. La mujer se expresa a través de cada una de sus preparaciones, a través de sus dulces; que ofrecidos con ingenio, armonía, melodía, ritmo, habilidad, maestría, pericia, arte, experiencia, práctica, técnica y destreza; cargados de sonrisas, alegría, dulzura, sabrosura y rícura; pero además, elaborados con sabor, sazón y pasión, son los instrumentos empleados para salvaguardar una técnica, una práctica, una historia, una cultura y una herencia. Son las transmisores de saberes y sabores de esta región de la Costa Atlántica.

La idea de realizar una etnografía sobre los dulces y las manos que los elaboran surgió de un sentimiento personal, de una sensación y emoción que se afloró en mí durante la primera visita a la población de San Basilio de Palenque. Desde niña, tuve la oportunidad de saborear alegrías con coco, cocadas y caballitos, mientras pasaba horas jugando con arena y en bañándome en el mar, disfrutando de las vacaciones familiares. Días y momentos alegres, que fueron inconscientemente olvidados, pero que surgieron cuando tuve de nuevo la oportunidad disfrutar esos dulces que solía comer. El gusto por la cocina y todo lo que a ella se refiere es innato, es heredado. Desde niña tuve la oportunidad de criarme entre fogones, ollas, enseres y utensilios de cocina, pues el restaurante familiar era parte de mi itinerario diario en aquellos días de infancia.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

El placer de probar y degustar alimentos como aceitunas, alcaparras, anchoas, carnes magras y embutidas, chimichurri y aceite de oliva fue gracias a esa ascendencia materna a la que estoy sujeta. Estos y todos esos sentimientos que se revolieron y afloraron, al pisar por primera vez las calles polvorientas de esta región en el Departamento de Bolívar, fueron los causantes de que me embarcara en un proyecto de investigación, que días más tarde, gracias a las asesorías y consejos de algunos de mis profesores, pude consolidar y así emprender ese viaje en busca de bibliografías, datos, información, personas, lugares, pero sobretodo de sabores que me ayudarían a preparar este informe final.

Se llega con muchas inquietudes, sentimientos y expectativas después de una salida de campo; pero sobre todo se llega con un compromiso y un entusiasmo por elogiar la labor, de aquellas que han dado y darán esa oportunidad de disfrutar preparaciones tan alegres, dulces y coloridas, que las ayudan a sostener económicamente sus familias y que inconscientemente le dan la oportunidad a quienes las consumen de transportarse en el tiempo y en los recuerdos.

El proyecto se monta en el fogón, como diría un profesor; las ideas empiezan a tomar forma, a tomar significado a adoptar y apropiarse de frases, documentos y textos elaborados por personas que han realizado investigaciones y han escrito libros sobre esta población. El documentarse de fuentes escritas por investigadores, que años atrás han permanecido, convivido y disfrutado de las experiencias que resultan después

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

de temporadas de campo, en esa vasta región caliente, privada de acueducto y alcantarillado, sin calles pavimentadas, ni luz eléctrica, pero sumida en una alegría y bullicio que se perciben en sus calles y en sus pobladores, fue indispensable para hacer una idea de ese palenque de los años cincuenta, momento en el que se registra la actividad viajera de algunas de sus mujeres. Encontrar descripciones de la población de años atrás, que poco se alejan de la realidad, fue como transportarse hasta allá con cada una de las lecturas. El corroborar que descripciones, como las que hace Nina de Friedemann sobre la vía de acceso a palenque, aún están vigentes, pues en poco o nada ha cambiado esa vía destapada, que conduce a sus pobladores y visitantes, desde la troncal de Occidente, carretera que comunica a Cartagena con Medellín, hasta el parque principal de San Basilio. Allí, sus calles y algunas de las empalizadas que delimitan las propiedades, todavía están como las observó aquella investigadora; el progreso, el cambio y la diferencia se puede percibir en el material que hoy se emplea para la construcción de sus viviendas; se ve en los diferentes electrodomésticos que se poseen, pues gracias a la llegada de la luz eléctrica se hizo posible el uso de estos.

Llegar a palenque, tener de nuevo la oportunidad de compartir y disfrutar con algunos de sus pobladores, fue posible gracias a la aceptación y acogida que muchos de ellos le dieron a esta propuesta. El compartir momentos y situaciones cotidianas, fue una manera de abrir las puertas de sus hogares, de sus saberes, pero sobre todo de sus sabores que fueron compartidos y dados sin ningún reparo al momento de entablarse conversaciones y visitas en sus patios, en sus cocinas. Recetas, ingredientes,

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

cantidades, historias, recuerdos, relatos y sentimientos hacen parte de este escrito, pues sin ellos no hubiera sido posible consolidar, de una manera investigativa y profesional, estos párrafos que van plasmados en texto, pero que fueron y seguirán siendo palabras, solamente palabras grabadas y conservadas en mí memoria, pero transmitidas y compartidas a aquellas personas que deseen conocer y saber sobre esta población, sus mujeres y sus actividades culinarias.

Finalmente, el texto etnográfico será un instrumento para resaltar y divulgar una actividad que por años ha endulzado el paladar de muchos, pero que quizá, se desvanezca en el tiempo y no llegue a endulzar el de otros. Conocer nuestras costumbres y salvaguardarlas son maneras de promover, incentivar y fomentar las actividades propias de cada región. Aprender las labores, artes y técnicas de los mayores, de esos Tesoros Vivos, que conservan por medio de relatos y narraciones la historia de su región, es una manera de perpetuar, no solo la cultura material, sino también la inmateral de nuestro entorno.

## CAPÍTULO I

¿Dónde queda San Basilio de Palenque?



“...Benkos Biohó halló un terreno que ofrecía magníficas condiciones para fundar un poblado donde se pudiera hacer fuerte; atrincheró la población con palizadas, dando así origen al Palenque...”

Aquiles Escalante.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

“...Palenque es el primer pueblo libre de América fundado por [Benkos Bioho](#)...”; “...nosotros somos descendientes de cimarrones...”; frases escuchadas la primera vez que pisé suelo palenquero y fueron algunas de las que se quedaron en mí memoria. Esa vez, se celebraba el “Festival de tambores y expresiones culturales”. Durante ese fin de semana se presentaban [grupos musicales](#) y de [danzas](#) que exhibían artísticamente las tradiciones culturales de cada una de sus localidades. Se encontraban representantes de Malagana, Mahates, María la Baja, Carmen de Bolívar, Cartagena y hasta de Turbaco. Tener esa oportunidad de presenciar una muestra del folclor de esa región fue algo especial.

Entre corrillos y conversaciones, presentaciones ante los organizadores y los anfitriones, cortas caminadas, pero que bajo ese sol ardiente parecían eternas, tuve la oportunidad de conocer un joven con una destreza en sus manos especial, mágica. Frankyn Laureano Tejedor o “[Lamparita](#)”, como lo conoce y reconoce el pueblo; y estudiantes de antropología que tuvieron la oportunidad de estar allí meses atrás, fue el que me presentó su palenque. Gracias a sus instrucciones, relatos, cuentos y narraciones pude empezar a conocer el palenque desde el punto de vista de uno de sus habitantes. Recorrer las calles de San Basilio a lo largo y ancho en compañía de aquel guía innato, me ayudó a crear un mapa visual y [físico de este lugar](#)<sup>1</sup>. Caminar por el [cementerio](#), por la [cancha](#), por la [plaza](#); conocer [el colegio](#), las tiendas, el arroyo, la

---

<sup>1</sup> Este mapa fue tomado de la página: <http://mahates-bolivar.gov.co/nuestromunicipio.shtml?apc=m-m-1848423-1848423&x=1971946>. Los marcadores que indican lugares específicos fueron anexados, con base en la información recopilada en campo.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

[iglesia](#) y el puesto de salud fueron momentos que sirvieron para formularme muchos interrogantes; durante esas horas, tuve una perspectiva más amplia frente a cómo empezar a contar y narrar qué es y dónde queda San Basilio de Palenque.

Quedarme sólo con las narraciones de sus pobladores y no incluir las descripciones y referentes bibliográficos es dejar inconclusos, e incluso incompletos los datos históricos de la formación y organización de lo que hoy se conoce como San Basilio de Palenque. Si la situación era inversa, sucedía lo mismo. El empezar con un referente histórico, es una manera de reconocer y resaltar la importancia que tiene, para esta población, la sublevación por parte de un grupo de esclavos, al que se les dio el nombre de cimarrones<sup>2</sup>.

Hacer un referente histórico y geográfico de San Basilio de Palenque y no leer “Ma Ngombe: guerreros y ganaderos en Palenque”, Nina S. de Friedemann; “El Palenque de San Basilio”, Aquiles Escalante; “Palenque de negros en Cartagena de Indias a fines del siglo XVII”, María del Carmen Borrego Pla; “Palenque: primer pueblo libre de América”, Roberto Arrazola; es como empezar a cocinar y no tener ni idea que preparar; es como no tener ollas, fogón, utensilios ni ingredientes. Así pues, que demos inicio a esos relatos que van a mostrar quiénes y cómo formaron San Basilio de Palenque.

---

<sup>2</sup> “A los pioneros africanos emigrantes forzados de un continente a otro, la conquista de América los convirtió en esclavos, y luego en bozales y ladinos a medida que fueron desempeñándose en la sociedad dominante. Y cuando se tomaron la libertad por su propia cuenta se les señaló como cimarrones o palenqueros. Aquel que finalmente compró su libertad, o que fue manumitido se le conoció como horro o liberto...” Friedemann; 1992:26.

## REFERENTES HISTÓRICOS

A partir de relatos se muestra que los palenques<sup>3</sup> se convirtieron en símbolos de libertad que rechazaban la autoridad colonial. Los cimarrones, formadores de estos asentamientos, fueron esclavos que se sublevaron y consiguieron la libertad a través de la formación de encerronas en los densos bosques de diferentes lugares de la Costa Atlántica, entre ellos los Montes de María, en el Departamento de Bolívar, Colombia.

Benkos Bioho ó Domingo Bioho se convirtió en el ejemplo a seguir por muchos de los esclavos en Cartagena. Gracias al vigor y destreza como guerrero, se enfrentó con los ejércitos de la Corona, consiguiendo, en muchas ocasiones, la victoria y su libertad. La popularidad por sus permanentes triunfos ocasionó que más esclavos se sublevaran y emprendieran la huída hacia los montes, en donde se unían a palenques ya existentes o empezaban a conformar otros nuevos. Friedemann en su texto *“Ma Ngombe: guerreros y ganaderos en Palenque”* describe como este personaje se convirtió en un símbolo de rebeldía frente a la Colonia Española y frente a otros esclavos.

“...el nombre de Bioho, procedente de Guinea, se convirtió en símbolo de rebeldía de los negros que fieramente rechazaban la esclavitud.../movimientos guerrilleros, señalados como palenques...”  
(1979:63).

---

<sup>3</sup> Se les conoció como palenques a los “...grupos que hicieron poblados fortificados y desde allí empezaron a presentar resistencia violenta en las huestes españolas que los perseguían en el territorio...” Friedemann y Patiño; 1983:18.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

La autora continúa con los referentes históricos. Para el año de 1603, aparece identificado el movimiento cimarrón y de los palenques en Cartagena y sus alrededores.

“...en 1603 el movimiento cimarrón en la gobernación de Cartagena aparece identificado en documentos como palenque y el nombre de Bioho surge como líder de Matuna, el grupo contra el cual se abalanza el gobernador DeSauzo y sus huestes militares...” (1979:66).

Borrego Pla describe como en el siglo XVII se produce una multiplicación de los palenques en Colombia. Estos estaban situados en tres puntos del territorio cartagenero. Al norte se encontraban los palenques de *Betancur, Tabacal y Matubere*, en la Sierra de Luruaco. Al centro, en la Sierra de María, se conformaron el de *San Miguel y del Arenal*. Al sur, en la serranía de San Lucas, entre el Magdalena y el Nechí, se conformaron el palenque del *Cimarrón y del Norosí*.

Después de varios enfrentamientos entre las huestes militares y los palenques de la región de los Montes de María, se decide enviar como intermediario de la Corona, para encontrar un acuerdo entre las partes, al obispo Fray Antonio María Cassiani, quién en 1713, propone firmar un pacto entre ellas. Así lo describe Friedemann<sup>4</sup>.

“...aparece como intermediario el obispo de Cartagena, Fray Antonio María Cassiani, quién cordialmente, propone entonces, en 1713, celebrar un pacto con mutuas concesiones y se acerca a uno de los

---

<sup>4</sup> Sobre esta información se puede remitir a: Cassiani Herrera, Alfonso “San Basilio de Palenque: historia de la resistencia. 1599 – 1713”.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

palenques en las faldas de la Sierra de María, al cual señala en ese tiempo con el nombre de San Basilio...” (1979:88).

A partir de 1713 el palenque de los Montes de María se conoce como el Palenque de San Basilio<sup>5</sup>; tomando este santo como patrono. Para 1908, año en que se funda el ingenio de Sincerín, se empieza a ofrecer nuevas opciones laborales en la región. En 1924<sup>6</sup> se registra la migración de palenqueros hacia esta localidad en busca de trabajo. A partir de ese momento los hombres de la población, en su mayoría jóvenes y adultos, empiezan a conocer y adoptar nuevas técnicas de cultivo, de producción y de cosecha, ahora sólo se sembrará caña. Pero no sólo conocen nuevas técnicas de cultivo, también conocen otras culturas, lenguas, religiones y actitudes.

Es aquí, cuando el palenquero empieza a tomar una posición negativa frente a su lengua, la desprecian, la niegan, se avergüenzan de su forma de hablar; sometidos a una serie de burlas y señalamientos, por comunicarse en un “español mal hablado”, empiezan a adoptar y acoplar en su cotidianidad el español, hablando palenquero sólo en sus tierras, y en ocasiones, ni siquiera en ellas. Avergonzados de quienes son, empiezan a rechazar su pasado, sus tradiciones, sus costumbres, su lengua e incluso su

---

<sup>5</sup> “Los abuelos de Palenque no aceptan que se diga Palenque de San Basilio, argumentan que el pueblo no es del santo sino el santo del pueblo, por eso se le debe llamar San Basilio de Palenque y no Palenque de San Basilio.” Restrepo y Pérez; 2005:58. Las bibliografías empleadas para este trabajo no hacen aclaración frente a esta postura y en muchas de ellas se encuentra escrito Palenque de San Basilio; en la página electrónica de esta población, se encuentra el mismo postulado, pero se aclara que a nivel político y cultural tiene más prevalencia el nombre de San Basilio de Palenque. Aquí retomaremos el nombre que se le da la población y con el que se reconoce cultural y políticamente: San Basilio de Palenque.

<sup>6</sup> “Ma Ngombe: guerreros y ganaderos en Palenque”. Nina S. de Friedemann. 1979

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

descendencia. Quieren dejar de ser señalados, quieren ser diferentes, ahora quieren ser iguales.

Estas dinámicas migratorias ocasionaron cambios, no sólo en los que se fueron, sino también, en los que se quedaron en sus tierras y en sus hogares. Empezaron los cambios sociales, culturales y familiares. Ahora, en las familias los roles económico y de poder tienen otra cara. Las mujeres empiezan a tomar las riendas de sus hogares, lideran sus familias y en ocasiones, las cosechas en las que trabajaban sus esposos. Se inician en una nueva actividad, la laboral, la económica; empiezan a migrar, pero de una manera diferente. Saben que tienen que salir a trabajar; tienen que viajar para vender los productos de la cosecha, pero también, saben que deben cuidar y educar a sus hijos; son la base económica y a la vez son la base de la familia. Todo cambia, todos adoptan nuevas posiciones frente a los roles familiares. Las niñas, siendo niñas, tienen que adoptar una postura de adultas, pues ellas serán las encargadas de cuidar a sus hermanos menores mientras sus madres salen a trabajar.

Las palenqueras empiezan a viajar a poblaciones cercanas para vender ñame, yuca, plátano, arroz y maní, productos de la cosecha; en ocasiones vendían manteca de coro. Todos estos productos eran empacados en latas de aceite o en palanganas de aluminio; se envolvían con esmero, se protegían y se cuidaban, pues el precio que pagaban por estos dependía de su calidad, presentación y conservación. Su cuerpo, empleado como medio de transporte, de publicidad y de promoción, era el encargado de

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

cargar, transportar, ofrecer y vender sus productos. Postura erguida, firme y fuerte, pues el peso de las palanganas o recipientes que llevaban en sus cabezas, no les permitía el más mínimo declive, desbalance o desequilibrio. Carácter fuerte pero alegre caracterizaba a las mujeres palenqueras; sus canciones, pregones y sonrisas siempre estaban ahí para atender a todo aquel que se acercara a comprar o solamente a preguntar. Empezar a conocer, a reconocer y acoplarse en medios diferentes fue difícil; también encontraron rechazo, fueron señaladas y burladas por su lengua, conducta y emprendimiento. De igual manera encontraron elogios, pero no tan gratos, pues el escuchar, por parte de habitantes de los lugares donde ellas llegaban, halagos por su emprendimiento y pujanza no era significativo, ya que desmeritaban a sus hombres, los tildaban de vagos y perezosos<sup>7</sup>. Esto significó para ellas un ataque, un insulto, pues sus hombres sí trabajaban, estaban en el monte cultivando y cosechando los productos que ellas vendían.

Se considera que el monte<sup>8</sup> es área estrictamente masculina, ya que allí se corre el riesgo de encontrarse con situaciones peligrosas para las mujeres, como el caso de las

---

<sup>7</sup> "...en Palenque los hombres no trabajaban y las mujeres eran unas insignes trabajadoras. Fue obra del gran paladín del trabajo, don Carlos Vélez Danés (Q.E.P.D), cambiar esta inversión de factores y para el efecto catequizó a los hijos de Palenque a fin de que se vinieran a su gran ingenio azucarero de Sincerín, para que fueran ellos con su musculatura de acero los que proporcionarían el bienestar a sus familias y les inculcó el amor al trabajo, pues era de uso y costumbre inveterada la obligación de la mujer de atender a todos los trabajos del campo, en cambio el hombre tenía como única obligación la tumba del monte, siendo de cargo de la mujer todos los demás trabajos, desde la quema del monte hasta la recolección y venta de los frutos..." Ochoa; 1945:40-41.

<sup>8</sup>"El monte, por su parte, rodea el poblado y es el lugar donde se llevan a cabo las principales labores agrícolas y ganaderas por parte de los hombres." Restrepo y Pérez; 2005:59.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

culebras, animales que no aparecen dentro del *poblado*<sup>9</sup>. Los hombres, desempeñan sus labores diarias de ganadería y agricultura en las zonas aledañas al poblado, denominada *el monte*. En estas se crían el ganado vacuno<sup>10</sup> para carne y para leche; y se cultiva: yuca, ñame y maíz, productos básicos de su alimentación, cuya venta complementa el ingreso económico de cada familia.

Eduardo Restrepo y Jesús Pérez, describen cómo el modelo de producción de la agricultura está regido por diferentes situaciones y momentos, los cuales influyen, según el imaginario del pueblo, la producción y calidad de los productos de la cosecha.

[“...el] modelo de producción se encuentra regulado por los ritmos cíclicos de la luna, así como por el calendario festivo y los eventos rituales. Los ciclos de la luna son divididos en luna *buena o madura* (llena) y en luna *mala o biche*. La primera es el momento propicio para... siembra [y] recolección.../; en *luna mala o biche* se realizan actividades como la roza y preparación de parcelas...” (2005:58 - 59).

Todos los días, desde muy temprano en la mañana los hombres salen caminando sobre sus caballos o mulas hacia *el monte*; allí realizan las labores diarias de la agricultura y también, faenas concernientes al ordeño y cría del ganado. Al terminar sus labores regresan al *poblado* y pasan el resto del día en la plaza, en compañía de sus amigos. Después de recogida la cosecha los hombres viajan a los poblados vecinos para vender sus productos “al por mayor” en las tiendas y plazas de mercado de Malagana, Mahates

---

<sup>9</sup> Constituido por las viviendas, la plaza principal, establecimientos académicos, iglesias y establecimientos comerciales. Ibid.

<sup>10</sup> *Ma Ngombe* como se le dice en lengua palenquera al ganado vacuno: terneros, vacas y toros. “Ma Ngombe: guerreros y ganaderos en Palenque” Friedemann; 1979:85.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

y María la Baja.<sup>11</sup> Con estos ingresos se sostiene la casa mientras la mujer está por fuera, por esta razón, las palenqueras no admiten que se levanten injurias frente a los hombres de esta población, ellos sí trabajan y aportan económicamente en los hogares.

Recorridos, ventas, pregones, historias, pero sobre todo técnicas fue lo que se transmitió. Antes, se vendía productos de la cosecha, manteca de coro; hoy, se venden frutas, dulces, se hacen masajes o se elaboran trenzas. La habilidad de llevar sobre sus cabezas recipientes pesados se aprende desde niña; a esa edad cargan sobre sus cabezas los libros cuando van para el colegio, la compra del día o pequeñas poncheras plásticas que van llenas de mangos o cocadas para la venta en el pueblo. La destreza y la habilidad la da la práctica, los años y el peso de lo que se cargue. El ritmo y el estilo en el caminar se lo da cada una, es un punto de reconocimiento, es su identidad. La mujer palenquera se reconoce por su alegría, dulzura y espontaneidad, cualidades que impregnan en sus dulces, que son elaborados, ofrecidos y vendidos a lo largo y ancho de Colombia, en incluso han llegado a pises vecinos como Venezuela. Continúan siendo una base económica en sus hogares, emigran a trabajar, dejan sus hijos pequeños a cargo de los hermanos mayores o de sus padres; unas se apartan de sus hogares por temporadas de dos o tres meses; otras, salen los viernes con el primer rayo de sol de la mañana y regresan los domingos al caer la tarde. Continúan cargando sus poncheras, porcelanas o palanganas al igual que continúan llevando el reconocimiento de ser pujantes, trabajadoras y emprendedoras.

---

<sup>11</sup> Esta información fue dada por el Señor “Bla”, esposo de Porfiria Pérez Altamar, durante una entrevista realizada en el patio de la casa de esta familia.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

El intercambio social, religioso, lingüístico, económico y cultural se ocasionó a partir de esas primeras migraciones que se dieron. Hombres y mujeres yendo y viniendo, intercambiando cultura material e inmaterial, ayudaron a la consolidación de esa identidad con la que hoy se reconoce a San Basilio de Palenque. Se habla y enseña la lengua palenquera; se narran y relatan las historias que describen y explican la procedencia de su pueblo, de sus fundadores; se continúa practicando y enseñando ritos y rituales que, durante muchos años, han ayudado a mantener viva ese simbolismo y respeto frente a la muerte, se canta el “*lumbalú*”<sup>12</sup>, se canta el baile del muerto.<sup>13</sup>  Se mezcla el pasado con el presente, las prácticas artesanales con las modernas; el fogón de leña con el fogón de gas; el *mapalé* con el *reggeton*; el *ñeque*<sup>14</sup> con la cerveza; se es y se siente palenquero.

---

<sup>12</sup> [etimológicamente] “...proviene de la voz africana *lumbalú*, de origen Bantú compuesta por dos elementos: *lu* un prefijo colectivo y *mbalú* con el significado de melancolía, recuerdo o reflexión que expresa el sentido de cantos de muerte...” Friedemann; 1991:72.

El *lumbalú* es un tambor que mide 1.50 metros, se emplea cuero de hembra (vaca o cabra) y es empleado para las ceremonias de muerte.

<sup>13</sup> “Canto *Lumbalú*”, interpretado por Cha Inés. Las alegres Ambulancias. San Basilio de Palenque

<sup>14</sup> El *ñeque* es un licor elaborado artesanalmente por algunos palenqueros; es un destilado de caña que sabe a humo; se elabora clandestinamente, pero todo el pueblo sabe en donde conseguirlo; envasado en botellas de vidrio recicladas (medias o botellas de aguardiente antioqueño, ron Medellín o aguardiente cristal), tiene un costo muy bajo. Es de alto consumo.

## *DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN*

Corregimiento del Municipio de Mahates, Departamento de Bolívar, San Basilio de Palenque está ubicado a setenta kilómetros de Cartagena. Para llegar hasta allá hay que tomar por la troncal de Occidente, vía que comunica la capital de este Departamento con Departamentos como Sucre, Córdoba y Antioquia, hacia la zona sur de Colombia. Desde la terminal de transportes de Cartagena sale un bus, dos veces al día, directo hasta Palenque. Su horario es muy reducido; tiene como itinerario Palenque – Cartagena en las horas de la mañana y Cartagena – Palenque en las horas de la tarde. Diferentes opciones sirven para llegar hasta la carretera y desde allí se toma una moto taxi que lo conduce hasta el sector principal de esta población. El recorrido que se emprende es agradable, pues la vegetación y la fauna abundan en este sector.

Quince minutos después de “*la cruz del viso*” se encuentra, a mano derecha, una caseta y un gran letrero que da la bienvenida a la población de San Basilio de Palenque. Este aviso, deteriorado por el tiempo y por el clima, tiene impresa una foto del ex-campeón nacional de boxeo, Antonio Cervantes “*Kid Pambelé*”, figura insigne y representativa de esta población, pues gracias al título obtenido se dio un reconocimiento, no sólo nacional, sino también internacionalmente, a Palenque.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

En este punto, amplio y rodeado de grandes árboles que le otorgan frescura a sus ocupantes, parquean las motos, que prestan el servicio de moto taxis; los conductores descansan y esperan a que soliciten los servicios que ellos prestan. Los pasajeros, entran y salen de palenque, van cargados con sus equipajes, costales en los que se transporta la cosecha para la venta, cajas donde se empaacan los presentes alimenticios que se le llevaran a los parientes, botellas de suero y envueltos con viandas para llevar como sustento de la semana, mientras se trabaja o se estudia en Cartagena; se espera en este punto para abordar el primer bus que pase para Cartagena o para montarse en la moto que va hacia San Basilio. Aquí, la dinámica cultural es muy agradable, pues se empieza a sentir ese sabor, ese olor característico de la región; se escucha una forma de hablar diferente y se oye ese manera en que se arrastran las palabras y se le impregna un son al hablar; se siente el tambor, la música, el olor a sudor, a cerveza, a ron, a ñeque; se siente el olor de palenque, se siente el calor...

Cuando abordé el vehículo que me conduciría hasta el pueblo emprendí un viaje en el tiempo, en las letras, en los libros; recordé muchas de las descripciones hechas por los diferentes autores que hablan de de esta población; pero la que recordé en ese momento fue la escrita por Nina S de Friedemann en su texto "*Ma Ngombe: guerreros y ganaderos en Palenque*", quien hace una descripción, en 1979, de la carretera por la que se llega hasta allá. Me llamó la atención, porque aunque hubieran pasado los años, el paisaje parece como si se hubiera quedado intacto, congelado en el tiempo. La carretera sigue estando destapada, sigue emanando polvo al pasar de los carros, de las

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

motos, del bus; sobre todo si es época de verano y el sol ha secado la tierra, dejándola tan liviana que puede salir volando con el menor de los movimientos del viento. Su descripción:

“...camino polvoriento que arranca de la troncal de occidente que comunica a Cartagena con Medellín, a 70 kilómetros de Cartagena y a la altura del poblado de Malagana, se entra al camino que conduce a Palenque...” (1979:12).

Continúa el recorrido, el viento golpea mi cara, en ocasiones tengo que cerrar los ojos porque me aporrea, me impide seguir disfrutando del paisaje. Veo las personas que por allí transitan a pie o a caballo, que se corren hacia la orilla a medida que escuchan el pito de la moto, evitando que el polvo les aporree los ojos o les caiga encima de los artículos que cargan. Casi veinte minutos me toma llegar hasta la cabecera municipal; aquí sus calles están construidas del mismo material que el de la carretera; el asfalto pierde importancia, se quedó atrás, en la vía principal. La calle que lleva hasta el parque está llena de basuras, por allí caminan con toda naturalidad cerdos y gallinas, revolcando lo que se encuentran, buscando algo que comer. Niños ligeros de ropa caminan descalzos por las calles hacia alguna de las tiendas, pues deben cumplir con las compras del día; juegan, corren, caminan, pelean, bailan, [van en corrillos](#), se mueven juntos, forman grupos, empiezan a conformar sus cuadrillas.

Recorro las calles buscando la casa donde me hospedaré, buscando el lugar que se convertirá en mi hogar durante mi estancia. Paso en [frente de la iglesia](#), está cerrada,

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

permanece cerrada y sólo se abre los domingos cuando se da misa, siempre y cuando no sea domingo de fiesta, de festival o de bullicio. A un costado de la iglesia, por el lado que comparte muro con el puesto de salud, está dibujada la [bandera de Palenque](#) (*Bandera ri Palenge*; escrito en lengua palenquera); es negra, en el centro hay dos círculos, el más grande es de color verde y el del centro es de color azul; en la parte superior del mural se halla escrito, en lengua palenquera un letrero que dice: consejo comunitario (*Konsejo komunitario*). Continúo, hay un mural promoviendo una campaña de prevención y control natal, auspiciada por el ministerio de salud de períodos pasados, [“Sin preservativos ni pío”](#). Es paradójico ver esta publicidad aquí, pues socialmente se aprueba que las mujeres se casen y tengan hijos en edades tempranas. Se promueve e incentiva la natalidad, y cuando una mujer pasa los veinticinco años y no se ha casado o procreado un hijo, se califica como “quedada”, o piensa que “no le gusta hombre”.

Frente a estos murales y a un costado del parque principal se alza una [escultura de Benkos Bioho](#)<sup>15</sup>, está con la cabeza mirando hacia arriba, observando el sol; en sus muñecas tiene amarrada una cadena que simboliza la esclavitud de un pueblo. Este busto representa la opresión por la que tuvieron que pasar los africanos, que luego se convirtieron en cimarrones para otorgarle la libertad a su pueblo. Cerca de ella está la

---

<sup>15</sup>Título: Benkos Bioho. Monumento a la libertad. Escultura de bronce 1.5 de la escala natural, medio torso arriba. 2.10 x 1.15 x 0.70; peso 280 kilos; altura del monumento 6 metros. Taller de fundición Marcelo Villegas (Manizales). Fundidor: Javier Noreño. Estructura: Ingeniero Felipe Villegas González. Autores: Luis Guillermo Vallejo y Oscar Salazar G. Miembros de la Expedición Humana, Instituto de Genética, Facultad de Medicina, Pontificia Universidad Javeriana. **Tomado de:** América Negra #14. 1997.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

[cancha de cemento](#), en donde se juegan partidos de microfútbol. Aquí, se puede uno encontrar jugando niños y jóvenes todo el día, pues las jornadas académicas se dictan durante en la mañana y en la tarde. [Los niños menores](#), los que aún no tienen la obligación de ir al colegio se la pasan todo el día en la calle, jugando, riendo, divirtiéndose y en ocasiones llorando por causa de algún golpe recibido. Ver corrillos de niños peleando a los puños es común, pues desde temprana edad sueñan con llegar a ser profesionales en el boxeo.

Continúo mi camino y llego hasta la casa de [Emelina Reyes Salgado](#) “[La Burgos](#)”; ella será mi anfitriona. Me acomodo y descargo mi equipaje; busco agua para poder darme un baño, refrescarme y quitarme el olor a viaje. Empieza a verse la diferencia, a convivir en otro tipo de situaciones. Palenque no cuenta con alcantarillado y el acueducto que posee, es como si no existiera. Aquí el agua llega cada dos o tres días, si es que la colocan; la dejan solamente tres horas, como máximo, y debe ser recogida en recipientes. Al agua almacenada servirá para la cocina, abastecer la necesidad de los habitantes de la casa, para el aseo personal y el aseo del hogar. Los días que llega el agua se aprovechan para lavar la ropa, sino, esta actividad se realiza en el arroyo. El agua siempre se tira. Uno se baña con agua tirada, se lavan los utensilios de la cocina con agua tirada; las llaves del agua o plumas, como se les conocen, son pocas, no hay necesidad de ellas. Estas son reemplazadas por totumas o recipientes.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Termino mis actividades pertinentes al registro de información, de fotos y de recorridos; termino con la actividad de “ratón de biblioteca” y empiezo a vislumbrar ese Palenque real, cotidiano, diario, vivo. Inicío otro tipo de documentación, de experiencia, de vida; empiezo a conocer las mujeres con las que me voy a entrevistar; me presento y saludo, empiezo a programar mi itinerario laboral, pues con el personal no puedo, todavía no sé a qué me voy enfrentar durante la cotidianidad de los días en San Basilio.

San Basilio de Palenque cuenta con 3.500 habitantes<sup>16</sup>, aproximadamente, que se distribuyen, a lo largo y ancho, de la cabecera del corregimiento. Habitan en casas construidas en cemento y ladrillo, material que reemplazó el bareque; su distribución comienza desde la puerta principal y termina en los patios traseros, lugares de gran importancia y significado, pues es aquí donde se desenvuelven muchas de las dinámicas familiares, sociales y culturales de esta región. Las cocinas, construidas en el interior de las casas, se utilizan como lugares de almacenamiento de las cosechas o de los alimentos que se compran para el consumo diario. Estas están ubicadas en los patios traseros; se construyen al aire libre, sin paredes, solamente unos palos gruesos y altos sostienen el techo de paja, que evita que se apague el fogón o que se mojen cocineras y alimentos.

Palenque se encuentra dividido en dos, el barrio arriba y el barrio abajo; conformados por diferentes sectores. La “guía” que sirve de límite entre estos dos barrios, es la calle en donde está ubicada la inspección de policía. De esta calle hacia el

---

<sup>16</sup> Dato obtenido de: [www.palenuquedesanbasilio.com](http://www.palenuquedesanbasilio.com)

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

norte, se encuentra Barrio Arriba; mientras que hacia el sur se encuentra Barrio Abajo.

Barrio Arriba está compuesto por sectores como: *entrasíquieres, la olla, el barrio chino, culo de la mula, aloítópío, los cáceres y la bonguíta*. Sectores como: *chopacho, tronconá, la calle de las flores, la almendra, calle nueva, la boquita y máluisa*, conforman Barrio Abajo. El caserío de *la bonguíta* se formó hace cuatro años. Aquí, están ubicados los habitantes del corregimiento de *la Bonga*. Por cuestiones de violencia, las personas que allí vivían fueron desplazadas y se reubicaron en este terreno baldío cerca del barrio Chino.

El barrio arriba comienza<sup>17</sup> en la calle de la inspección y termina en *La Bonguíta*. Aquí se encuentra dos sedes de la Institución Educativa “Técnica Agropecuaria Benkos Bioho” para mayores (bachillerato), el jardín comunitario “El progrese de Palenque” (jardín infantil), una cancha para fútbol en tierra, una tienda, la Inspección de policía y el terreno que se destinó para la construcción del coliseo de boxeo. En este sector hay poco comercio, sólo hay una tienda, pues la compra y venta de comida se realiza en la plaza, en el sector de barrio abajo.

---

<sup>17</sup> Se hace una ubicación de los sectores en un mapa a mano alzada. Se ubican los establecimientos e instituciones descritas, así como también la calle que sirve para identificar los sectores del barrio arriba y del barrio abajo.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Desde la antigua sede de la Casa de la Cultura (ubicada a las afueras; la primera casa que se ve cuando se llega a Palenque) hasta la calle de la Inspección se llama Barrio abajo.

En este sector se encuentra la Institución Educativa “Benkos Bioho” para menores (primaria), el cementerio, otra cancha de fútbol en tierra, la sede de la Casa de la Cultura, el parque, la escultura en homenaje a Benkos Bioho, la cancha de futbol y de baloncesto en cemento, el centro de salud, droguería y variedades “Pepito”, la farmacia “Semecar” suministradora de medicamentos del Caribe, la iglesia católica, la iglesia cristiana, la tienda agropecuaria, el kiosko, la oficina de atención al usuario de “*Comfamiliares*”, oficina de etnoturismo y sede “Corporación Festival de tambores y expresiones culturales de San Basilio de Palenque”, el restaurante “Los recuerdos de ella”, la miscelánea y papelería “La Fe”, la peluquería y cuatro tiendas. (*El divino niño, la del mono, la del paísa y la de Juan*).

El arroyo, línea divisoria entre el pueblo (lo urbano) y el monte (lo rural); entre lo femenino y lo masculino; entre lo sucio y lo limpio; es uno de los lugares importantes para los palenqueros. Baja desde los Montes de María y bordea toda la población; pasa por detrás de la *Bonguita*, por barrio arriba y por barrio abajo hasta las afueras de Palenque. A lo largo de su trayecto se dan clasificaciones sexuales en diferentes partes; hay lugares sólo para hombres y sólo para mujeres; como también los hay para ambos sexos. El arroyo, lugar donde se llevan a cabo variadas actividades símbolo de la identidad palenquera alberga y posibilita actividades sociales, culturales y domésticas.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Sectores como *Bajo la loma, La Piedra, Los Terneros, Caballito, Mareca, Pellín, La Anguila y Melchor* albergan más cantidad de agua que otros, por esta razón son los más visitados por los palenqueros.

Los sectores visitados por las mujeres son respetados por los hombres, los evitan; de igual manera se hace en el caso contrario. Cuando un hombre no puede evitar pasar por un lado femenino grita “*ahí va hombre*”, avisando que va a pasar; estas palabras previenen a las mujeres, y si se encuentran desnudas, se colocan la ropa o se esconden y esperan a que el hombre pase. El hombre que se esconde para “*pistiar*” a las mujeres que están desnudas, lavando la ropa o bañándose, es censurado y criticado; recibe el calificativo de: “*Mulumba*”<sup>18</sup>. A los niños se les permite estar en el arroyo, en compañía de sus madres hasta que pueden defenderse por sí solos; tuve la oportunidad de encontrarme con niños de hasta 7 años, de ahí en adelante ya tienen que visitar el lado masculino. Cuando los niños y niñas visitan el arroyo para jugar lo deben hacer en los lugares donde es permitido estar juntos. Nada tiene que hacer un niño mayor en el lado femenino; sus madres los separan de ellas, pues no están dispuestas a recibir ningún comentario frente a la sexualidad de sus hijos. Los comentarios de homosexualismo se emiten, cuando una madre lleva al lado del arroyo femenino un niño que ya es capaz de valerse por sí solo.

---

<sup>18</sup> Los datos y apuntes referentes al lado masculino en el arroyo fueron dados por Franky Laureano Tejedor. Mientras que la información obtenida del lado femenino del arroyo se obtuvo por las diferentes actividades que tuve la oportunidad de realizar en el arroyo y en compañía de mujeres del lugar. Ver: “Los hombres de Palenque: una etnografía de la masculinidad”. Tesis de Antropología. Andrés García Becerra.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

En el lado femenino se realizan diversas labores referentes al hogar: lavar la ropa y hacer las *casimbas*<sup>19</sup>; así como actividades personales: el baño de los *peños* y el de ellas. También se producen encuentros entre amigas o enemigas, se cuadran y se llevan a cabo peleas y se comparte todo lo referente a la “actualidad” de la población: quién se casó, entre quiénes hay pelea casada, quién viajó, quién llegó, qué plazas nuevas hay para vender dulces. Todas las mañanas, muchas mujeres salen para el arroyo con los platones, en la cabeza, llenos de ropa para lavar. Cada una carga su cepillo, la tabla, el jabón y la “totuma” para echar agua. Se reúnen varias mujeres y mientras van lavando van haciendo comentarios, burlas y promulgando insultos. Entre carcajada y carcajada terminan de lavar toda la ropa, es en este momento es que bañan a sus hijos y luego se asean ellas, se visten y peinan; levantan el platón donde está la ropa limpia y se lo colocan en la cabeza, emprenden el camino hacia sus respectivas casas.

Otros lugares que las mujeres frecuentan muy a menudo, son las tiendas y las casas en donde se vende el pescado, la carne, el suero, el queso y la leche. En las tiendas de: *el mono, de Juan, del paísa o el divino niño*, se vende las verduras, el grano y los ingredientes necesarios para cocinar; así como lo necesario para el aseo personal y del hogar. Vender al menudeo es importante, pues aquí no se merca para la semana, la quincena o el mes; en palenque se compra lo del día, lo necesario para hacer un almuerzo

---

<sup>19</sup> Huecos hechos por las mujeres en los bordes del arroyo. Antes de que llegara el acueducto a Palenque, se formaban las casimbas para obtener agua que se empleaba en la preparación de alimentos y en todo lo concerniente al hogar. Esta información se puede encontrar en textos como: “Lengua y sociedad en Palenque” y “Ma Ngombe: guerreros y ganaderos de Palenque” de Nina de Friedemann.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

o una comida. Es común encontrarse, todos los días, las tiendas llenas de niños, que gritan y ensordecen a los tenderos con cada uno de los productos que sus madres les encargaron. Después de pagar y recibir la compra, siempre hay un pedido más, la recompensa, el dulce que pueden comprar con lo que les sobre; ese premio que obtienen como parte de pago por hacer el favor.

“...míra que mamá te manda a pedir: cien de tomate, cien de cebolla, quinientos de aceite, quinientos de queso, quinientos de suero y condimento... dame un bom bom de doscientos” (Aparte de la información recopilada en campo).

Lugares como las tiendas, el arroyo, los patios y las cocinas hacen parte de ese referente de identidad femenino de esta población. En cuanto al masculino, se toma el arroyo, los montes y la plaza. La plaza, lugar de descanso y conversación de hombres; reuniones, negocios, juego, bebida; lugar de esparcimiento y de reunión. Por sus calles, transitan cotidianamente las mujeres, pero ellas no se ven sentadas haciendo corrillos o compartiendo conversaciones en la calles de este lugar. Las mujeres visitan y hacen parte del parque durante algún festival; momentos durante los cuales comparten música, bebida y baile en compañía de otras mujeres y de hombres; “...el parque es para el hombre, la casa y la cocina para la mujer...”.

Casas, patios y cocinas como espacios femeninos de producción, educación y reunión. Lugares donde se produce, conduce y cría la familia, los animales y la tradición. Donde se lava el chisme, se hace el comentario, se transmite un arte.

**LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE**  
**Salvaguardia de una Herencia Culinaria**

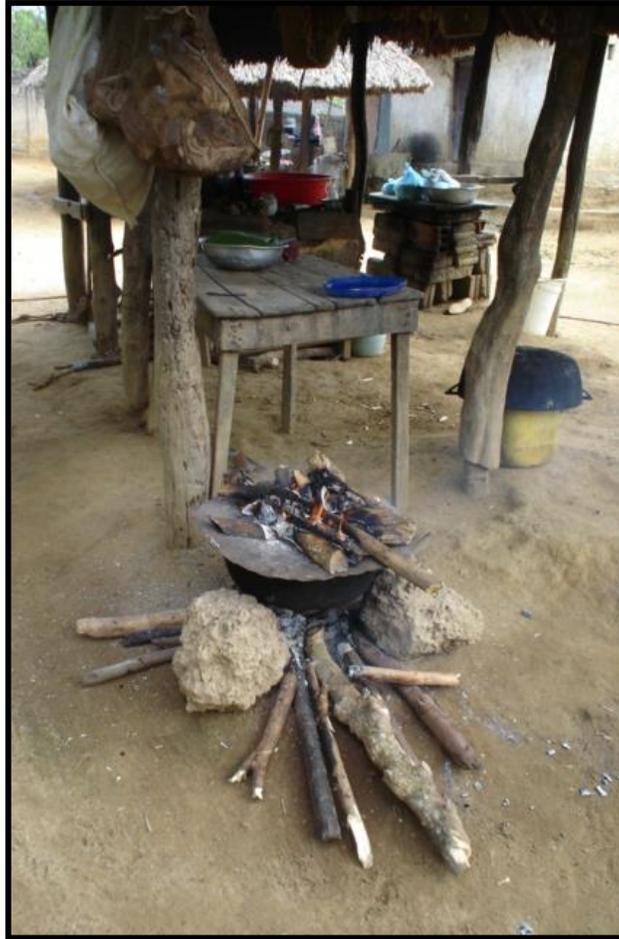
Lugares establecidos y visualizados como femeninos; lugares de paso en lo masculino.

Es el alma de la casa, es el centro de reunión, conversación y producción alimenticia del

hogar. "[Patios y cocinas como talleres.](#)"

## CAPÍTULO 2

Patios y cocinas como talleres. Lugares de producción y transmisión de saberes.



*“No pienso, claro, que el taller de los artesanos sea la imagen de la perfección; creo que su misma perfección nos indica cómo podríamos humanizar nuestra sociedad: su imperfección es la de los hombres, no la de los sistemas.”*

Octavio Paz.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

En las regiones del interior del país, la visita se recibe en la sala de la casa; espacio destinado y abierto para todo tipo de visitantes, asiduos o esporádicos. Lugar donde se comparte y se disfruta cualquier tipo de conversación y reunión; espacio público, social. La cocina, comedor y habitaciones, lo privado, está abierto a familiares y personas allegadas que se consideran como miembros de la familia. En las regiones de la costa, las concepciones de lo público y lo privado dentro de las casas, como espacio de habitación, cambian. Aquí, las cocinas se convierten en el espacio público, donde se reciben las visitas, donde se conversa y se realizan todas las labores concernientes al sostenimiento y mantenimiento de los miembros de las familias, incluyendo las visitas.

Patios, lugares de esparcimiento, diversión, enseñanza, aprendizaje, reunión social y familiar. Aquí se cocina, se come, se aprende, se enseña, se lava la ropa, se fríegan los chismes<sup>1</sup>, se conversa, se crían animales, se produce. En el imaginario de los palenqueros, los patios son el lugar público, donde se reciben a las visitas, donde se intercambian comentarios y noticias locales. Aquí, todo el mundo es bien recibido; todos entran “como Pedro por su casa”.

Desde que se está en la puerta principal de la casa se observa el patio, lo trasero, lo externo. Que un patio sea fresco y ventilado es ideal, pues ante todo, la

---

<sup>1</sup> Según la traducción del Instituto Caro y cuervo significa: “...trasto pequeño, baratija.”; pero en el significado popular y en la cotidianidad de esta población, los chismes, son todas las enseres que son utilizados en la cocina. Dentro de estas están: platos, pocillos, vasos, ollas, pailas, calderos, cucharas, cucharones, mecedores, ralladores, cuchillos, tenedores y demás herramientas que facilitan la preparación y consumo de los alimentos.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

comodidad para cocinar, descansar y conversar. Al traspasar la entrada principal, se entra en un imaginario colectivo diferente; las cocinas no son internas, no son tapadas, no son privadas; ellas son externas, son destapadas, son públicas. Las viviendas tradicionales, las hechas con bareque y con techo de palma, escasean; predominan las construcciones de cemento, de techo de zinc, de baños y cocinas internas. Espacios cerrados, calurosos, limitados, nuevos.

Durante los recorridos a diferentes casas, tuve la oportunidad de conocer los dos tipos de construcciones, las tradicionales y las “modernas”. Las casas tradicionales no tienen cocinas ni baños internos; no están limitadas, no son cerradas. Encontrarse con el espacio interno, que se destina para la cocina, empleado en otras funciones fue común; estos espacios no se usan para preparar los alimentos, se emplean como bodegas de almacenamiento de las cosechas, de los víveres y en ocasiones, de los utensilios de cocina.

Cada casa cuenta con su patio trasero, lleno de árboles de mamoncillo, de limón, de mango; árboles altos que sirven para esconderse del sol fuerte del medio día, para colgar la hamaca o recostar la butaca mientras se duerme o se conversa. En medio de los patios se haya la cocina; una construcción sencilla, pero especial. El techo de paja esta sostenido por cuatro vigas que son colocadas encima de un piso en tierra, sin cemento. Desde aquí todo se puede ver, todos pueden entrar y salir, hasta los animales, pues no hacen falta las cuatro paredes para limitar o aislar este espacio; es público. Las cocinas son los lugares de enseñanza, de transmisión de saberes, de

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

técnicas, de tradiciones; aquí las madres enseñan a sus hijas todas las labores concernientes al hogar. Todas las casas tienen un patio trasero cercado por una empalizada, que sirve de límite de la propiedad; cuando la casa vecina es de algún familiar, esta división física se omite, este espacio se comparte.

*“...aquí compartimos el patio, es más grande, es amplio, los niños juegan y no hay problemas...juntos pero no revueltos...Nelly tiene su cocina, Blanca también tiene, yo tengo la mía; cada una cocina para su marido y sus hijos; pero no más, cada una con sus cosas, pero todos con el mismo patio..., dígame, ¿para qué necesitamos una cerca si los que vivimos aquí somos familia?...”*

Entrevista con: **Porfiria Pérez Altamar.**

Hablar de comida sin describir el lugar donde se produce, es como dejar las cosas en el aire, sin contexto, sin fondo; hablar de las dinámicas económicas de las mujeres de Palenque, sin tomar los patios y cocinas como escenarios principales, es como ir a la plaza de mercado y no encontrar frutas ni verduras; es como ir a una carnicería y no encontrar carne. Pues bien, tal es la importancia de estos espacios para la construcción del imaginario y de la identidad de las mujeres que, la mayoría de sus actividades, económicas y sociales, se llevan a cabo aquí, en el lugar al aire libre ubicado al final de cada casa. Cada casa tiene su patio; cada patio tiene su huella; cada huella tiene su dueña. Las palenqueras pasan la mayor parte del día en los patios; desde que se levantan hasta que se acuestan aquí permanecen; en sus casas o en las vecinas. Todo lo referente a la mujer se produce y se da en el patio, en las cocinas.

## *PATIOS, HUELLAS, DUEÑAS... UN DÍA EN LA COCINA DE...*

Las actividades de un día normal en casa de Emelina Reyes Salgado “La Burgos”, comienzan desde muy temprano. A las cinco de la mañana se empiezan a atizar las brasas; se aprovechan las cenizas y el carbón que quedo del día anterior. Prender el fogón no es tan fácil, tiene su técnica, su maña y su secreto. Se colocan primero ramas delgadas y secas de los chamizos del patio, luego un pedazo de bolsa de plástico, que ayuda a la combustión, se le da candela con fósforos y se tiza con una tapa de olla; a medida que va cogiendo brasa se van colocando, ordenadamente, palos de diferente grosor, eso sí, teniendo la precaución de ahogarlo. Esta actividad se aprende a la edad de siete años, es una de las principales tareas que se enseña, pues:

*“...como va a cocinar la niña sí ni siquiera sabe prender el fogón... eche para allá y mire como lo hago, mañana te toca a tí prenderlo...¿qué vas a hacer cuando yo me vaya?, la vecina no puede estar viniendo a prenderte el fogón...”;*  
cuenta “La Burgos” que así le decía su madre, Graciela, cuando ella tenía siete años.

Esta técnica ha empezado a desaparecer; en muchos hogares se cocina con fogón de gas. La iniciativa surge con el fin de eliminar la práctica artesanal del cocinar en leña, evitar más tala para conseguir el combustible e impedir que se continúe con la contaminación de gases. En la actualidad, son pocos los hogares que aún cocinan con leña. La campaña que el Municipio de Mahates realizó, consiste en regalar los tres primeros cilindros de 40 libras de gas por la compra del fogón de dos puestos. Además, este primer gasto se difiere en tres meses y se cancelarán con la cuenta de servicios.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Se conservan caprichos y se han producido mitos, cuando se compara la comida elaborada en fogón de leña y en fogón de gas. “El sabor es diferente, sabe mejor cuando se hace en leña y la textura de los dulces no es la misma...”; comentarios que hicieron cuando se hablaba del cambio por el que tuvieron que pasar. En muchos hogares optaron por emplear los dos tipos de fogón; el gas para la elaboración de las comidas de la casa y el de leña para preparar los dulces que se van a vender durante el fin de semana.

*“...sale más barato, sabe diferente, es más fácil, pues estoy acostumbrada a él... se qué cantidad de candela colocarle, además, todos los dulces no los puedo a hacer en ellos, ¿cómo hago entonces con el keki y con el enyucado...?” Entrevista con: **Porfiria Pérez Altamar**.*

Dentro de las labores hogareñas el recoger agua, aprovechar para lavar la ropa, los chismes y darle una trapeada a la casa, se pueden y deben realizar cuando el acueducto coloca el agua. Esta sólo lo hacen día de por medio, cuando se cuenta con suerte; pueden haber semanas en que sólo uno o dos días el acueducto conecta el agua. Cuando el agua almacenada empieza a escasear hay que ir al arroyo; en ocasiones entre familiares se van abasteciendo y supliendo la necesidad, sobre todo la que se necesita para cocinar. Las mujeres transportan los recipientes o “pipones” llenos, con más de un galón de agua, en sus cabezas; los movilizan con una habilidad y una destreza que sólo ellas pueden tener. Pasan por las calles moviéndose armónicamente, sus cuerpos poseen un ritmo innato, sus caderas van y vienen, dándoles ese equilibrio que les facilitará la distribución del peso. Parecen que tuvieran unas varillas en sus espaldas;

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

no emplean cinturones para protegerse la columna, levantan el peso sin ayuda y de la misma manera se lo colocan en sus cabezas.

Al terminar con estas tareas salimos a conseguir lo necesario para el desayuno, y por ahí derecho lo del almuerzo. Esta actividad es toda una procesión, parece un viacrucis, hay que hacer más de doce estaciones. Pasar por la casa de los amigos y no entrar a saludar es una actitud muy descortés, es grosero. Entre saludo y saludo se reciben: ñame, madera para el fogón, plátano y hasta la pega del arroz. La verdad, en ocasiones no hay necesidad de hacer el desayuno en casa, cuando entras a saludar siempre te reciben con un plato de *bastimento*<sup>2</sup> con *liga*<sup>3</sup> y un vaso de jugo de mango, aprovechando la cosecha. Entrar hasta el patio, saludar, comer de lo que haya en la olla, descansar, refrescarse y contarse los acontecimientos importantes de ese momento, es lo que se hace durante el recorrido por las casa de amigos y familiares. Se entra y se sale, pero en cada ocasión se deja un comentario...

*“...Francisca está enferma, se está haciendo una colecta para recoger plata, hay que mandar por la ambulancia... que el tío de Maye, la que vive en la casa del lado de allá se murió y que hay que hacer las novenas...”.* **Apartes del diario de campo.**

---

<sup>2</sup> Es el nombre que se le da al arroz, plátano, yuca, ñame o bollo. Estos productos son la base de la alimentación de esta población, de igual manera cumplen la función de llenar al comensal. Es el alimento diario, el que no falta en el plato y al que no se le escatima la porción.

<sup>3</sup> Es el trozo de carne, pollo o pescado que se le da al comensal; este alimento es porcionado y sólo corresponde un pedazo a cada comensal. No se puede repetir y en ocasiones, sólo se da en la comida principal del día, en la mayoría de los casos a la hora del almuerzo. El trozo más grande se guarda para el hombre de la casa, pues es él quién trae la liga a la casa.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

...se deja una pena, se deja un sentimiento...

*“...que la niña no quiere seguir estudiando más, porque quiere salir a vender dulces y el papá le dice que no, que se ponga mejor a estudiar...; yo le digo que no sea como yo, que no estudié y mire, aquí sigo haciendo dulces...; esto es muy duro, esto es muy pesado...”.* **Apartes del diario de campo.**

En esta familiaridad se ven transcurrir durante las horas de la mañana, a eso de las diez u once, a niños, jóvenes, adultos y ancianos, familiares o vecinos, pasan por un plato de *bastimento* y de *liga* destinadas para el desayuno. Salir, ir de casa en casa hasta llegar a la propia es cuestión de horas. Se llega, se descarga, pero se alista para volver a salir, falta comprar la liga, hay que ir a casa de doña Romana y de doña Enoídes. Todo queda cerca, pero el sol de la mañana aporrea el cuerpo, uno se siente como si hubiera caminado todo el día, solo se han recorrido unos cuantos pasos y descansado más de los que se ha caminado.

Doña Romana, en el patio de su casa, tiene varias poncheras en donde organiza el pescado; lo clasifica y lo limpia. Sus hijas ayudan en esta labor, ellas están encargadas de quitar las escamas, de abrir y limpiar las entrañas de *arencas*, *barbuditos* y *mojarras* que son traídos desde Gambote. Las vísceras y escamas se van tirando al lado, mientras patos, gallinas y perros se van peleando por coger la mejor y mayor cantidad. Palenque, no cuenta con sistema de acueducto ni alcantarillado; aquí los materiales reciclables (bolsas, plástico, latas de metal, cajas de cartón) se tiran en las calles y en las partes traseras de los patios. Es común, encontrar en las calles los

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

*puercos* y cabras revolcando estos desechos en busca de comida. Los residuos orgánicos sirven para alimentar patos, gallinas, *puercos*, cabras, perros y gatos que se crían en las casas, son domésticos, están bajo el cuidado de las mujeres, haciendo parte de la lista de actividades que tienen que desempeñarse desde niñas. Ellas son las dueñas y están encargadas de alimentarlos y consentirlos; cada vez que los alimentan les dicen halagos, les imparten piropos frente a su peso y tamaño; los consienten. Estos animales serán vendidos cuando alcancen gran tamaño y peso; las ganancias se emplearán para los gastos necesarios en el hogar.

En casa de doña Romana, las tareas del hogar se combinan con las del negocio. Ella va cocinando y va atendiendo la clientela, claro que con un poco de ayuda. No es raro ver, a una compradora, revolviendo la olla mientras se despacha su pedido; entre conversaciones y carcajadas se prueba la preparación y se le va dando un toco de sazón, si es el caso. Saliendo de aquí partimos para la casa de doña Enoídes, ella es la que vende la carne de res y la leche. El producto de la venta se exhibe sobre una mesa de madera; hasta aquí se llega a escoger qué pedazo de carne es el que desean. Cantidad y calidad es lo que se negocia; mejor calidad, menor precio. En el patio de la casa de la “*seño*” Enoídes se organiza el desolladero artesanal; provista de un hacha y de un cuchillo bien afilado, como toda un experta, ella corta y pesa el pedido de las clientas que se reúnen a conversar, mientras ella, entre aporte y aporte las va despachando a todas. La venta termina temprano, todos madrugan a comprar, pues no se pueden quedar sin la carne para el almuerzo. La leche se mide en un garrafón de

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

plástico, que hace un litro, cada una lleva sus recipientes para transportarla, por lo general son reutilizadas botellas de dos litros de gaseosa. El suero y el queso se compra en la tienda “de Juan”; lugar donde se compran los *aliños* y condimentos para sus respectivas preparaciones.

Habiendo terminado con las compras, salimos hacia la casa. Es casi medio día, hay que montar la olla, limpiar el arroz, lavar los chismes y cocinar. Las hijas de “La Burgos” ayudan y hacen parte de estas actividades diarias. [Josefa](#), la menor, deja el fogón armado y monta a cocinar el ñame o la yuca antes de irse para el colegio. Brenda, la del medio, en compañía de su hija de cuatro años, Kendy, caminan todos los días desde la casa de su abuela hasta la casa de su madre, para “fregar los chismes” que se quedaron sin lavar desde el día anterior. Madre de cuatro hijos, Emelina Reyes, es una de las palenqueras que viaja hacia el interior de Colombia a trabajar, a vender los dulces que aprendió a preparar desde pequeña. Durante una de las conversaciones que se entablaron al pie del fogón, mientras se ejecutaban las faenas del día a día, esta mujer narra la forma en que su madre le enseñó todo lo referente a las labores del hogar, a preparar la comida, a cuidar de sus hermanos menores y a elaborar los dulces.

*“...todos los días en la mañana me mandaba a comprar el diario... que el tomate, que la cebolla, que el suero, que el pescado, que el queso..., cuando llegaba con la compra me tocaba limpiar el arroz... alimentar los puercos...atizar el fogón...”.*

Entrevista con: **Emelina Reyes Salgado “La Burgos”**.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

La conversación transcurrió..., ahora se barre el patio de la casa. El viento y los niños, que iban en busca de los mamoncillos, dejaban el lugar lleno de hojas, aspecto que poco le gustaba a nuestra anfitriona. En ese momento empezó a narrar la manera en que su madre le fue enseñando todas las labores del hogar, desde cocinar el diario hasta alimentar los animales; pasando por el montaje y encendida del fogón, hasta la preparación de los dulces que ella hacía para vender en las playas de Cartagena. Preparar el arroz, el arroz con coco, el arroz de fríjol, el pescado, la carne, el ñame eran algunas de las actividades enseñadas por su madre durante su infancia.

Es aquí, en las cocinas, donde se fortalecen y se transmiten las tradiciones femeninas, pues es el lugar en donde las mamás y abuelas enseñan a sus hijas y nietas todo lo referente a las labores de la casa y todo lo que concierne a la preparación de los dulces. Las mamás, empiezan a adiestrar a sus hijas desde edades muy tempranas, pues serán estas las que tendrán que alimentar a su padre y hermanos cuando ellas se encuentren por fuera vendiendo los dulces. Por lo general, cuando la niña de la casa está muy pequeña y no se puede hacer cargo de la comida, las abuelas, que viven en casas cercanas, sino es en la misma casa, son las responsables de alimentar y cuidar a los nietos. Comúnmente, estos recorridos tienen una duración de tres meses, cumplido este tiempo las mujeres regresan a Palenque y se quedan por temporadas de hasta dos meses, períodos durante los cuales enseñan a sus hijas. Finalizado el tiempo de descanso, las mujeres se alistan para emprender de nuevo sus viajes.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Cuando la madre está en casa se encarga de hacer de comer y del cuidado de su esposo e hijos. La hija mayor, se encarga de ayudar a la madre en la cocina; a ella le corresponde pelar y rallar la yuca, pelar y rallar el coco, revolver el arroz y estar pendiente de todo lo que su madre hace, ya que:

*“...esa es la mejor manera de ir enseñando..., ella hace lo que yo le digo: pela el coco y rállalo; limpia el arroz y prende el fogón..., monta el agua y dale sabor..., no mucha sal, eso te va a quedar salado..., mira poquito, vas revolviendo y vas probando así sabes cuánto le echas...”.* Entrevista con: **Ruperta Cañates.**

Estos son algunos de los “secretos” de la cocina que la señora Ruperta Cañates enseña a su hija, cuando ha llegado del colegio. Así como doña Ruperta, muchas mujeres de Palenque enseñan a través de la práctica, todo lo relacionado con la elaboración del bastimento y de la liga para cada día; de igual manera sucede con las recetas de los dulces.

Una de las hijas de la señora Cañates, desde muy temprano en la mañana, prepara todos los ingredientes necesarios para elaborar los caballitos, *enyucados*, cocadas negras, cocadas blancas, alegrías, turrone de ajonjolí y turrone de maní. La madre imparte instrucciones y explicaciones, mientras la hija aprende. Para que todo quede bien pelado, rallado, molido y mezclado hay que hacer:

*“...mira, primero pelas el coco, lo rallas, lo lavas y lo escurres... luego montas en el fogón la leche para las cocadas blancas... échale el azúcar y ve meciedo con calma...cuando esté haciendo burbujas adiciona el coco... cuando está a punto se baja del fogón y se tira con una cuchara sobre una tabla... para hacer las cocadas blancas...; en ese mismo caldero colocas la panela con agua... deja hervir y cuando este en su punto echas el coco...; haces lo mismo que con las blancas, pero estas son las de panela...debes tener en cuenta que*

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

*primero se hacen las blancas para que queden así, como ovejitas, luego lo demás, no hay problema con el color...” Entrevista con: **Ruperta Cañates.***

Después de elaborar las cocadas se continúa con las alegrías, pues su proceso de elaboración es más complejo, se divide en dos partes. El primero de ellos consiste [en explotar el mijo](#); se coloca en un caldero con un poco de aceite, este se lleva al fogón y se deja calentar, cuando empieza a explotar hay que revolver cuidadosamente, pues es necesario sacar el mijo macho, el que no se explota y dejar solamente el mijo hembra. El [mijo macho se le echa](#) de comida a los cerdos. En cuanto [al embolado](#), el segundo proceso de las alegrías, hay que tener en cuenta que no todas las mujeres pueden embolar (formar, armar el mijo explotado con el melado que se preparó con panela y un poquito de agua), ya que hay manos que no son aptas para este trabajo.

*“... las mujeres que les suda mucho las manos no pueden embolar, pues dejan las alegría muy flojas y estas se dañan..., no se pueden vender... embolan las mujeres que no les suda las manos..., esas sí... esas aprietan bien...”*

Entrevista con: **Ruperta Cañates.**

Se continúa con las explicaciones e instrucciones referentes a la presentación, la manera en que se debe adornar y organizar la ponchera o palangana<sup>4</sup>, pues esta es una de las actividades fundamentales en cuanto a la venta de los dulces se refiere. Una excelente presentación y ubicación de los productos, da la oportunidad de exhibir todo

---

<sup>4</sup> Ponchera, planagana o porcelana es un recipiente metálico en donde son transportados los dulces que se venden en las playas de Santa Marta, Cartagena, Barranquilla y en otras poblaciones de Colombia. Estos recipientes son organizados con táctica, pues el objetivo principal es deleitar a sus posibles compradores. Se deben ver todos los productos que se han elaborado.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

lo que se elaboró y así tener una mejor venta, explica doña Ruperta y otras de las mujeres con quienes se trabajó. Para ella [una palangana bien organizada](#) sería esta:

*“...donde se vean las cocadas blancas o de leche, cocadas de panela, enyucados, alegrías, caballitos, turrone de ajonjolí y de maní...todos tienen que quedar bien organizaditos..., todos se deben ver, hay que mostrar la variedad. Estos son algunos de los dulces que se hacen para vender en las playas de Cartagena o en lugares cercanos como Carmen de Bolívar, Malagana, Coveñas...”.*

Así como ésta, otras enseñanzas referentes a los quehaceres de la casa se desarrollan en compañía de madre, abuelas, hermanas, tías, primas, sobrinas y vecinas, que reunidas con un fin en común, transmitir sus saberes domésticos y culinarios, dialogan y deciden sobre lo más idóneo frente a su actividad familiar, laboral y económica. Dentro de estas conversaciones se percibe esa influencia social y generacional, pues continuar transmitiendo esta tradición, que por más de veinte años se ha desarrollado en esta población, es una de las metas claras de la mayoría de madres y abuelas que hacen parte de este legado. Las hijas, mujeres adolescentes y jóvenes, manifiestan otros ideales, otras metas y otras formas de vida. Ellas quieren estudiar, terminar el bachillerato y poder ingresar a las instituciones de educación superior.

Aspecto importante, para resaltar, es la función de “escuela” que cumplen los patios en la mayoría de las casas palenqueras. Esta función se centra en aprender y enseñar; pues aquí las mujeres, que tiempo atrás eran aprendices de cocina, hoy son las que imparten instrucciones a sus hijas. Todo lo aprendido y aprehendido ahora se

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

enseña, se transmite, se comparte y se imparte, pues los saberes y técnicas de preparación son los que ayudan a perpetuar y continuar con una tradición. Por medio de narraciones coloquiales y prácticas ilustradas, se transmite un tesoro cultural, la historia de la familia, del pueblo; es de esta manera que, generación tras generación se ha legado y se legará este arte.

En los patios no sólo se enseña y se aprende, también se planea y se organiza. Aquí, las mujeres de la familia y las vecinas más cercanas, se reúnen para comentar cómo estuvieron las ventas, el viaje, el clima, los compradores y la plaza; se realiza un informe detallado de la temporada que pasó. Con base en esa información y en la recibida de otras mujeres, empiezan a programar y organizar su nueva salida. Teniendo en cuenta la ubicación, la cantidad y calidad de las ventas, se certifica si hay necesidad o no de cambiar de ciudad. Desde La Guajira hasta Pasto, pasando por la región de los Santanderes, hasta la región Cundiboyacense, estas viajeras innatas transportan y venden sus saberes en la mayoría de los municipios y ciudades de Colombia. Después de escoger la plaza, deciden si aceptan o no un miembro más en su equipo, esto depende de la familiaridad que haya entre ellas. La variedad de los dulces depende de la ciudad a la que se vaya, pues comenta Emelina que:

*“...es poco el de dulce que ustedes los cachacos conocen y comen...por ejemplo, yo, en Ibagué solo hago cocadas blancas y cocadas negras, pues son las que más se venden... ahhhhhh, alegría también hago, pero las hago con maíz crispeta..., el mijo no se consigue y si se consigue es muy caro..., entonces mejor con maíz crispeta...”*

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

La sobrepoblación en el mercado de las playas de Cartagena, Santa Marta y Barranquilla, ocasionó que las mujeres tomaran la decisión de desplazarse hacia diferentes regiones, incluyendo el lado fronterizo con los países del sur. Al conversar con Emelina sobre su labor, declaró que hay mujeres que no son de Palenque que están trabajando con la elaboración y venta de los dulces; pero manifestó que no saben a lo mismo, que las cocadas que hacen las palenqueras son mejores, que las demás son imitación...

*“...las cocadas de las mujeres de Palenque saben diferente a las que elaboran las mujeres de Cartagena o de Mahates...; ellas no saben cómo hacer cocadas..., a ellas sus madres no les enseñaron a hacer cocadas, ellas aprendieron viéndonos a nosotras hacerlas...”.*

No sólo Emelina declara inconformidad frente al sabor de los dulces hechos por otras mujeres, muchas de ellas coincidieron con declarar que la práctica hace al maestro; esa práctica la han emprendido desde pequeñas, por tal motivo su experiencia es mayor, dándole mejor sabor y calidad al producto final.

Sus dulces van cargados de tradición, enseñanza; también llevan huellas, impresiones que dejan con cada elaboración. [Las manos](#) de las artesanas, de las cocineras, transmiten lo que son, lo que sienten. En cada producto final va un sentimiento, una emoción; llevan marcas de identidad, de autenticidad. Las “recetas de autor”, son aquellas recetas que, contienen en su elaboración, el toque distintivo de cada persona. Por más que se escriba y perpetúe una receta, esta no quedará igual, pues las manos de cada artesana, la que realice dicha preparación, darán un toque

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

diferente, especial y único a su producto. Cada palenquera impondrá a las cocadas, panelitas, enyucados, caballitos, kekis y alegrías el sabor especial y único de sus manos; transmitirán una parte de su palenque, mostrarán su tradición.

Cocinar, descansar, criar animales, socializar, enseñar, curar enfermos, son algunas de las actividades que se realizan en los patios; ya que estos lugares frescos, aireados y acogedores son los idóneos para curar los enfermos, drogadictos o ladrones que tuvieran las familias. Según relatos, se cuenta que, en los patios eran amarradas las personas que presentaban algún tipo de trastorno mental o social. Se aislaban de las calles los locos, viciosos, drogadictos y ladrones; se amarraban en los patios, lugares de mayor concurrencia, así, se les pondría mayor atención y se lograría una pronta recuperación. Descripción que hace Clara Inés Guerrero en su texto: “Palenque es un pueblo donde los locos son amarrados”; narra como la vida cotidiana de esta población se lleva a cabo en los patios y en las cocinas, lugares donde se instalan las butacas donde van amarradas las personas que así lo requieran:

“La vida social de Palenque transcurre entre las cocinas, instaladas en los patios y en los arroyos. El cepo, cuando se necesita, se acomoda en la cocina o patio, en un área donde esté comunicado con los habitantes de la casa y del pueblo.” (1996:184).

Otras actividades que se llevan a cabo en los patios son las reuniones de *Kuagros*<sup>5</sup>, grupos de edad, que se conforman para ejecutar actividades sociales,

---

<sup>5</sup> Según Friedemann es un: “Grupo de edad que posiblemente se originó en la colonia, como una creación adaptativa a la situación de constante guerreros de los cimarrones”1991; 68. En la actualidad estos grupos todavía se forman; son conformados desde edades tempranas y se organizan dependiendo del sector y del

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

culturales y académicas que beneficien a la población en general. Durante estas reuniones se programan las actividades que deben realizar para conseguir fondos para alguna causa. Las reuniones de los *Kuagros infantiles*, se basan en juegos, en peleas, pues desde niños empiezan a practicar este deporte; las niñas también pelean, lo hacen a los puños. Juegan, bailan, tocan tambores, pelean, planean y programan, actividades que se realizan como en familia, pues llevar el nombre del mismo *Kuagro* simboliza una hermandad.

Terminar las faenas del hogar, dar el último plato de comida del día, dejar los esposos e hijos llenos y satisfechos, recoger la ropa de los tendedores, acostar las gallinas, resguardar las cabras pequeñas y guardar los cerdos, significa que el día laboral ha concluido. Ahora, con las labores finiquitadas, las mujeres descansan sobre sus mecedoras, se ventilan con los abanicos o simplemente con la brisa de la noche. En compañía de los demás miembros de la familia y de algunos vecinos, se comparte una cerveza, se escucha una melodía de tambor, armonizada con *marímbula* y acompañada por las voces de las mujeres, que a ritmo del "*llamador*", va recordando esas letras que dejan ver que es palenque y quiénes son los palenqueros.

---

barrio. Son grupos de edad que se crean para afianzar lazos sociales entre ellos; se colaboran entre sí y se pueden considerar como miembros de una familia. Con cada generación se forman nuevos *Kuagros*.

## CAPÍTULO 3

Saber cómo hacer. Técnicas para la preservación de una tradición culinaria.



*“...mamos y todos los demás narradores escénicos o no, que en muchas sociedades se desempeñan como depositarios de historias, testimonios o tradiciones que él [ella] en un momento dado cuenta...”*

Nina Friedemann.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Queda claro que los patios y cocinas son el lugar donde la mujer se desempeña en su día a día. Área de enseñanza, donde las madres y abuelas instruyen a sus hijas y nietas, en todo lo referente a la tradición culinaria de esta población. Generándose así, dentro del imaginario de esta población, una división sexual en lo referente a labores y espacios, según lo propuesto por Restrepo y Pérez:

“El espacio de la casa – patios está más ligado a las actividades domésticas o de socialización que gravitan entorno al núcleo residencial. De manera general, se puede decir que en el imaginario palenquero, mientras la calle – plaza se asocia a los hombres, el de casa – patios se liga a las mujeres. Más concretamente, la cocina y los patios cumplen un importante lugar en las actividades estrictamente femeninas como son la preparación de los alimentos, el cuidado de los niños y la cría de puercos, patos y gallinas.” (2005:60).

Después de la migración de los hombres palenqueros para trabajar en los ingenios de Sincerín<sup>1</sup> y en la zona bananera<sup>2</sup> la población se vio mermada, en cuanto a la mano de obra masculina, recayendo gran peso de la economía del hogar sobre las mujeres. En el período comprendido entre 1900 y 1930<sup>3</sup> se incrementa la migración de los hombres y las mujeres quedan como “cabezas del hogar”, asumiendo todas las obligaciones. Es entonces cuando empiezan a realizar recorridos hasta las playas de Cartagena y poblados cercanos para vender los productos de la cosecha -yuca, ñame,

---

<sup>1</sup>“En 1907, Carlos y Fernando Danés, a orillas del canal del Dique, cerca de Cartagena, organizaron el ingenio Sincerín, con capacidad de molienda de 20 toneladas diarias.” Azúcar. Industria de gran empuje. En: Dinero. Número 214, página 136-139 2004.

<sup>2</sup> Friedemann; 1979: 30.

<sup>3</sup> Simarra Torres; 1986: 11.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

maíz-, maní tostado y aceite de coro y conseguir dinero durante la ausencia de sus esposos.

Aquiles Escalante narra y describe a las mujeres palenqueras como las directoras económicas de sus hogares:

“Todo el peso de la economía familiar recae sobre las mujeres, las que se dedican en las ciudades a la venta ambulante de bollos de maíz, alegrías y maní tostado.” (1979:29).

De igual manera, describe su libertad frente al sometimiento de sus esposos, gracias a las labores de comercialización que realizan, convirtiéndolas en el soporte económico de cada familia.

“La prodigiosa actividad que realizan las mujeres las libera del sometimiento total al marido, pudiéndose decir que la estabilidad de la familia depende más que todo de ellas.../el único aporte del hombre consiste en hacer roza y traer a casa la cosecha, pero la venta de esta se halla a cargo de las mujeres, quienes velan por que no falte el pan de cada día...” (Ibid; 58).

No solo cabe rescatar la actividad económica que ellas desempeñan, sino también su labor de madres y de amas de casa, que aunque no tenga una remuneración económica, produce un sustento social y familiar necesario para, que las familias del poblado, salgan adelante y así poder continuar con los oficios característicos de las mujeres.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

La descripción de las labores económicas y familiares que desempeñan las mujeres, son expuestas por Moore en su texto “Antropología y Feminismo”, en donde narra y describe las actividades que realizan en sus hogares, su aporte en ingresos económicos y morales para la crianza y educación de sus hijos y familias en general.

“...se ocupan de las labores agrícolas y de una producción de mercado a pequeña escala, además de las tareas propias del cuidado del hogar y de la prole. Con estas actividades, las mujeres contribuyen de forma significativa a la economía doméstica, tanto indirectamente, en términos del trabajo no remunerado en la casa, como directamente, a través del dinero que recaudan con la venta en el mercado y con la producción de otros productos de consumo...” (1996:61).

Los viajes de las mujeres [hacia Cartagena](#) y poblaciones cercanas continuaron y se incrementaron con los años. La constante migración a estas playas, produjo un incremento en la mercancía ofertada a los turistas y pobladores de estas zonas (playas de Cartagena, Santa Marta y Barranquilla), el número de mujeres vendiendo, en diferentes partes de estas ciudades, aumentó, empezaron las competencias, la sobrepoblación de vendedoras y los problemas con las oficinas gubernamentales encargadas de regular las ventas ambulantes. Ya no eran solo las palenqueras las que vendían frutas y maní, a ellas se unieron mujeres y hombres cartageneros que encontraron, como medio de sustento económico, las ventas ambulantes.

Los constantes problemas en las playas, la competencia y la poca venta influyeron en la decisión de emprender camino hacia otras partes de Colombia. Al principio, fueron pocas las mujeres que se arriesgaron, pero luego, al ver que las ventas

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

mejoraban y con esto los ingresos, muchas decidieron viajar hacia nuevos territorios. Siempre salían y salen en grupos, así se facilita la vida en las poblaciones lejanas, así se extraña menos su tierra. Con estos largos recorridos, las mujeres han ido transmitiendo y dando a conocer su actividad culinaria por el territorio colombiano, llegando; no solo al interior del país, sino también a otros países. Venezuela, país a donde han migrado algunos pobladores de Palenque, es uno de los lugares donde se ha mostrado su historia, cultura, aspectos sociales y culinarios.

“...usted sabe que las piedras rodando se van lejos....; porque uno se pone a pensar que todas vivimos de las cocadas, y no sé, como somos tantas, tanto personal, entonces hemos pensado: ...ay nunca hemos vendido en Ibagué, en Medellín, en Cúcuta, Bucaramanga... ah, vamos a ir por Villavicencio, que por allá nunca han vendido y no conocen los dulces costeños, quieren probar. Bueno..., y nos salimos entre cinco, entre seis...; también hay mujeres que se han ido para Venezuela, allá viven donde amigas y familiares, de aquí de Palenque, que ya llevan tiempo viviendo por allá..., entonces se ponen a hacer dulces...” Entrevista con: **Emelina Reyes Salgado**.

Continuar con el legado familiar, es una de las actividades principales que se transmite a través de la elaboración de dulces y alimentos; así, como también a través de la enseñanza de la estructura organizacional dentro de cada una de estas familias. La independencia económica, gracias a su arduo trabajo, es una manera de demostrar su empeño y laboriosidad frente a otras comunidades.

Este desempeño y empuje, por parte de las palenqueras, ha ocasionado, dentro del imaginario social, que los hombres sean vistos como holgazanes y vagos por personas de poblados cercanos, como: Malagana, Mahates y Cartagena. Así, lo describe

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Emelina Reyes, quién en ocasiones tuvo discusiones con mujeres de Cartagena para defender, no solo a su marido, sino también a los hombres de Palenque, pues ellos son trabajadores, emprendedores y no son ningunos “mantenidos”.

“...porque ellos [mujeres y hombres de Cartagena] decían: que las palenqueras mantenían a los maridos. Entonces nosotras les contestábamos a ellos: los hombres de Palenque no necesitan que las mujeres los mantengan, porque ellos trabajan; nosotros vivimos de lo que nuestros maridos cultivan; ellos siembran yuca, maíz, plátano, arroz, ñame; mientras por aquí no los cultivan; todos los bastimentos viene de fuera, de los pueblos, son de Palenque; porque por toda esta región los hombres que más trabajan son los palenqueros...”.

Dentro del contexto social y cultural de esta población se evidencia una división de labores por género. La cocina y el poblado para las mujeres; así como todo lo que atañe a la transmisión de sus actividades femeninas. Por otro lado, se transmite lo referente a lo masculino, lo relacionado con el *monte* y lo que en él se produce. Se clasifican herramientas y actitudes; situaciones sociales y económicas, como también culturales y académicas.

El instruir como se hacen los dulces viene acompañado de otra serie de enseñanzas: cómo manejar y manipular los instrumentos, la medida ideal y necesaria de los ingredientes, la forma de adquirir la textura adecuada para darle una mejor presentación al producto final. Acompañado todo esto de lo referente a la población; quiénes son, de dónde vienen, por qué hacen lo que hacen, quiénes les enseñaron y cómo aprendieron a salir adelante, son algunos de los aspectos sociales, culturales e

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

históricos que se comentan en los patios al momento de la cocinada. Las mujeres cuentan lo que a ellas les atañe, transmiten el legado culinario. Hablan de Benkos Bioho y de su ascendencia africana, saben cuál fue el legado lingüístico y musical que les dejaron, saben quiénes son. Todas las conversaciones que las mujeres entablan van acompañadas de conocimiento, de sentimientos, de saberes, pero sobre todo de sabores.

Por medio de relatos e instrucciones impartidas las niñas empiezan sus cursos de cocineras innatas, de artesanas prodigiosas que empezarán a plasmar en cada una de sus preparaciones las huellas, que servirán para identificarlas como parte de ese linaje palenquero.

## *SABERES QUE SE CONVIERTEN EN SABORES*

Instruir, enseñar y transmitir, a las niñas y jóvenes, los aspectos más importantes acerca de las labores del hogar y de la cocina, son las lecciones que priman, para que ellas adquieran conciencia frente a lo que se van a enfrentar. Conocer e identificar las herramientas necesarias para elaborar cada uno de los dulces, es lo primordial, ya que estos instrumentos serán parte de esa clave que los convierte en únicos.

Palanganas, coladores y calderos son utensilios que se compran en la plaza de mercado de Cartagena. Mecedores, cucharas de palo y ralladores son elaborados artesanalmente; esta actividad la realizan los hombres en sus ratos de descanso. Como materiales se emplea la madera conseguida en el monte, se reciclan latas de aluminio y pedazos de troncos pequeños para finalizar y perfeccionar estas herramientas. Los [mecedores](#) y las cucharas de palo son tallados; las latas que se emplean para hacer los [ralladores](#) son perforadas con puntillas, después se asegura esta lámina sobre dos pedazos de madera, con el fin de darle mayor soporte y comodidad.

Cada mujer carga con sus implementos; los conocen y los identifican. Desde pequeñas se acostumbran a trabajar con lo que cada una tiene, se imparten instrucciones frente a la apropiación y sentido de pertenencia por sus herramientas de trabajo, no cuidarlas, cargarlas ni conservarlas implica una demora en la producción, implica un descuido y una no vinculación con su labor. El conocer las herramientas de cada una es indispensable, pues así se sabe en donde está la imperfección, que necesita

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

un refuerzo con hoja de plátano para que no se salga la mezcla; que parte del caldero debe estar más engrasada, pues es allí en donde se pega el *keki* o el *enyucado* ocasionando un daño en el producto final. En muchas ocasiones las herramientas son heredadas, las abuelas que ya no trabajan, dejan como legado familiar a sus nietas las herramientas, para que ellas empiecen a producir sus dulces; se empiecen a aperar y puedan salir a trabajar.

Esa pertenencia de sus implementos y esa compenetración es clave para que el producto final sea de buena calidad. Así como en su casa son dueñas de sus herramientas, en los viajes cada una carga con ellas como parte de su equipaje. Al momento de la salida para las temporadas de trabajo, ellas, cargan su equipaje personal, el laboral y en ocasiones, cuando hay cosecha, cargan con un bulto de coco para aminorar gastos en la producción. En uno de los costales empacan dos o tres calderos, dependiendo de la cantidad que cada una de ellas posea, la palangana, tres mecedores, dos cucharas de palo, dos cuchillos, tres cucharas soperas de aluminio, un rallador, un colador y tres recipientes plásticos; todo esto hace parte de su vida, de su familia, de su herencia, de su identidad.

Las técnicas de elaboración, otro legado que se transmite, se transporta y se desplaza en la memoria de cada una, en los años de experiencia, en las variadas temporadas de ventas en que hayan participado, en sus recuerdos, en sus deseos, en sus metas, en sus objetivos. No tiene un peso físico, material, pero pesan en la

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

conciencia, en los sentimientos, en los recuerdos de sus hijos y en esa añoranza por estar de vuelta en sus casas.

Durante las clases que recibieron al pie del fogón, aprendieron las técnicas necesarias para preparar dulces de cocada y dulces sueltos. Estas dos tipos de preparación se diferencian por la textura y consistencia del producto final. Los primeros son duros, compactos y se venden por unidad, se despachan con servilletas y se empacan en bolsas de papel; los segundos, sueltos, blandos y cremoso, se venden por peso y se empacan en recipientes plásticos, donde el tamaño indica el costo.

*Alegrías, chicharrones de coco, kekis y cocadas* son las variedades que más se venden, son las más apetecidas en el interior del país; el resto de variedades, *enyucados, caballitos, bolas de maní, turrone de ajonjolí, turrone de coco, cocadas de papaya con piña, de piña, de mora* no se elaboran, no se venden. Arriesgarse a preparar, en el interior del país, este tipo de dulces es perder la producción, es perder el día y no ir a la fija con la venta.

Cuando se habla de *alegrías* se hace referencia a: felicidad, risa, carcajada, satisfacción. *Alegrías*, también es ese dulce que se hace con mijo y melado, se embola y se organiza en una palangana para ser vendido, no sólo en las playas colombianas, sino también en otras regiones de este país. De boca de una palenquera el relato de esta preparación, sus ingredientes, sus técnicas de cocción, su técnica de embolado...

*“...coges el mijo, lo sacudes para limpiarlo, lo colocas en el caldero con un poquito de aceite... lo dejas en el fuego y este, después de un tiempo empieza a explotar..., lo vas limpiando, sacas el mijo macho, el que no explotó,*

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

*y revuelves para que no pegue el que está en el fondo...cuando todo el mijo explotó se baja del fogón, se deja reposar mientras se hace el melado...; ¿qué es el melado?... es..., es una mezcla de agua con panela y anís..., se deja hervir a fuego lento, se revuelve constantemente para que no se pegue en el caldero, cuando la panela se deshizo se le agregan pedacitos delgados de coco, muchos, porque cada alegría debe llevar por lo menos dos...; después de mucho rato, se puede mirar el punto..., ¿cómo se sabe que tiene punto?...a ojo..., pero cuando uno está aprendiendo lo sabe colocado un poquito de melado en un pocillo de agua, se deja por un momentico y luego se toca, si esta cauchudo y estira es porque ya tiene punto..., cuando el melado tiene punto se baja del fogón y se le van agregando al caldero donde está el mijo, se empieza a revolver con la mano..., sí, así caliente..., se va revolviendo porque todo tiene que tener melado..., luego se empieza a embolar..., coges un puñado de esta masa y lo armas con las manos...; luego, cuando la bola esté bien bonita, se le colocan unos pedazos de coco en un lado, esto le da el toque final..., así se hacen las alegrías de coco y anís...” Entrevista con: **Ruperta Cañates.***

Las recetas están plasmadas en papel, en la memoria del cocinero y en la narración de quién imparte una lección de cocina; se hablan, se comentan, pero es necesario prepararlas, “la práctica hace al maestro” y la “receta al cocinero”. El preparar una receta ayuda a identificar cuando es el momento necesario para adicionar los ingredientes, disminuir o incrementar el fuego, bajar del fogón, desmoldar o refrigerar, si la preparación lo necesita. Hoy, se cuenta con muchos instrumentos de cocina que miden el tiempo, las temperaturas, las texturas y la consistencia de cada preparación; pero la vista, el olfato, el tacto y el gusto, herramientas adiestradas en los cocineros, empleadas por años, perfeccionadas con el tiempo, son las que rigen y dictaminan el momento adecuado para finalizar con la preparación.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Herramientas naturales y técnicas artesanales son las empleadas para elaborar recetas tan complejas como los *enyucados* y los *kekís*, productos que necesitan ser [horneados](#), que requieren altas temperaturas en la parte superior e inferior de la mezcla, que necesitan ser dorados para impresionar la vista de los compradores. Estos productos son hechos en [hornos caseros](#) armados en el fogón de leña. Escuchemos de Porfiria Pérez Altamar como se hace un *kekí* en horno artesanal.

*“...primero armas [una base](#) con tres piedras grandes..., sobre ellas se coloca el caldero..., ah, primero miremos cómo se hace la mezcla del kekí y luego cómo se cocina..., yo cojo la leche..., ¿cuánta...? la que traiga mi marido del monte..., póngale dos litros..., cojo la leche y voy revolviendo con harina..., la cantidad de esta depende de la leche, entonces voy calculando a ojo lo que necesito..., voy revolviendo porque no puedo echar así a la loca..., se daña la mezcla..., cuando la masa esta suave y no necesito más harina hecho el azúcar..., también a ojo, o voy probando el dulzor... para darle sabor le echo canela, clavos, ralladura de cáscara de limón y un poquito de jugo de naranja, sino tengo naranjas le hecho “frutiño” de ese sabor..., lo consigo allá en la tienda de Juan..., revuelvo hasta que todo esté bien juntico..., deajo reposar un rato mientras organizo el caldero y armo el fogón..., yo le pongo hojas de plátano en la base, luego le hecho aceite y lo reparto en el fondo y en las paredes, que quede todo bien engrasado, para que no se me pegue la torta..., armo el fogón y atizo la candela... ahora sí, le echo la mezcla al caldero, la reparto para que me quede bien parejito, le coloco hojas de plátano encima y lo tapo..., lo coloco encima del fogón y encima de la tapa le pongo brasas para que me quede cocido y dorado por encima y por debajo..., el fuego no puede estar muy fuerte por que se me arrebatara la mezcla y no sube..., así que debe ser bajito, esto se demora un rato..., pero tengo que estar mirando que no se me queme..., cuando está listo lo desmonto y deajo que se enfríe para porcionarlo..., sí lo parto caliente se me dañan los pedazos...”*

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Durante las primeras clases de cocina, los aprendices deben hacer el fogón, mantenerlo prendido, saberlo atizar, medir y regular el calor y la voracidad del fuego, pues si esto no se conoce, no se obtendrá nunca un plato de buena presentación, de buen sabor. La buena presentación del producto es muy importante, pues como se sabe, *la comida entra por los ojos*, influyendo al momento de escoger cuál dulce comprar y cuál no. En los patios – escuelas, no sólo se enseñan las técnicas de preparación; también se instruye sobre cómo despertar la intuición y como aprender a creer en las sensaciones. Se enseña todo aquello que está ligado a los sentidos y al cuerpo; a la supervivencia del ser y de la comunidad.

Por medio de la palabra se transmite, se enseña, se conserva y se comunica la historia, la cultura y las costumbres de un pueblo. Esta es la manera de conservar, de recordar y conmemorar la formación de esta población, que a través de la oralidad<sup>4</sup> ha preservado el legado histórico, todo lo referente al fundador y a sus primeros pobladores. Por medio de ésta, se ha transmitido la cultura, las manifestaciones artísticas y las diversas costumbres familiares, prácticas sociales y económicas.

Gracias a la comunicación<sup>5</sup> que se da alrededor de los fogones, las niñas van aprendiendo cómo comportarse, como encantar y como lograr sus primeras ventas, ya el

---

<sup>4</sup> Oralidad – historia oral, como medio de conservación de su patrimonio. Se toma lo que dice Friedemann en su texto: De la tradición oral a la etnoliteratura. “En Colombia la historia oral así mismo, empieza a ser considerada como una fuente para la historiografía, no sólo de sus aborígenes y descendientes, sino de los descendientes de los esclavos, gentes y comunidades afrocolombianas, que estuvieron privadas de escribir sus memorias, sus sentimientos, sus conceptos.” (1998:121).

<sup>5</sup> Se habla de comunicación, pues no solo se emplean conversaciones como medios de divulgación, se emplea el canto, las acciones, gestos movimientos para transmitir lo que se desea, así lo plantea Estella de

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

resto, el incremento de estas, lo dará la práctica. Desde temprana edad las mujeres de palenque aprenden a despertar y cultivar la manera de cautivar a las personas; de seducir, de una manera muy inocente, a los transeúntes de su población y de otras poblaciones; de encantar con su armonioso caminar y de deleitar con sus preparaciones. Llamam la atención, encantan con su forma de ser, cautivan a medida que van andando, esencia que nace con ellas, sabor y movimientos propios de su cultura.

Además, adquieren otra destreza, la sensibilidad en las manos, en el gusto; esa capacidad que se despierta al momento de usar ingredientes, mezclarlos y combinarlos; ese sabor, que las mujeres descendientes de los esclavos africanos, son capaces de plasmar en cada preparación. El reconocimiento por esa cualidad viene manifestándose desde hace varios años, pues solo las “*cocineras africanas*” eran capaces de deleitar, con los guisos y cocidos elaborados desde su llegada a las regiones del Caribe.

Reconocimiento que continúa y se extiende. Este aspecto, es retomado por diferentes autores que tratan el tema de la cocina, de los alimentos y de los ingredientes vernáculos del continente americano. Así lo plantea Estela Rosellón en su texto: “Entre la luz y la sombra: la sensualidad de las mujeres de origen africano en la Nueva

---

los río en el siguiente párrafo: “Los habitantes del Caribe somos dados a ver, oler, a observar, a escuchar, a palmear, a cantar, a palpar, a registrar, a gozar con la comida, con el fogón, con el humo. Es innata la virtud en nosotros los pobladores del Caribe, de contar, recontar, crear, inventar, disfrutar y regodearse en el paladar...” Piel es paladar. La comida en el Caribe colombiano.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

España”, en donde resalta la habilidad sensorial que poseen estas mujeres al momento de cocinar.

“La fama de las cocineras de origen africano en esta sociedad no era gratuita. La sazón de un buen cocinero requiere de una sensibilidad especial para mezclar los ingredientes, aderezar las salsas, sancochar los alimentos. Para cocinar bien no solo se necesita de una capacidad sensorial especial hacia los sabores, sino también la inventiva para hacer surgir el placer oculto en cada uno de los ingredientes que conforman un platillo.” (2002:182).

Otra de las habilidades que adquirieron las mujeres africanas, fue la adopción de nuevas técnicas de preparación y mezcla de los ingredientes de las regiones a donde llegaron. Continuaron con algunas de sus técnicas de preparación, como lo frito, y adaptaron otras, como lo horneado. Mezclaron trigo, cebada, arroz, ajo, cebollas, perejil, habas, garbanzos, azúcar, carne de cerdo, de res, pollo y gallina, alimentos traídos del viejo continente, con mamey, guanábana, guayaba, coco, anón, chirimoya, papaya, algarrobo, guama, caimito, piña, zapote, tomate, ají, aguacate, yuca, papas<sup>6</sup>, productos vernáculos del nuevo continente.

Así, lo expresa Bansart en su texto “¿Identidad o identidades culturales en el Caribe?”, en donde narra, cómo las mujeres africanas tuvieron la oportunidad de encontrar alimentos similares a los que ellas consumían, pero por otra parte fueron capaces de adoptar ingredientes desconocidos y así crear nuevas preparaciones, nuevos platos.

---

<sup>6</sup> Listado de alimentos incluidos en el texto: “Color y poesía de la olla antillana” de Lacydes Moreno. Los otros son alimentos extraídos de diferentes textos donde se enlistan los productos vernáculos de América.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

“...las cocineras africanas encontraron plantas similares a las de sus tierras de origen. Las primeras esclavas negras habían observado las habilidades culinarias de las indígenas. La mujer y la tierra, el ser humano y su ambiente, las miradas y las manos, yuca, guayaba, palabras de parchita, gestos indígenas y africanos amasaban el paisaje y dibujaban el futuro...” (2001:10).

La habilidad de combinar ingredientes<sup>7</sup> y de sazonar una gran variedad de preparaciones continuó, se transmitió, se conservó y sigue caracterizando a las mujeres caribeñas, pues son capaces de transmitir la esencia de su herencia, de su sabor a través, de las preparaciones que elaboran para alimentar a sus familias y deleitar a otras.

La preparación del dulce de guandul<sup>8</sup>, típico de esta región, combina una serie de ingredientes foráneos y vernáculos, dando una muestra de ese mestizaje culinario que se produce en muchas de regiones del país. Muestra no sólo una combinación de saberes y de sabores, también deja ver ese sincretismo religioso que se produjo con la evangelización de nuevos pobladores. Combinar ritos y rituales era algo usual, pues eran castigados por no pertenecer a la religión católica y no querían dejar sus tradiciones, su religión. Se dan entonces ceremonias católicas impregnadas de rituales, donde la comida era una de esas actividades. Hoy, quedan algunas prácticas alimentarias que se realizan en los días de la Semana Mayor, entre estas está el consumo de tortuga cocida, de huevos y carne de iguana y dulce de guandul. Esta

---

<sup>7</sup> Esta combinación de ingredientes es notoria en un dulce típico de Palenque, dulce elaborado en épocas festivas, como jueves o viernes Santo. Se anota la receta explicada por Emelina Reyes en una de sus entrevistas.

<sup>8</sup> “Guandú o guandul, del kikongo *wánda*, que según el erudito Nicolás del Castillo Mathieu – a quién sigo en estas referencias – en Puerto Rico se conoce con la voz de guandures o guandules, pero que en todo caso tiene que ver con un guisante muy característico...” Moreno; 2001:146.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

preparación se hace para acompañar las comidas de jueves y viernes Santo, deleitando a grandes y chicos que se reúnen con sus familias para celebrar estas fiestas religiosas.

Los ingredientes que se emplean, hacen parte de esa hibridación de alimentos que se produjo desde la época de la conquista y que se amplió durante la colonia.

Francisca Salinas Tejedor narra los ingredientes y la manera de preparar este plato.

“...para hacer este dulce se necesita aninible (o jengibre), coco, leche, clavos, canela, azúcar...; desde el día anterior se deja remojando el guandul...; al siguiente día se coloca a cocinar y se deja desde bien temprano en la mañana hasta el medio día... debe quedar bien cocido, el grano debe estar blando... la preparación de este dulce es muy delicada... sí usted lo empieza a hacer lo tiene que terminar, nadie más le puede meter la mano por que se daña... se vuelve pura agua...

Después de cocinar el grano se muele, pero deber quedar bien molido, debe de quedar muy finito, para que no quede de textura arenosa el producto final...; se ralla el coco y el aninible...; en el caldero se coloca la leche con la canela y los clavos, se deja hervir...; cuando [esta haciendo burbujas](#) se agrega el azúcar..., la cantidad de azúcar depende de la cantidad de leche y de guandul..., se va calculando... se deja hervir a fuego lento... luego se agrega el aninible y el coco...; se va mezclando lentamente, debe quedar todo bien incorporado; al rato, cuando está bien cocido se agrega el guandul molido y se revuelve por mucho tiempo..., este dulce es demorado, porque sí se baja de la candela rápido se daña...así que hay que tener paciencia..., hacer este dulce es de todo el día..., paciencia, paciencia, con el guandul, paciencia... decía mi mamá...”.

Así como ésta, otras recetas que se hacen en Palenque van cargadas de recuerdos, de anécdotas y de instructivos, impartidos por las maestras de la cocina hacia sus aprendices, narraciones que ayudan a consolidar los dulces como parte del

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

patrimonio cultural de la comunidad. Otro dulce típico de esta región son las [bolas de maní](#), poco se venden pero se añoran, pues muchas de las abuelas recuerdan como disfrutaban de ellas cuando jugaban en las calles de su Palenque de antaño. Mínerva Sanmartín Fontalvo relata cómo se elaboran estas deliciosas bolas.

*“...las [bolas de maní](#)..., uno coge el maní y lo tuesta..., después de tostado se deja que se enfríe..., es importante dejar el maní enfriar, pues sí se muele caliente se hace un pegote, el maní tiene mucha grasa y caliente no hay quien lo maneje...; después se busca una botella limpia y le da y le da, hasta que quede bien pelado, cuando ya está pelado del todo, uno lo ventea bien ventiadito con una porcelanita de esas mismas en las que vendemos, entonces lo echamos en el pilón, o sea, primero lo molemos, y después lo pilamos, dele que dele con ese pilón, tiene que quedar bien triturado, no pueden quedar trocitos enteros..., después que se pila se amasa y lo amasa y lo amasa hasta que quede bien suavcito...; luego se hacen las bolitas y queda muy... deliciosa..., cuando uno empieza a comer no quiere parar, así que sí se come una prepárese para las demás..., uno come y come y no se da cuenta cuantas lleva, hay gene que dice que eso es muy pesado, pero qué va..., con eso nos alimentamos cuando éramos niñas, eso le da mucha energía, mucha fuerza...”.*

## CAPÍTULO 4

### Mujeres palenqueras: sabor, sazón y pasión.



*“Hecho con las manos, el objeto artesanal guarda impresas, real o metafóricamente, las huellas digitales del que lo hizo. Esas huellas no son la firma del artista, no son un nombre, tampoco son una marca. Son más bien una señal: la cicatriz casi borrada que conmemora la fraternidad de los hombres”.*

Octavio Paz.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

*“... madre..., yo tengo tiempo de estar haciendo dulces... desde el noventa...que estoy aquí en Palenque... tenía yo... diecinueve años...; empecé a hacer los dulces...viendo a la vecina ...y yo le ayudaba..., Nelly, yo te voy ayudar para nosotras hacer los dulces las dos..., y ahí comenzábamos a hacer dulces y después los tirábamos en la mesa..., los empacábamos y entonces ya salíamos a vender en Carmen de Bolívar..., ya... veníamos otra vez, volvíamos otra vez a hacer más y salíamos otra vez a vender dulces..., hasta que yo aprendía a hacerlos yo misma..., porque después dije que no volvía a hacer los dulces en compañía sino era yo sola...”*

Entrevista con: **Porfiria Pérez Altamar.**



[Porfiria Pérez Altamar](#), es una mujer emprendedora, vendedora de dulces, esposa y madre de dos hijas. En la actualidad sale a vender sus dulces cada fin de semana al municipio de Carmen de Bolívar. Ella, a diferencia de otras palenqueras no acostumbra realizar viajes largos, pues su familia y sus hijas le hacen mucha falta, además no le gusta que *“...las peladas se queden solas tanto tiempo...”*.

Todos los jueves desde muy temprano, Paula, su hija mayor, le ayuda a *“mami”*, como ella le dice, a pelar y rallar la yuca para hacer los *enyucados*, así como a pelar y rallar el coco para las *cocadas*. Cuando hay cosecha de papaya, desangra, pela y pica en tiras las papayas verdes para poder hacer los *caballitos*. Ella antes de irse para el colegio, debe dejar estos insumos listos y arreglados para que su madre pueda elaborar los productos que saldrá a vender el fin de semana.

Porfiria desde que estaba muy pequeña empezó a vender en poblaciones en compañía de su abuela. Recuerda, que lo primero que vendió fueron mangos en las

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

calles del Carmen de Bolívar, abandonaron su actividad por causa de la violencia, pues en varias ocasiones se encontraron en medio de los enfrentamientos entre grupos armados. La abuela dejó de viajar y por ende ella también. A la edad de dieciocho años se casó con un palenquero de nacimiento y formó su hogar en esta población.

Al comienzo de su matrimonio, ella no salía a vender a las calles, pues su esposo era el que se encargaba de todo el sostenimiento del hogar; además, no le gustaba que ella se ausentara de la casa por mucho tiempo. Antes de que naciera su primera hija, Paula, Porfiria empezó a vender dulces en la población de San Pedro de Urabá. Allí viajó con Nelly, esposa de su cuñado y vecina. Ambas recogieron el plante para conseguir los insumos y materiales necesarios para la preparación de los dulces. Así, aprendiz y maestra emprendieron el viaje y reconocimiento de esta plaza.

En la mayoría de los casos son las madres o abuelas quienes sirven de instructoras en la elaboración de los dulces, pero en este caso, es una vecina y amiga quien enseña la labor, pues su madre viajó para Caracas cuando estaba muy pequeña. Criada en una población lejana, pero no ajena a esta tradición, la Señora Pérez aprendió a realizar esta actividad a la edad de dieciocho años, época en la que se casó y empezó a vivir de nuevo en Palenque, lugar donde formó su hogar.

A diferencia de ella, en San Basilio de Palenque hay muchas mujeres que aprendieron esta labor desde que estaban muy pequeñas, como el caso de la señora

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Emelina Reyes Salgado, quién desde muy niña salía a vender por las calles de Palenque las cocadas que su madre hacía. Con el tiempo pasó de ser aprendiz a cocinera, pues sus pocos años de experiencia le daban la oportunidad de iniciarse en los quehaceres de fogón.

La Burgos, como se le conoce popularmente, empezó a preparar los dulces desde que tenía doce años, momento en que su madre le enseñó la forma de elaborarlos adecuadamente, según su experiencia. Primero, tenía que desempeñar las labores básicas: atizar el fogón, pelar y rallar el coco, pelar y rallar la yuca, desamargar la papaya, explotar el millo, comprar la leche y el azúcar; dejar listo los insumos que su madre necesitaría para hacer la producción del día. Pero el aprendizaje de esta labor estuvo acompañado de otras funciones, como por ejemplo aprenderse el legado de su familia, Salgado Reyes, muy reconocido en el ámbito de la música tradicional de Palenque.<sup>1</sup> 

Emelina, mujer alegre, risueña y bulliciosa, describe como desde niña, se ingeniaba la manera de vender todas las cocadas que su madre, Graciela, le encargaba. Narra, como era su trabajo en la casa desde que estaba pequeña:

*“...aquí, primero yo le vendía las cocadas; yo cogía por esta calle subía derecho y después bajaba, subía por la otra y bajaba... Así empezó las cocadas.... ajá, (¿cómo ofrecías las cocadas?) como hacía un pelao chiquito.  
¡COCADAS, COCADAS, A CIEN PESOS LAS*

---

<sup>1</sup> “La Maldita Vieja”. Las Alegres Ambulancias. San Basilio de Palenque.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

*COCADAS, A CIEN PESOS, A CIEN PESOS! Y me llamaba y... había personas que me compraban dos, tres y hasta cuatro. Y había veces que estaban los hombres de acá jugando a la baraja... y yo me sentaba ahí y ellos para comprarme me decían que: sí yo me sentaba ahí y esperaba hasta que ganaran me compraban las cocadas... Entonces jugaban a la baraja con las cocadas; así que cuando ellos ya terminaban me pagaban la plata y yo se la traía a mi mamá... Y yo venía y le contaba que había vendido todas las cocadas... le contaba como había sido y le entregaba el dinero de la venta... Mañana yo voy otra vez para que me compren. Y el otro día yo salía más temprano. Y yo vendía mis cocadas, eso sí que ya yo tenía senitos ya. Tenía como doce añitos por ahí...".* 

Así, con suaves e ingeniosos pregonares esta niña vendía toda la producción y llevaba los ingresos del día, mientras su madre se encargaba de las demás labores del hogar; labores que ella tendría que ejecutar durante los días que su mamá se encontrara en otras poblaciones vendiendo.

Sabor, olor y color son las características organolépticas que van a determinar si una cocada está “a punto de ser tirada”, si las alegrías pueden ser “emboladas”, o si el *enyucado* está a punto de bajar del fogón. Estas técnicas primero son infundadas por la madre o abuela, aquella que cumple la función de maestro; luego el aprendiz, gracias a la práctica, a las muchas equivocaciones y a un sin número de regaños, se adiestra y reconoce cuando es el momento necesario para [adicionar más ingredientes](#), para bajar la candela, [para bajar del fogón](#) y para empezar a *embolar* o [tirar](#).

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Desde las palabras y las señas se instruye a la niña que mañana, gracias a la práctica, será la maestra de las generaciones venideras. El decir, el hacer, el saber, se convierten en actos tan cotidianos y tan mecánicos que el darles un significado lógico resulta casi imposible. Acciones como “el punto ideal de las cosas”, algo que es cotidiano para el entendido en las labores de la cocina, resulta difícil explicarlo. ¿Cómo se le puede enseñar a alguien que este es el punto para la miel; cómo demostrar que un pizca es menos que una cucharadita; cómo explicar la manera adecuada de tirar las cocadas con una cuchara, para que estas queden parejas y bien formadas? No hay moldes, no hay pesas, no hay medidas estandarizadas, todo es empírico y aprendido. Es en este momento que los sentidos, parte fundamental para la receta, empiezan a cumplir una función importante, no sólo en quién enseña, sino también en quién aprende.

Cuando se le pregunta a estas mujeres cuándo se debe adicionar un ingrediente, ellas responden: “a ojo”; pero ¿cómo enseñarle al ojo que diga el momento ideal para adicionar el azúcar o el coco? Gracias a los años de trabajo, estas mujeres adquiere la experiencia necesaria para poder preparar, de una manera ideal, *cocadas, caballitos, alegrías, enyucados, kekís, turrónes de maní, turrónes de ajonjolí, bolas de maní, bolas de tamarindo, chicharrones de coco, caballitos de coco, cocadas de piña – coco – panela, cocada de mora, cocada de maracuyá*; entre una gran variedad de recetas.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

El adiestrar los sentidos para que expresen el momento en que se requieren los ingredientes, es una labor que se aprende desde niña. Durante las jornadas de trabajo se instruyen a las niñas en las obligaciones del hogar, cuando se consigue la comida para el desayuno. Las comidas básicas hacen parte de las primeras lecciones, en cuanto al fogón se refiere. Empezar por preparar el arroz, cocinar el ñame, la yuca, los bollos, servirá de guía para las evaluaciones que harán madres y abuelas; pues ¿cómo aprender a hacer dulces sin saber hacer la comida para el diario?

Son ellas, las maestras, las que indicarán el momento ideal en que cada aprendiz pueda salir, por primera vez, a vender los dulces. Por lo general las playas de Cartagena o poblaciones cercanas son las primeras plazas que las principiantes visitarán para realizar sus ventas. Con el tiempo y la experiencia podrán buscar grupos que realicen viajes a otras regiones.

Las mujeres se organizan en grupos de máximo veinte palenqueras; por lo general los grupos son conformados por familiares y vecinas muy cercanas, esto con el objetivo de tener una familiaridad y así afianzar lazos de solidaridad entre ellas. Las más expertas guiarán e instruirán, si es necesario, a las principiantes en todo lo referente a las ventas. Cada grupo de mujeres tiene una plaza establecida que será visitada tres o cuatro veces en el año. El continuar o dejar un lugar depende de la cantidad de ventas que se realice en esta zona. Si la plaza no está buena, disminuyeron las ventas o no hay espacio para tantas mujeres, entre ellas deciden si se van o se

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

quedan y quiénes se van o quiénes se quedan. Por lo general se queda un grupo pequeño, de ocho mujeres, las otras deciden hacer plaza en otra región.

*“El trabajo del artesano raras veces es solitario y tampoco es exageradamente especializado como en la industria. Su jornada no está dividida por un horario rígido sino por un ritmo que tiene más que ver con el del cuerpo y la sensibilidad que con las necesidades abstractas de la producción. Mientras trabaja puede conversar y, a veces, cantar. Su jefe no es un personaje invisible sino un viejo que es su maestro y que casi siempre es su pariente o, por lo menos su vecino.” (Paz, 1981:20).*

Desde Cúcuta hasta Bogotá; desde La Guajira hasta Pasto, van las Palenqueras, con sus pregonares y sus palanganas, a vender los dulces. Los grupos se distribuyen. Aprovechar que el coco o la papaya están en cosecha es ahorrar dinero, ya que en regiones del interior estos productos tienen un costo elevado ocasionando un incremento en el costo del producto final.

*“...ahora las plazas están muy calmadas, la venta no es como antes, las playas están llenas de cartageneras vendiendo nuestros productos, entonces ¿qué hicimos? Salimos y probamos en otros lugares...; es difícil, el dejar mi casa por primera vez fue muy duro..., mis hijas solas, ellas cuidándose y yo bien lejos..., por eso no volví a salir lejos, más bien me voy el viernes en la mañana, bien tempranito y regreso el domingo en la noche..., me llevo todos mis dulces hechos..., sí para la venta del fin de semana..., los hago en caso y allá me quedo en la casa de una amiga..., así no tengo que estar con la corredera de hacer la venta...”. Entrevista con: **Porfiria Pérez Altamar.***

Cocineras, guías turísticas, ecónomas, caminantes especializadas y comerciantes son algunas de las profesiones, que empíricamente, aprendieron a ejercer estas mujeres. Salir de sus casas, dejar la seguridad del hogar, dejar sus familias, llegar

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

a regiones que no conocían, recorrer largos caminos, tarea difícil, pero ellas la hacen más amena y agradable al colocarle su *toque palenquero* a la situación. Por ser mujeres expresivas y recursivas, rápidamente entablan relaciones sociales en cada ciudad y municipio donde llegan. Ubicar los lugares que más van a transitar y que más van a necesitar (como la plaza de mercado, el centro de la ciudad, la terminal de transportes, casas donde se puedan hospedar – si es la primera vez que viajan a ese lugar) es uno de los pasos para iniciar el reconocimiento del lugar en donde van a trabajar.

*“...entonces, averiguamos..., ven acá papito, ven acá joven, donde venden leña por aquí y ellos le dicen..., ah... morena yo te la traigo, yo les voy a buscar unos palitos; primero comienzan dándonosla y después ya resultan vendiéndonosla... Y los cocos, donde queda el centro, donde queda la plaza... ay morena coges tal bus y te deja en tal parte, allí caminas dos cuadras y ese mismo bus te trae de regreso, lo coges en el mismo lugar,. Así hacemos... llegamos primero al hospedaje, descargamos, nos instalamos y salimos directo a la plaza... mientras hacemos este recorrido vamos buscando las plazas donde vender al día siguiente..., cuando conocemos la ciudad en donde estamos llegamos directo a vender, ya sabemos qué sectores son buenos y en qué lugares la policía no nos deja trabajar...”. Entrevista con: **Emelina Reyes Salgado.** *

Cuando han contado con la ubicación de esos puntos para desenvolverse durante su estadía, empiezan a buscar donde quedarse. Por lo general buscan residencias ubicadas en las afueras, cuando llegan a ciudades grandes, como el caso de Bucaramanga, Cúcuta, Ibagué; pues en estos lugares tienen la posibilidad de cocinar en fogones de leña. Si se hospedan en casas en el centro de la ciudad y en casas que no tienen patios grandes, tienen que cocinar en fogones de gas. El fogón es comprado por el grupo, por las mujeres que viajaron juntas; lo mismo sucede con la pipeta de gas.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Sí se hospedan en casas donde pueden cocinar con leña, como el caso del grupo que sale con Emelina, hacen los contactos para conseguirla; este material de combustión es comprado entre las compañeras de viaje; compran lo que van a requerir para elaborar la producción. “...juntas pero no revueltas...”; compran el fogón, la pipeta o la leña juntas, cada una da la parte de dinero que le corresponde, pero la producción la hace cada mujer; cada una se encarga de hacer sus propios dulces. Sólo se maneja una excepción, se hacen dulces en conjunto con la palenquera que salga la primera vez a vender, de resto, cada una ve por la elaboración de sus productos. Esto no quiere decir que no se ayuden las unas a las otras, pero ninguna carga a la otra.

Desde que salen de Palenque, cada mujer carga con sus herramientas necesarias. Palangana, mecedor, rallador, cucharas, cuchillos y calderos necesarios y suficientes para producir dulces durante el tiempo que dure su viaje. Son muy reservadas con sus herramientas, no se las prestan entre sí, pues se quedan sin con qué trabajar. Al salir, empaca sus *chismes*, en costales, como parte de su equipaje.

Después de estar instaladas, en las casas que serán sus hogares durante su temporada de venta, salen a conseguir los insumos necesarios para elaborar los dulces que vayan a vender. El tipo de dulces que se elaboren depende de la región en donde se encuentren, así como también influye si la fruta que se necesite este está en cosecha o no.

LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE  
Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Su labor empieza a eso de la cuatro de la mañana, momento en que deben de estar prendiendo el fogón y montando sus calderos. Siempre se levantan a la misma hora y cada una empieza su función. Lo primero que hacen son las cocadas blancas, pues es necesario que el caldero este “...limpiécitico para que estas queden blanquitas como ovejitas...”; después el orden no importa. Cada una tiene su producción, su técnica, su sello impreso en sus dulces, lo que sí no cambia es que todas manejan la misma esencia, el sabor y la identidad que les da el ser palenqueras.

Durante la organización de los productos en las palanganas, la vista cumple una función especial, pues tienen que impactar y llamar la atención de sus compradores. Después, todo el cuerpo entra en completa armonía, todas las partes se coordinan y empieza el juego de sensualidad, característico en el vaivén de las caderas de estas mujeres; movimientos que van acompañados con el suave, pero penetrante pregonar de sus productos. Pregones, canciones o dichos, son las notas armoniosas que sirven de teloneros para anunciar la presencia de estas mujeres; para anunciar, ofrecer y mostrar sus productos.

*“ALEGRÍAS CON COCO Y ANÍS CASERA,  
CÓMPREME A MÍ QUE VENGO DEL  
BARRIO GETSEMANÍ, ALEGRÍA,  
ALEGRÍA”*

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Listas las palanganas, listo el puesto; salen [las mujeres con las porcelanas bien acomodadas sobre sus cabezas.](#) El equilibrio, destreza que deben aprender desde niñas. Agilidad, destreza y fuerza, características de las mujeres palenqueras; cualidades por las que se reconocen, no solo en las calles, sino también en narraciones, como este caso, donde Ochoa Franco relata el recorrido que, “la negra Petronila”, hace desde San Basilio de Palenque hasta Santafé de Bogotá, plaza donde vendería su mercancía, aceite de coro y maní.

*“...la mujer tenía que salir con su mercancía en la cabeza, que no era más que una lata de manteca de coro, como ellas dicen, o diez cuartillas de maní, recorriendo toda la ladera del Magdalena, saltar a Girardot, transmontar la cordillera en un ferrocarril, hacer su venta y propaganda en todos y cada uno de los pueblos que visitara y plantar su tienda en el corazón de la ciudad de Santafé de Bogotá...” (1945:41).*

Hoy, el recorrido que emprenden desde sus casas y hasta las regiones en donde van a vender es diferente para cada grupo, lo que sí es una constante entre ellas es el sistema de transporte que emplean. Salen de Palenque en el bus de las cuatro y media de la mañana; llegan a la terminal y de ahí cada grupo coge la empresa de transportes que las va a llevar hasta su destino. Los recorridos son largos, pero hoy ya no los hacen caminando, los hacen en buses. Lo que se reconoce es el tesón, su resistencia, pues dentro de las ciudades sus recorridos los hacen a pie, siempre bien paradas, elegantes y con sus palanganas bien montadas.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

En regiones como Valledupar se pueden encontrar hombres palenqueros vendiendo [conservitas](#) de leche en la calle, en compañía de sus esposas. La manera de mostrarlos, de cargarlos y de ofrecerlos es diferente a la de las mujeres. Ellas se movilizan por las calles con sus poncheras en la cabeza; ellos cargan sus dulces en bandejas que son llevadas sobre los hombros. Ellas con vestido y con delantales; ellos con traje blanco y un trapo en la mano. Francisca y Toribio, esposos, salen a vender sus dulces por las calles de Valledupar desde hace cinco años. Ella prepara y vende *cocadas blancas y negras, alegrías, enyucados, kekís y turriones de maní y de ajonjolí*; las organiza en su palangana y en compañía de su esposo, quien hace conservitas de leche y dulces suaves, salen en busca de sus clientes.

Francisca recorre las calles, pero Toribio, por lo general se ubica en un parque, organiza su puesto y exhibe la variedad de dulces que preparó para vender ese día. Los dulces suaves se presentan en recipientes plásticos y se venden en pots desechables, el valor de este dulce varía dependiendo de la cantidad que se desee comprar; hay porciones desde cinco mil hasta doce mil pesos. Mientras que todos los dulces de cocada se venden al mismo precio; en Valledupar estos dulces tienen un valor de ochocientos pesos la unidad, escoja el que escoja.

En varias de las regiones de la Costa Atlántica, se conocen y gustan mucho. Los dulces suaves. En el interior del país estos dulces no son elaborados, pues el desconocimiento de ellos ocasiona que la venta sea escasa, en ocasiones, se pierde la

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

producción. Dependiendo de la región se hacen los dulces; dependiendo de este mismo aspecto también se le coloca el costo a la cocada. La facilidad o dificultad de conseguir los insumos necesarios para las recetas, incrementa o disminuye el precio bruto del producto. A este costo se le debe adicionar gastos diarios, como la estadía, la alimentación y el costo del tiquete Palenque – la región – Palenque. *“...todo eso lo tenemos que tener en cuenta, pues como vamos a vender en Ibagué a lo mismo que lo vendemos en las playas de Cartagena..., allá no gastamos nada... aquí pagamos la pieza, la dormida y el pasaje... además tenemos que llevar el mercado para la casa... por allá cuestan más...”*; cuenta Emelina Reyes.

El costo que se le dé a la cocada se estipula entre todas y para todas, pues entre ellas no se hacen competencia, se crean lazos familiares y fraternales. La familiaridad que existe entre ellas se conserva y se mantiene, no solo en los viajes, sino también cuando llegan a su población. Entre ellas se ayudan; cuando una se enferma y no puede atender los hijos ni los oficios de la casa, se manda llamar su vecina para que venga y le ayude. *“...mira mamá (le dice Josefa a Emelina) que la señora Carmela está enferma... que te manda a decir que sí vas un momento y le ayudas... que tiene que lavar y que tiene que alimentar el pelao...”*.

Solidaridad es la manera de supervivencia en las calles. Todas están pendientes de todas, en las noches cuando llegan a descansar siempre tienen en cuenta quien no ha llegado, ahora gracias a los celulares, se pueden comunicar entre sí y saber

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

si les pasó algo, si tienen alguna dificultad. Su unión se ve marcada, intrínsecamente, por normas de camaradería, la que no sea capaz de ser generosa con las otras compañeras no genera confianza. *“...cuando nosotras salimos entre nosotras formamos una familia... si entre familia no nos ayudamos entonces..., al que no ayuda no es de confiar... ésa no vuelve a viajar más con nosotras...”*, comenta Maigualida Hernández Cabarca, palenquera que viaja a Barrancabermeja.

Confianza entre ellas y con ellas, aspecto primordial para lo que hacen. Esta cualidad la demuestran en la manera como se desenvuelven en cualquier parte a donde llegan. “Encantan” con su espontaneidad, atraen a sus clientes con su alegría, con las que venden y con la que irradian; atraen a las personas con su caminar, con su pregonar. Su cuerpo es armonioso. *“Alegríiiiiiaaaaaa... cocaaaaaaaaadaa... enyucaaaaaaaaaadoooooo... cocaaaaaaaaadaaaaaa”*, es un pregonar que anuncia la llegada de la [palenquera](#). Palabras, que gracias a su acento y entonación, suenan a melodías que anuncia los productos que traen para su venta. Pero no sólo estas palabras son las que enmarcan su llegada; también su sonrisa y bullicio hacen parte de la “morena” que vende las cocadas. Su espontaneidad hace que traten a sus clientes como si los conocieran de antes; entablan conversación con quien se los permita y cuentan con mucha inspiración anécdotas referentes a su recorrido por esa ciudad.

Los períodos de viajes están relacionados con el calendario festivo de San Basilio; lo importante es que las viajeras estén en sus casas en épocas de fiestas; según

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

lo narran Restrepo y Pérez en su texto: “San Basilio de Palenque: caracterizaciones y riesgos del Patrimonio Inmaterial”, dicen:

*“El calendario festivo regula el modelo de producción debido a que se trabaja con mayor intensidad antes de las fiestas para poder regresar a Palenque si se está por fuera o para contar con los medios necesarios si se encuentran en el poblado.” (2004:59).*

Al llegar las viajeras traen consigo regalos, mercado y dinero necesario para el sostenimiento de ellas y de sus familias durante el tiempo que se queden en sus casas. Cada mujer, a medida que va consiguiendo dinero con las ventas, compra víveres y artículos de aseo para sus casas; también compran ropa para ellas, sus hijos y en ocasiones para sus esposos. Días previos a la Semana Santa, fiestas patronales (14 de Junio), celebración de la fiesta de la Virgen del Carmen (14 al 16 de Julio), Festival de Tambores (puente del 12 de Octubre) y Navidad, todas las mujeres empiezan a arribar al pueblo, cargadas con sus utensilios de cocinas, con mercados y con anécdotas que relatar a sus vecinas y amigas que conformaron otros grupos de trabajo.

Durante los períodos de descanso se encargan del cuidado del hogar, de sus hijos y esposos. Retoman el mando de cada casa y empiezan a organizar su próximo viaje. Mujeres viajeras, andantes y emprendedoras, aprovechan al máximo sus días de descanso, pero anhelan el día de su próxima salida. Saben que su labor es ardua, dura y extenuante; dejar sus hijos solos por períodos tan largos les preocupa; pero saben que esta es la manera de aportar ingresos, de ayudar con los gastos de la casa y de conseguir una independencia económica y social frente a sus esposos. De igual

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

manera saben que este es el medio por el cual muestran lo que son, lo saben y lo que hacen. A través de las mujeres, que salen a vender dulces, Palenque muestra parte de su cultura, de sus tradiciones y de su herencia. Gracias a ellas, en el interior del país y en el exterior se ha empezado a realizar ese reconocimiento de esta labor ancestral que, se ha desempeñado desde hace muchos años en esta población del sur del Departamento de Bolívar.

## APARTES FINALES

### *El Patrimonio Cultural de la Nación*

*“Está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, los productos y las representaciones de la cultura que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la lengua castellana, las lenguas y dialectos de las comunidades indígenas, negras y creoles, la tradición, el conocimiento ancestral, el paisaje cultural, las costumbres y los hábitos, así como los bienes materiales de naturaleza muebles e inmueble a los que se le atribuye, entre otros, especial interés histórico, artístico, científico, estético o simbólico en ámbitos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, filmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico”.*

*Artículo 1° de la Ley 1185 de 2008,  
Por la cual se modifica y adiciona la Ley 397 de 1997.  
Ley General de Cultura.*

Lo propuesto y expuesto por la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), se considera que “...el patrimonio vivo- es el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación, una garantía de creatividad permanente...”<sup>1</sup>; por esta razón se manifiesta que las técnicas artesanales tradicionales, al igual que otra serie de tradiciones y expresiones culturales, sean salvaguardadas por los pueblos y por las naciones a las que pertenecen. Para promover y defender las expresiones culturales, como los medios para transmitir la herencia cultural de los

---

<sup>1</sup>[www.unesco.org/culture](http://www.unesco.org/culture)

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

pueblos, la *Conferencia General de la de las Naciones Unidas, Educación, Ciencia y Cultura*, en su sesión 25 consideran que el folclor forma parte de la herencia universal de la humanidad, ayudando a conservar la identidad cultural de personas y grupos sociales diferentes. Por esta razón se crea una normativa para que los Estados miembros, teniendo en cuenta sus constituciones, establezcan leyes que salvaguarden y protejan las prácticas folclóricas y culturales, tradiciones que ayudan a la identificación cultural de cada grupo, pueblo, ciudad y país.

Según la convención de 2003 para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, donde se define al PCI como: "...los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural..."<sup>2</sup>; y en donde se estipulan parámetros como: transmitir conocimiento de generación en generación, recrear ese conocimiento constantemente por los grupos que las lleven a cabo, infundir un sentimiento de identidad en cada comunidad, promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana y cumplir con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades y de desarrollo sostenible.

Estos parámetros ayudan a identificar cuáles son las prácticas culturales que deben ser salvaguardadas como medios de transmitir la identidad cultural de un individuo, grupo, comunidad o pueblo. De igual manera van a servir de guía para estipular las normativas pertinentes a la conservación de las expresiones de identidad

---

<sup>2</sup> [www.unesco.org](http://www.unesco.org)

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

cultural. Las normativas, deben ser estipuladas y adoptadas según las reglamentaciones constitucionales de cada uno de los Estados Miembros de la Conferencia General.

Otro aspecto importante para tener en cuenta al momento de la declaratoria de salvaguardia de una práctica inmateral, es el medio por el cual esta se transmite. Este medio, principalmente debe realizarse por vía oral, dando un privilegio, en cuanto a oportunidades se refiere, a la transmisión verbal de saberes patrimoniales. Teniendo en cuenta el medio de transmisión de estos saberes, se crea un programa en donde se hace un "...reconocimiento y el soporte de individuos que poseen en sumo grado las habilidades y técnicas necesarias para producir determinados elementos de la vida cultural de un pueblo y mantener la existencia de su patrimonio cultural inmateral..."<sup>3</sup> denominado "*Tesoros Humanos Vivos*"; ellos son los que van a transmitir esos saberes de generación en generación, conservando, promulgando y promoviendo todo el conocimiento que a ellos les transmitieron desde que era pequeños.

"Si bien la cultura, ninguna cultura, se puede preservar, sí se puede conservar, aunque sea parcialmente, su conocimiento... conservar el conocimiento de la diversidad cultural y de sus muy diversos logros. Este es el verdadero patrimonio cultural que la humanidad puede conservar y transmitir: el conocimiento, tanto el de los logros científicos y artísticos más singulares, como el de los sistemas y dispositivos culturales que han permitido al hombre en situaciones ecológicas muy

---

<sup>3</sup> [www.unesco.org](http://www.unesco.org)

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

diversas y en situaciones socio-históricas muy cambiantes adaptarse a la vida en el planeta y a la convivencia con sus semejantes...” (Prats; 1997:63).

Estos “*Tesoros Humanos Vivos*”, cuentan con un conocimiento ancestral, en donde, la identidad del pueblo o grupo al que pertenecen se mantiene viva en sus memorias, en sus recuerdos y en sus actividades diarias. El apoyar a estas personas como potenciales de enseñanza, como instructores y profesores que ayuden a transmitir la identidad y cultura de la región a la que pertenecen, es una medida adoptada para apoyar y conservar, no sólo lo que saben, sino también lo que son. Cuando se habla de este salvaguardia a partir de los “*Tesoros Humanos Vivos*”, se habla de un rescate corporal, en donde el recuerdo, la memoria, el sentir, el ser y el saber van a ser transmitidos a partir de todo el cuerpo; utilizándose este como medio, como instrumento y como herramienta de enseñanza cotidiana. Las actividades que se transmitan a partir de esta medida serán realizadas en un contexto cotidiano, en un lugar popular, donde el habla, los gestos, la visión, el olfato, la audición y el recuerdo actuarán como medio de transmisión, pero a la vez como medios de conservación de la información.

Al hablarse de transmitir un saber a partir de un conocedor innato, de un practicante actual y vigente de la labor, ayudará a proteger, no sólo lo que se hace, sino también lo que se siente, se sintió y se sentirá al realizar esta actividad; aportando esto una huella única a cada una de las labores que se realicen.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Labores van a ser identificadas como auténticas e irrepetibles, pues su producción, elaboración o fabricación va a ser individual y cada producto llevará algo único, algo que los demás no puedan mostrar. Estas son las características de lo que Octavio Paz, en su libro *In/mediaciones*, denomina como artesanía; pues “hecho con las manos, el objeto artesanal guarda impresas, real o metafóricamente, las huellas digitales del que lo hizo...” (1979:15); dándose un toque de exclusividad a cualquier producto, sin importar el número de veces que se hallan elaborado.

El artesano, el encargado de plasmar esa identidad en cada uno de sus productos, también deja inmerso su mundo, lo que es y siempre ha sido; deja plasmado esos conocimientos y saberes que le han transmitido desde que estaba niño para poder lograr que ese producto final sea una forma de reconocimiento, de comunicación, de transmitir lo que son y lo que quieren ser. El medio de transmitir la cultura y la identidad de los pueblos, de mostrar lo que se es, de darse a reconocer a lo largo y ancho de un pueblo, región, ciudad y país es lo que las mujeres de San Basilio de Palenque vienen realizando desde la década de los 40; período en el que inician sus desplazamientos con los productos de las cosechas para ser vendido en las poblaciones cercanas.

Con la llegada de los ingenios azucareros a la región del Caribe, específica al corregimiento de Sincerín, los hombres se dedicaron a trabajar en ellos, dejando su pueblo y sus familias; las mujeres, viendo la ausencia de la imagen masculina en el poblado, emprendieron recorridos, con los productos de las huertas en sus cabezas,

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

para poder conseguir un ingreso económico mientras ellos llegaban con su pago. Cuando los ingenios empezaron a cerrarse y junto con esto, agotarse las fuentes de empleo, los hombres regresaron a sus hogares. Continuaron con sus labores en el campo, con los cultivos y cría del ganado. Esta fuente de ingresos es periódica, pues solo se recoge dinero cuando sale la cosecha. En vista de la escasez de ingresos las mujeres emprenden sus viajes, pero no sólo con la cosecha del monte, también con frutas y con dulces. Sus recorridos empiezan a ser más largos y más distantes; ahora, las mujeres se dedican a este oficio, a cargar sus palanganas o poncheras llenas de productos, que serán ofrecidas a los transeúntes, y así obtener ingresos diarios.

Esta labor, la venta de dulces, viene cargada con un simbolismo cultural y tradicional de la población, pues elaboración y venta es una manera de transmitir, de generación en generación, la actividad culinaria de las mujeres de San Basilio de Palenque.

Las mujeres que se desempeñan como vendedoras de dulces se dividen en tres grupos. Las primeras, las que salen por temporadas largas, entre treinta y cuarenta y cinco días; durante los recorridos se distribuyen a lo largo y ancho de Colombia, van desde la Guajira hasta Pasto, y desde Cúcuta, Bucaramanga y Barrancabermeja, hasta Bogotá, Pereira y Manizales entre otras ciudades. Las segundas, solo salen de sus casas por los fines de semana; por lo general salen el viernes en el bus de cuatro y media y regresan el domingo al caer la tarde. Estas mujeres suelen desplazarse a

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

poblaciones cercanas como San Pablo, María La Baja, Mahates, Malaga y Cartagena.

Las terceras, son las que en la actualidad, por la edad o por cuestiones de salud, no salen a vender sus dulces, pero que épocas pasadas lo hacían. Ellas, por lo general son las abuelas, las que les enseñan a sus nietas las labores del hogar y las preparaciones de los diferentes dulces que ellas saben hacer.

Desde que se son niñas hasta llegar a la edad adulta van a tener una enseñanza a partir de la oralidad, pues todas y cada una de las cosas que se debe aprender para vivir, crecer y ser un habitante de esta población, son enseñadas a partir de la palabra. Palabra que va estar recitada, cantada, dictada, gritada y contada. Palabra que está cargada de una simbología muy representativa sobre lo que se es mujer, pero sobre todo, lo que se es mujer palenquera. Las enseñanzas que las madres dejan a sus hijas van acompañadas de gestos, que las unas sin las otras no contienen el trasfondo de lo que se quiere enseñar. Por eso, durante la preparación y elaboración de los dulces, las palabras tienen un significado muy importante a partir de la corporalidad, pues todo va en la forma en cómo se maneje el cucharón, las cucharas, el punto del melado, la forma en que se ralla el coco y esto se percibe desde la vista, el tacto, el olfato y el oído.

Estos actos, realizados en la cocina, pertenecen al ámbito de lo público, pues estas enseñanzas no se limitan solamente a los miembros de la familia, se expresan delante del que este y se enseñan a quién las quiera aprender. De hecho, la cocina, por especialidad, está ubicada en el patio externo de la casa, al aire libre. La cocina es el

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

lugar que no tiene restricciones de acceso, es donde se departe y comparte; donde se enseña y se aprende; donde se corrige, reprende y se apremia; es el núcleo de todas las familias en esta población. Por ser el taller donde se elaboran todo tipo de artesanías culinarias, la cocina es el área donde se plasma, recrea y transmite todas las vivencias, creencias y costumbres que pertenecen a las familias y a la población en general.

Octavio Paz, en su libro *In/mediaciones*, narra lo que es el taller donde se elaboran las artesanías, dice:

“El taller es un microcosmos social regido por leyes propias. El trabajo del artesano raras veces es solitario y tampoco es exageradamente especializado.../ Su jornada no está dividida por un horario rígido sino por un ritmo que tiene más que ver con el cuerpo y la sensibilidad que con las necesidades abstractas de la producción. Mientras trabaja puede conversar y, a veces, cantar. Su jefe no es un personaje invisible sino un viejo que es un maestro y que casi siempre es su pariente o, por lo menos su vecino.” (1979:19-20).

La cocina como taller, es el área donde se mezcla la oralidad y la corporalidad para dar como resultado los dulces, el diseño de la palangana, el pregón y la venta de estos productos. Aquí, donde las abuelas, madres, tías, primas, amigas y hermanas cumplen la función de instructoras y profesoras se producen todas las enseñanzas necesarias para trabajar, vivir y convivir con las otras mujeres durante las largas temporadas de viaje. La trayectoria y popularidad de estas mujeres hoy en día está abarcando gran parte de Colombia, llegando al punto de transmitir su cultura y lo que son hasta países cercanos como Venezuela. Este forma de transmitir su cultura, sus

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

tradiciones y su identidad hacen que la cultura palenquera vaya viajando junto con las pailas, mecedores y ralladores; hace parte de su equipaje.

Las mujeres hacedoras y vendedoras de dulces, vistas como “*Tesoros Humanos Vivos*”, son las encargadas de transmitir lo referente a la cultura femenina del pueblo palenquero; ellas muestran lo que son, lo que hacen y como lo hacen. Para esta visibilización emplean todo su cuerpo como instrumento de enseñanza; como medio de comunicación donde se incorpora los saberes y sabores necesarios para la elaboración de todas las recetas para que se produzcan los dulces característicos de su región.

Salvaguardar esta práctica como una medida de conservación patrimonial de San Basilio de Palenque, es la forma en que se puede seguir transmitiendo este saber artesanal; práctica cultural que está inmersa en ese mundo femenino, en cuanto a lo local se refiere; pero a la vez inmersa en una masculinidad vista desde las poblaciones donde llegan los hombres con sus mujeres y juntos se disponen a mostrar y vender estos productos. La labor se diferencia dependiendo del género, identificando la producción del dulce, dentro de San Basilio, como femenino. La apropiación de las labores por género, dentro de la población no cambian, o se combinan, las mujeres a lo suyo, la casa, la cocina, los niños; mientras que los hombres al monte, a la cosecha, a la cría del ganado y al parque.

Representaciones y apropiaciones de las labores por las mujeres; transmisión de saberes y sabores a partir de la reunión en el taller – cocina; enseñanza de técnicas de

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

preparación y elaboración; actitudes y características a adoptar frente a situaciones específicas, son algunos de los temas de las conversaciones que se dan cuando se reúnen mujeres de varias generaciones al pie del fogón, puede ser al momento de la cocinada de las comidas diarias o al momento de elaborar los dulces de las ventas para el siguiente día. Características transmitidas a partir de la oralidad es la forma en que se desempeñan las mujeres en su cotidianidad, es la forma que se emplea a diario para poder transmitir enseñanzas, conocimientos, técnicas, utensilios e ingredientes.

Oralidad y corporalidad, técnicas necesarias para aprender a elaborar los dulces, saber presentarlos y ofrecerlos a sus compradores; es la manera en que se transmiten los saberes culinarios ancestrales, que conjugados y sumados con ingredientes, técnicas y secretos actuales, darán como resultado creaciones nuevas, pero ancestrales en cuanto al saber que a partir de estas se transmiten.

La oportunidad de salvaguardar los saberes culinarios de la preparación de dulces, a las mujeres de Palenque, como un legado patrimonial de su comunidad, es una de las maneras de homenajearlas y estimularlas para que continúen con esta práctica cultural. Dentro del patrimonio cultural de la comunidad, según lo planteado por Bolívar Rojas, cabe incluir esta práctica social, pues herencias de sabores y saberes se transmiten a través de ella.

“...patrimonio es un término que designa el conjunto de bienes y riquezas que posee una persona, bien sea producto de su propia labor o adquiridos por cualquier título. Implica, en todos los casos, acumulación o atesoramiento, bien sea de objetos, conocimientos,

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

distinciones, títulos de nobleza, que potencialmente puede transferir a otros, por lo general sus hijos y parientes más próximos. En este caso se habla del patrimonio como un legado o herencia que una persona recibe de sus ascendientes...” (1999:123).

A ellas, que gracias a lo que hacen y a lo que venden han demostrado que esta cultura culinaria es una forma de transmitir lo que son y lo que hacen, no solo ellas, sino toda la población a la que pertenecen. Hacer el reconocimiento a estas mujeres, es rescatar, apoyar y fomentar su cultura culinaria tradicional; es valorar lo que hacen; por haber deleitado paladares a lo largo y ancho de nuestro país. Se le agradece por haber hecho posible continuar con este legado de sabores, que durante muchos años han maravillado a niños, jóvenes y adultos. Gracias por haber cocinado recuerdos, enseñanzas y tradiciones que hicieron, hacen y harán parte del legado cultural de Colombia.

## RESOLUCIÓN 1472

RESOLUCIÓN 1472 DE 2004; 2 de Noviembre de 2004. Por la cual se declara el espacio cultural de Palenque de San Basilio, localizado en las faldas de los montes de María, Municipio de Mahates, Departamento de Bolívar, como bien de Interés Cultural de carácter Nacional.

La ministra de cultura en ejercicio de las facultades legales que le confiere el artículo 8, de la ley 397 de 1997 y considerando, que con el fin de salvaguardar el patrimonio cultural y material de la Nación, el Instituto Colombiano de Antropología e Historia - ICAANH- y la dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura, con la colaboración de expertos en los respectivos temas, elaboraron el estudio y documentos correspondientes para promover la declaratoria del espacio cultural del Palenque de San Basilio; localizado en las faldas de los montes de María, Municipio de Mahates, Departamento de Bolívar, como bien de Interés Cultural de carácter Nacional. Dicho estudio y documentos son presentados al Concejo de Monumentos Nacionales a través de la dirección de Patrimonio.

Que el artículo 8 de la ley 397 de 1997 preceptúa que el Gobierno Nacional, a través del Ministerio de Cultura y previo concepto del Concejo de Monumentos Nacionales, es el responsable de la declaratoria y el manejo de los monumentos

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

Nacionales y de los bienes de interés cultural de carácter Nacional. Que el numeral tercero, del artículo 11, de la ley 397 de 1997 determina: que con la declaratoria como bien de Interés Cultural se elaborará un plan de protección.

Que la conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la educación, la ciencia y la cultura, UNESCO, aprobó el 17 de Octubre de 2003, la convención para la salvaguardia del patrimonio cultural e inmaterial. En esta convención se establecen funciones que deben desarrollar los Estados parte, con el fin de asegurar su protección; a lo cual está obligado Colombia por ser parte de ella.

Que para armonizar las actuaciones del Estado colombiano, con los principios y funciones previstos en la convención, el Ministerio de Cultura mediante resolución N°0263 de 2003 creó “El comité de Patrimonio Cultural Inmaterial, como un comité asesor, encargado de orientar las políticas del Ministerio de Cultura en relación con el Patrimonio Cultural Inmaterial, y coordinar las acciones de las diferentes instancias asesoras y dependencias de la entidad y sus establecimientos públicos adscritos en torno a este tema”.

Que la Dirección de Patrimonio, al igual que el Instituto Colombiano de Antropología e Historia -ICANH- hace parte del comité del Patrimonio Cultural Inmaterial.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE Salvaguardia de una Herencia Culinaria

**VALORACION:** los valores considerados por el Instituto de Antropología e Historia -ICANH- y la dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura con la colaboración de expertos en los respectivos temas para recomendar al Concejo de Monumentos Nacionales la emisión de concepto para la declaratoria de espacio Cultural del Palenque de San Basilio, localizado en las faldas de los montes de María, Municipio de Mahates, Departamento de Bolívar, a 50 kilómetros de Cartagena, como Bien de Interés Cultural de carácter Nacional, son:

- Alta concentración de Patrimonio Cultural Inmaterial.
- Formas de organización social "*Ma Kuagros*". Grupos generacionales que realizan actividades basados en prácticas de reciprocidad y solidaridad.
- Dote, compensación moral y económica.
- Lengua palenquera. Resultado de la mezcla de lenguas africanas de familia Bantú, con elementos del español y el portugués. El carácter rítmico de la lengua está asociado a la percusión de tambores de la cultura palenquera.
- Riqueza musical. Palenque es uno de los principales focos de diversidad musical del Caribe colombiano. *Bullerengue, cumbia, mapalé y son palenquero*; expresión particular originada en el son cubano.
- Instrumentos musicales de creación palenquera *marimbula y pechiche*.

## LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE

### Salvaguardia de una Herencia Culinaria

- Rítual del *lumbalú*. Rito fúnebre de origen Bantú. Congrega cantos de mujeres, danzas y percusión de gran complejidad. Propicia el encuentro de la comunidad, ya que el velorio en palenque es un dolor colectivo y no individual. Fomenta el respeto para las abuelas, quienes son las encargadas de transmitir esta forma ritual, por medio oral, visual, práctico y musical.

Arraigo en la tradición e historia de la comunidad. La “*Ma Kuagro*”, el “*Lumbalú*”, la lengua palenquera y las diversas manifestaciones musicales, son elementos centrales de la vida cotidiana. Además, existe un fuerte proceso de revitalización cultural endógeno debido a:

- Proyectos educativos y enseñanza de la lengua en las escuelas.
- Talleres de recuperación de la memoria colectiva y tradiciones orales.
- Festival de tambores, principal, evento festivo de la comunidad.

## EXCELENCIA DEL SABER HACER

San Basilio es reconocido por la majestuosidad de sus celebraciones rituales y artísticas y por su influencia significativa en la cultura del Caribe colombiano. Intérpretes de su música como Patrona Martínez, “*Batata*”, Graciela Salgado, “*Sexteto Tabalá*” han obtenido reconocimiento Internacional. La práctica de la transmisión de conocimientos de generación en generación y la vigencia de su lengua mantienen viva su cultura.

## VALOR EXCEPCIONAL

El palenquero es la única lengua criolla americana de base léxica – española que ha sobrevivido en el mundo; ya que las otras lenguas criollas habladas por afro descendientes están basadas en el inglés, francés o el holandés. San Basilio es la única sociedad sobreviviente de esclavos que se fugaron y se refugiaron en los palenques de la costa norte de Colombia desde el siglo XVI.

Los rituales y la música palenquera son una de las expresiones de ancestralidad africana más peculiares en el contexto americano.

## AMENAZAS Y RIESGO DE DESAPARICION

Desaparición de portadores de tradición sin que estén lo suficientemente arraigados los mecanismos de transmisión de algunas prácticas culturales. Discriminación, aculturación y migración forzada amenazan la continuidad del uso de la lengua criolla, de las expresiones rituales y musicales, y en general de la estabilidad social de la comunidad palenquera en detrimento de la diversidad cultural.

Que los decretos 3048 de 1997 y 1746 de 2003 determinaron que el ejercicio de la secretaría técnica administrativa del Concejo de Monumentos Nacionales corresponde a la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura.

**LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE**  
**Salvaguardia de una Herencia Culinaria**

Que dentro de las funciones asignadas por el decreto 3048 de 1997, la secretaria técnica del Concejo de Monumentos Nacionales, está la de presentar a dicho Concejo los informes, estudios y demás documentos que se requiera.

Que para dar cumplimiento al artículo 8 de la ley 397 de 1997 la Dirección de Patrimonio presentó a consideración del Concejo de Monumentos Nacionales el estudio de solicitud de declaración de espacio cultural del Palenque de San Basilio, localizado en las faldas de los montes de María, Municipio de Mahates, Departamento de Bolívar, como bien de Interés Cultural de carácter Nacional, según consta en el acta N°02 del 12 de Marzo de 2004. El Concejo de Monumentos Nacionales al verificar que el Palenque de San Basilio posee los valores enunciados anteriormente, decidió recomendar a la señora Ministra de Cultura su declaratoria de acuerdo con la solicitud.

Que en consecuencia y con base en las facultades otorgadas por el artículo 8 de la ley 397 de 1997 y el decreto 1746 de 2003, corresponde al Ministro de Cultura explicar el acto administrativo que declara el espacio cultural del Palenque de San Basilio, localizado en las faldas de los montes de María, Municipio de Mahates, Departamento de Bolívar, como bien de Interés Cultural de carácter Nacional.

**LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE**  
**Salvaguardia de una Herencia Culinaria**

**RESULEVE**

ARTÍCULO 1º: declarar el espacio cultural del Palenque de San Basilio, localizado en las faldas de los montes de María, Municipio de Mahates, Departamento de Bolívar como bien de Interés Cultural de carácter Nacional.

ARTÍCULO 2º: solicitar a las autoridades competentes presentar, en un plazo de seis meses, una propuesta del plan de protección, acción, revitalización, salvaguardia y promoción. El Ministro de Cultura, a través de la Dirección del Patrimonio y el Instituto Colombiano de Antropología e Historia – ICANH- brindará toda la asesoría que sea necesaria y acompañará a los actores locales durante el proceso de elaboración del plan.

ARTÍCULO 3º: el plan de promoción, acción, revitalización, salvaguardia y promoción referido en el artículo 2º de la presente resolución, debe contar con la aprobación por parte del Ministerio de Cultura.

ARTÍCULO 4º: la presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

Publíquese, comuníquese y cúmplase. Dado en Bogotá Distrito Capital el 2 de Noviembre de 2004.

**María Consuelo Araujo Castro**

**Ministra de Cultura.**

## BIBLIOGRAFIA

ARRAZOLA, Roberto. "Palenque: primer pueblo libre de América". Casa Editorial. Cartagena (Col.), 2003

BANSART, Andrés. "¿Identidad o identidades culturales en el Caribe?". En: La Tadeo. No 66. 2º Semestre. 2001. Bogotá (Col.). Pág. 8 - 11.

BENITEZ, José A. "Las Antillas: Colonización, azúcar e Imperialismo". Editorial Casa de las Américas. La Habana (Cuba). 1977.

BENITEZ ROJO, Antonio. "Azúcar / Poder / Literatura". En: Cuadernos hispanoamericanos. No 451 - 452 Enero - Febrero. 1988. Pág. 195 - 215.

BOLIVAR ROJAS, Edgar. "El patrimonio cultural: actividades locales, discursos globales". En: Boletín de Antropología. Vol. 13. No 30. 1999. Universidad de Antioquía. Medellín (Col.). Pág. 120 - 138.

**LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE**  
**Salvaguardia de una Herencia Culinaria**

BORREGO PLA, María del Carmen. "Palenque de negros en Cartagena de Indias a fines del siglo XVII". En: Escuela de estudios Hispano - Americanos de Sevilla. Sevilla (Esp.). 1973.

CASSIANI HERRERA, Alfonso. "San Basilio de Palenque: historia de la resistencia, 1599 - 1713". En: VI Cátedra anual de Historia Ernesto Restrepo Tirado. 150 años de la abolición de la esclavización en Colombia. Desde la marginalidad a la construcción de nación. Ministerio de Cultura. Editorial Aguilar. Bogotá (Col.). 2003. Pág. 71 - 91.

CUEVAS, Héctor E. "El azúcar se ahogó en la melaza: quinientos años de azúcar". Instituto Tecnológico de Santo Domingo. Santo Domingo (Rep. Dom). 1999.

CUNIN, Elisabeth. "Etnicidad, género y territorio en Cartagena de Indias". En: Revista Virajes. No 2. Año 2. Marzo 2000. Antropología de la Mujer. Universidad de Antioquia. Medellín (Col.). Pág. 6 -20.

ESCALANTE, Aquiles. "El Palenque de San Basilio. Una comunidad de descendientes de negros Cimarrones". Editorial Mejoras. Barranquilla (Col.). 1979.

FERNANDEZ - ARMESTO, Felipe. "Historia de la Comida. Alimentos, cocina y civilización". Tusquets Editores. Barcelona (Esp.), 2004.

**LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE**  
**Salvaguardia de una Herencia Culinaria**

FLORES, Luis. "Léxico de la casa popular urbana en Bolívar, Colombia".  
Publicado por el Instituto Caro y Cuervo. XVIII. Bogotá (Col.), 1962.

FISCHLER, Claude. "El (H) Omnívoro". El gusto, la cocina y el cuerpo".  
Editorial Anagrama. Barcelona (Esp.), 1995.

FRIEDEMANN, Nina S de. Y Richard Cross. "Ma Ngombe: guerreros y  
ganaderos en Palenque". Carlos Valencia Editores. Bogotá (Col.), 1979

—————y Carlos Patiño. "Lengua y sociedad en el Palenque de San Basilio".  
Publicaciones del Instituto Caro y Cuervo. Bogotá (Col.), 1983.

————— "Lumbalú: ritos de la muerte en Palenque de San Basilio, Colombia".  
En: América Negra. Expedición humana a la zaga de la América Oculta. No1. Junio.  
1991. Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá (Col.). Pág. 65 - 84.

————— "Negros en Colombia: identidad e invisibilidad". En: América Negra.  
Expedición humana a la zaga de la América Oculta. No3. Junio. 1992. Pontificia  
Universidad Javeriana. Bogotá (Col.). Pág. 25 - 35.

**LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE**  
**Salvaguardia de una Herencia Culinaria**

----- “De la tradición oral a la Etnoliteratura”. En: América Negra. Expedición humana a la zaga de la América Oculta. No13. Diciembre. 1998. Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá (Col.). Pág. 119 – 131.

GARCIA BECERRA, Andrés. Tesis de Antropología. “Los hombres de Palenque: una etnografía de la masculinidad”. Universidad de Antioquía. Medellín (Col.) 2003.

GUERRERO GARCÍA, Clara Inés. “Palenque es un pueblo donde los locos son amados”. En: Boletín Americanista. Año 36. Vol. 46 de 1996. Barcelona (Esp.). Pág. 183 – 186.

KUPER, Jesica. “La cocina de los Antropólogos”. Tusquets Editores. Barcelona (Esp.). 2001.

LEY GENERAL DE CULTURA. Artículo 1º de la Ley 1185 de 2008, por la cual se modifica y adiciona la Ley 397 de 1997.

MINTZ, Sidney. “Dulzura y poder”. Editorial Siglo XXI. Madrid (Esp.). 1992.

----- “Sabor a comida, sabor a libertad”. Ediciones de la Reina Roja. México. 2003.

**LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE**  
**Salvaguardia de una Herencia Culinaria**

MOORE, Henrietta L. "Antropología y Feminismo". Editorial Cátedra. Madrid (Esp.). 1996.

MORENO BLANCO, Lacydes. "Color y poesía de la olla Antillana". En: La Tadeo. No 66. 2º Semestre. 2001. Bogotá (Col.). Pág. 143 - 152.

————— "Historia de la cocina en Cartagena de Indias". En: Nueva Revista Colombiana de Folclor. Vol. 5. No 17. 1997. Bogotá (Col.). Pág. 143 - 152.

MOSQUERA ROSER-LABBE, Claudia. "La memoria del cimarronaje como patrimonio: reparación simbólica para los afrocolombianos habitantes de San Basilio de Palenque". En: Revista Anaconda.

OCHOA FRANCO, José V. "Consideraciones generales sobre costumbres y lenguajes palenqueros". Inspector Departamental de Educación. Dirección de Educación pública de Bolívar. Extensión Cultural. Imprenta Departamental. Cartagena (Col.). 1945.

PATIÑO, Víctor Manuel. "Historia de la cultura material en la América Equinoccial." Tomo 1 Alimentación y alimentos. Instituto Caro y Cuervo. Bogotá (Col.). 1990.

LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE  
Salvaguardia de una Herencia Culinaria

PAZ, Octavio. "In/mediaciones". Seix Barral. Biblioteca Breve. Barcelona, 1979.

PRATS, Llorenç. "Antropología y Patrimonio". Editorial Ariel S.A. Barcelona (Esp.). 1997.

RESOLUCIÓN 1472 DE 2004. 2 de Noviembre de 2004. Ministerio de Cultura. Colombia.

RESTREPO, Eduardo y Jesús Natividad Pérez Palomino. "San Basilio de Palenque: caracterizaciones y riesgos del Patrimonio Intangible". En: Revista de Antropología. Universidad del Magdalena. Diciembre. 2005. Santa Marta (Col.). Pág. 58 - 69.

ROSELLON SOBERON, Estella. "Entre la luz y la sombra: la sensualidad de las mujeres de origen africano en la Nueva España". En: Cuadernos Americanos. Nueva Época. Año XVII. Vol. 5. No. 95. Septiembre - Octubre. 2002. Pág. 171 - 186.

SIN AUTOR. "Azúcar Industria de gran empuje". En: Revista Dinero. No 214. Septiembre 17 de 2004. Bogotá (Col.) Pág. 136 - 139.

**LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE**  
**Salvaguardia de una Herencia Culinaria**

SIN AUTOR. "Benkos Bioho: monumento a la libertad en Palenque de San Basilio". En: América Negra. Expedición humana a la zaga de la América Oculta. No14. Diciembre. 1997. Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá (Col.). Pág. 215 - 216.

SCHMIDT - LUKEL, Perry. "Las religiones y la comida". Ariel Editores. Barcelona (Esp.), 2002.

SIMARRA TORRES, Julia. "Cuagro y Organización social en Palenque". En: Cuadernos de Historia. No1. Vol.1. Enero - Junio. 1986. Cartagena (Col.). Pág. 11 - 14.

SOLER, María del Carmen. "Banquetes de amor y muerte". Tusquets Editores. Barcelona (Esp.). 1981.

TOSCO, Uberto. "Diccionario de Botánica". Instituto Geográfico de Agostini. Editorial Teide S.A. Barcelona (Esp.), 1993.

VANSINA, Jan. "La tradición oral". Editorial Labor S.A. Barcelona (Esp.), 1968.

**LA DULZURA DE SAN BASILIO DE PALENQUE**  
**Salvaguardia de una Herencia Culinaria**

VARIOS AUTORES. "Documentación del Patrimonio Cultural de San Basilio de Palenque. Un proyecto etnoeducativo desde la historia oral". Informe final. Investigación Centro de Investigaciones Ciencias Sociales y Humana - CISH- Universidad de Antioquía. 2003.

*CONSULTA EN LINEA*

[www.palenquedesanbasilio.com](http://www.palenquedesanbasilio.com)

[www.unesco.org/culture/ich\\_convention](http://www.unesco.org/culture/ich_convention)

<http://mahates-bolivar.gov.co/nuestromunicipio.shtml?apc=m-m-1848423-1848423&x=1971946>

<http://palenquedesanbasilio.masterimpresores.com/secciones/organizacion.htm>

[http://www.mincultura.gov.co/patrimonio/patrimonio|nmaterial/secciones/ejemplos/palenque/primer\\_pueblo\\_libre.htm](http://www.mincultura.gov.co/patrimonio/patrimonio|nmaterial/secciones/ejemplos/palenque/primer_pueblo_libre.htm)