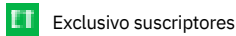




EXPLICATIVO



Exclusivo suscriptores

El legado de palabras y sabor de la maestra Maura de Caldas: 'La bella cocina me compromete a que no me muera'

En entrevista a EL TIEMPO había dado consejos sobre la vida y la gastronomía. Tristeza en el Valle por su partida.



La maestra Maura de Caldas. Foto: Juan Pablo Rueda / EL TIEMPO



Carolina Bohórquez Ramírez

PERIODISTA

07.07.2025 16:16 | Actualizado: 07.07.2025 21:58



Compartir



Guardar



Reportar



Resumen



Escuchar



Comentar

"Yo tengo mucho agradecimiento con los chefs, las personas que me conocían, porque yo sé que muchos chefs, muchos cocineros dieron mi nombre. Y me premiaron, me premió la revista *La Barra*, por eso también tengo mucho agradecimiento con la revista *La Barra*. Me dieron el premio a toda una vida".

Aerocivil alista \$ 90.000 millones en el Bonilla, pero mandatarios del Valle piden agilizar concesión: 'Es urgente'

¿Cómo está funcionando la oficina para entregar pasaportes en el Valle del Cauca, pese a lío con contrato nacional?



La maestra Maura de Caldas. FOTO:JUAN PABLO RUEDA / EL TIEMPO

Son las palabras que quedan en el corazón de los seguidores de la maestra Maura Hermencia Orejuela de Caldas, quien falleció a los 87 años, dejando al Valle del Cauca, donde vivió buena parte de su vida, sumido en la tristeza por su sabiduría, no solo cuando prendía un fogón. El país supo la noticia de su deceso, el pasado 5 de julio.

Para su familia, amigos y allegados era la matrona **Maura de Caldas**, alma del **Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez**, quien aprendió el arte de la cocina, observando a su abuela Ascensión en su casa en Guapi, junto al mar de la costa caucana.

La 'pequeña Buenaventura' en Chile: ¿cómo la guerra entre 'Shottas' y 'Espartanos' se trasladó a un barrio chileno?

Empezó la contratación de las primeras obras financiadas con el empréstito de \$ 3,5 billones en Cali: ¿cuáles son?

En un video elaborado por EL TIEMPO, hace seis años, con realización de Juan Bautista Díaz, con cortesía de Héctor Quimbaya y música de AudioNetwork, la maestra confesó algunos de sus secretos: **"Porque yo sé que muchos, muchos cocineros dieron mi nombre.** Y me premiaron, me premió la revista La Barra porque yo también tengo mucho agradecimiento con la revista. Me dieron el premio a toda una vida. Al trabajo de toda una vida. Eso para mí fue motivo de orgullo, porque me trataron en Bogotá con mucha deferencia".

En esa grabación dijo: "Fue muy bonito y se llena uno de regocijo. Y para mí estos dos reconocimientos que he recibido en estos últimos años, ha sido, es decir, me ha hecho pensar y me ha comprometido más todavía".



Maura Orejuela de Caldas FOTO:IG @MAURACOCINATRADICIONAL

"Porque sé que dicen que uno cuando va para viejo Yo ya no voy para viejo, ya yo estoy vieja, pero cuando uno está viejo, dicen que es que no, ya qué. O la vieja fulana, esa ya no sopla. Ya no es como antes, pero esta es como la bella cocina. Al contrario, a mí me ha comprometido más. **Me comprometo a que no me muera y que no quede la gente sin mis conocimientos, que aprenda"**, contó.

Siguió su relato: "Pero me gusta que aprenda bien. La gente que va a aprender bien, en la forma de limpiar el pescado, en la forma de cortarlo, en la forma de echarlo a la olla, en la forma de voltearlo, de moverlo".

Shakira llega a Cali con 'Las mujeres ya no lloran': ¿cuándo, cómo y dónde? Todo lo que debe saber del concierto

Agente de tránsito murió ahogado, tratando de salvar a una de sus hijas en Valle: 'Fue un héroe', dijeron allegados

Sobre uno de sus secretos comentó: "Hacer que el pescado, esa belleza de sabor que tiene. En eso se sabe. En eso está el secreto. Saber en qué momento se que el pescado para que él no largue el sabor porque no es que yo voy a echar el pescado a la hora que me dé la gana a la olla. Yo echo un pescado cuando debe echarle de manera que el pescado me largue el sabor. Nosotros teníamos platos que se preparaban precisamente con los pescados que se cogían. En tiempos que no era Semana Santa hacíamos el pandao que era un plato que se hacía en la playa. Se hacía un hoyo en la arena. Se prendía una hoguera. Y ahí, en esa hoguera se cocinaba. Y alrededor de esa hoguera se bailaba. Se tocaba marimba, bombos, cununos, guasá".

El relato continúa: "Las mujeres cocinábamos. Los hombres pescaban. Y cocinábamos lo que pescaban los hombres. Eso se hacía en noches de luna y eso se llamaba Uramba y se hacía en la playa".

'Murió al lado de los suyos'

"Mi mamá murió tranquila, a sus 87 años de edad partió a la casa del señor luego de padecer problemas respiratorios y esta mañana, en las primeras horas de la mañana, se despidió, a pesar de que estaba al lado de sus seres queridos, es una situación que me golpea el alma porque ella era todo para mí", dijo Patricia Caldas, una de las hijas de la maestra.



La maestra Maura de Caldas. FOTO: JUAN PABLO RUEDA / EL TIEMPO

Su otra hija, Patricia Caldas, comentó: “Puedo equivocarme al decir esto, pero para mí ella fue la primera en poner un restaurante donde los caleños podían acceder a la gastronomía del pacífico, este establecimiento lo llamó Secretos de Mar y estaba ubicado sobre la avenida Roosevelt con carrera 26, por eso se abrió camino porque además de vender los platos típicos de su tierra, mi madre empezó a enseñar cómo se preparaban”.

Homenaje

La reconocida chef colombiana Leonor Espinosa escribió en sus redes sociales: La Negrita de mi vida se fue. Tengo el corazón partido, pero también lleno de una alegría serena: la de imaginarla reencontrándose con Teófilo y con Luis Alberto, dos de sus grandes amores. Maura me enseñó tanto. Me enseñó a amar la vida, a que no me importara lo que dijera la gente, a vivir, a soñar, a amar. Ay, Maura, la cantadora, la cocinera, pero sobre todo, la gran contadora de cuentos”.

También dijo: "Maura era como una hermana, mamá, abuela, para mí. Un ser cercano que enseña, que reprime, que alcahuiteaba. Hace apenas 15 días, cuando la fui a visitar, me dijo que era su mejor regalo de la vida haberme visto. Y mi mejor regalo fue haber compartido con ella toda esa tarde. No alcanzó a conocer a su nieta Alana, pero yo le

hablaré de ella. Le contaré quién era, lo que significaba para mí, para Laura, para que sepa que en el cielo tiene una abuela que la protege y la ama. La llevo conmigo siempre".

"La secretaria de Cultura de Cali lamentó profundamente el fallecimiento de Maura Hermencia Orejuela de Caldas, reconocida cocinera tradicional, maestra, investigadora y símbolo de la cocina del Pacífico colombiano", señalaron en esta dependencia.

Maura de Caldas fue mucho más que una referente de la cocina tradicional del Pacífico colombiano; se convirtió en una guardiana del saber ancestral, una mujer que convirtió su cocina en un espacio de resistencia, amor, historia y memoria colectiva.

Durante más de siete décadas, prendió sus fogones y los abrió al mundo para compartir, con generosidad, los saberes heredados de su tierra natal, Guapi, Cauca, y sembró en cada preparación la dignidad, el ritmo y el alma del Pacífico sur.

Su cocina –siempre abierta, generosa y profundamente conectada con lo espiritual– fue un lugar en el que se tejieron historias, se salvaguardaron saberes que pasaron de generación en generación y un espacio en el que cada ingrediente fue tratado con respeto y como parte de una cosmogonía viva.

Un legado hecho palabra y sabor

Uno de los legados que hoy deja la maestra Maura es su libro *Sabor a Maura*, una obra que no solo recoge recetas, sino que documenta historias, técnicas, ingredientes y memorias de las comunidades negras del poderoso Pacífico colombiano.

Esta publicación se ha convertido en un referente fundamental para la salvaguardia de las manifestaciones de la cocina tradicional del Pacífico colombiano y una herramienta pedagógica y cultural que da voz a las cocinas tradicionales como patrimonio vivo.

A través de su libro, Maura dejó un testimonio de su lucha por la dignidad de la cocina de la región, por la preservación de las plantas de azotea, por la soberanía alimentaria y por el derecho a la memoria de las manifestaciones que hacen único al Pacífico y su cocina.

“Maura Caldas, una de las más grandes matronas del Pacífico colombiano. Con sus saberes y sabores, nos enseñó a amar la cocina de nuestras raíces y ayudó a construir parte fundamental de la identidad cultural de Cali. Su legado vive en cada plato, en cada historia, en cada cocina que honra el Pacífico”, manifestó el alcalde de Cali, Alejandro Eder.

Durante décadas, Maura llevó la cocina del Pacífico a escenarios nacionales e internacionales, siendo embajadora de la cocina de la región en diversos territorios del mundo, convirtiendo su trabajo en una herramienta para visibilizar la cocina como un componente central del patrimonio inmaterial afrocolombiano y como un acto de resistencia y orgullo.

“Se nos fue la maestra. La de corazón abierto, la que siempre estuvo dispuesta a conciliar, a cuidar no solo las tradiciones, sino a toda una comunidad. La que nos abrió las puertas de su casa y nos alimentó el cuerpo y el alma. La que supo mirar más allá, y nos enseñó, con el ejemplo, que la comunidad se construye desde el amor y la reciprocidad. Como ella misma decía: ‘Las mujeres del Pacífico ponemos amor, bondad y felicidad en cada detalle’. Y así vivió ella, con cada gesto lleno de sentido y generosidad”, expresó la secretaria de Cultura de Cali, Leydi Higidio.

El alma del Petronio Álvarez

La presencia de Maura de Caldas en el Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez fue siempre motivo de celebración y aprendizaje. Con su sabiduría y carisma, aportó a la consolidación del concepto de Cocina Tradicional como manifestación viva de la cultura, posicionando a las Cocinas Vivas del festival como un espacio de encuentro, transmisión oral, orgullo identitario y visibilidad de las matronas del territorio.

Su legado permanece en cada una de las cocineras y cocineros que participan año tras año en las Cocinas Vivas del Petronio, espacios en los que se honra la tradición, se rescata la biodiversidad alimentaria del Pacífico y se continúa la lucha por la dignificación de los saberes ancestrales.

Maura no solo cocinaba: educaba, sembraba conciencia y tejía comunidad. Ahora, la maestra Maura nos deja el fuego encendido, el sabor vivo y la memoria intacta. Su nombre habitará siempre en las cocinas del Pacífico, en cada canto, en cada plato y en cada corazón que honra su legado.

CAROLINA BOHÓRQUEZ

Corresponsal de EL TIEMPO

Cali

Consulte otras informaciones de interés