

[Inicio](#) > [Columnistas](#) > [Artículo](#)*Medardo Arias Satizábal*[> COLUMNISTAS](#)

Con chirarán y chillangüa

Las cocineras desplazadas dicen que la chef -desconozco su nombre- se fue por las orillas del Pacífico, por los manglares, copiando recetas y hoy funge como la 'papisa del sabor Pacífico'.

*7 de agosto de 2024**Por: Medardo Arias Satizábal*

La cocina del Pacífico colombiano, como la peruana y la tailandesa, cogió ya rumbo por el mundo y una de sus plataformas es el festival anual Petronio, donde la música y la gastronomía de esta parte de Colombia

tienen encuentro.

Vi nacer el festival en compañía de Germán Patiño, con quien pusimos el embrión con un concierto ad portas del Siglo XXI, el que bauticé 'Pacifcanto, Cununo 2000'. Teníamos la idea de sacar del manglar la música del Pacífico y darla a conocer en el mundo con novedosas fusiones. Así, invitamos a Hugo Candelario González y otros músicos para dar ese primer salto a golpe de marimba, el instrumento que bauticé como 'el piano de la selva'.

Hoy, la música del Pacífico se enriquece con grupos como Bahía, Chobquitown, Herencia de Timbiquí, Socavón y tantos otros, en un festival que es considerado la reunión artística afroamericana más grande del continente, solo comparable con las fiestas de Bahía en Brasil.

Que sea Cali la ciudad que alberga estas manifestaciones, es doblemente significativo. No obstante, como fundador del Petronio y jurado en dos ocasiones de la plataforma musical, además de compositor de los poemas de apertura magistralmente recitados por María del Pilar Meza Díaz y el elenco del Instituto Popular de Cultura, observo que el evento tiende a perder originalidad en muchos aspectos, permeado quizá por intereses políticos o comerciales.

Así, más de 60 cocineras, portadoras de tradición, acaban de hacer un plantón frente a la Secretaría de Cultura de la alcaldía municipal, en protesta por ser desalojadas de su participación en el Petronio, muchas de ellas fundadoras del evento. Alegan que se desconoce su sabiduría y, por el contrario, se pondera "la cocina de una chef de Pereira que no sabe lo que es un tapao...".

Una de las voceras de este plantón fue Gladys Esterilla, a quien conozco y respeto por todo lo que sabe de cocina del Pacífico. Las cocineras desplazadas dicen que la chef -desconozco su nombre- se fue por las orillas del Pacífico, por los manglares, copiando recetas y hoy funge como la 'papisa del sabor Pacífico'. No

estoy de acuerdo con atacar a una chef por ser “de Pereira”, pues el legado de la cocina del Pacífico no pertenece exclusivamente a las guisanderas de este litoral; precisamente estos platos exquisitos ya van por el mundo y pueden ser sazonados por gentes de múltiples etnias y nacionalidades.

Creo, en este sentido no estuvo bien enfocada la protesta. Lo que sí apoyo es la voluntad de la Alcaldía para darle sitio y oportunidad a estas valiosas mujeres. El Petronio ha crecido tanto que quizá se agotaron los espacios dentro del lugar donde tradicionalmente tiene sede el festival, pero la Secretaría de Cultura sí puede ubicarlas en un stand especial, que se llame, por ejemplo, ‘Portadoras de Tradición’, donde ellas no solamente puedan cocinar -su gusto mayor es saber que hacen felices a quienes prueban sus platos- sino que tengan las ganancias a las que tienen derecho en esta época del año.

Leche de coco, pescado fresco o camarones, piangüa, cangrejos, jaibas, cilantro, cimarrón y hierbas de azotea, romero, oreganón, chirarán, chillangüa, achiote, cebolla morada, plátano verde y maduro, son suficientes para tener la base de la cocina Pacífica; lo otro son invenciones de chef de nuevo cuño que inventan cremas de chontaduro, purés de pepepán, algo que las viejas cocineras miran con recelo, no porque sea malo, sino por el abuso que se hace de estos productos para encandilar la imaginación del turista.

No es bueno que las viejas cocineras que dieron origen al Petronio sean desplazadas. Tiene aquí un reto la secretaria de cultura de Cali, Leidy Higidio, a pocos días del inicio del Petronio.



Medardo Arias Satizabal

columnistas

Petronio Álvarez



Sigue el canal de El País Cali en
WhatsApp



Convierta a **El País.com.co** en su fuente de noticias aquí

AHORA EN COLUMNISTAS