

# Las cocinas del Pacífico de Colombia al son de los ritmos musicales

Luisa Zapata<sup>1</sup>  
Paula Bastos<sup>2</sup>  
Juan Orrego<sup>3</sup>  
Camilo Morales<sup>4</sup>

## Resumen

Es común que las personas limiten la cocina a los platos, las técnicas o métodos de preparación de alimentos; sin embargo, la alimentación tiene una estrecha relación con la música formando parte de las tradiciones gastronómicas donde surge la pregunta ¿cuáles son los ritmos musicales presentes en las cocinas tradicionales del pacífico colombiano? La cocina expresa el mestizaje de las tradiciones amerindias, africanas y europeas, ligado a la música y a las manifestaciones de la identidad colombiana y sus raíces culturales según (Sánchez G., 2020). Se busca fomentar, salvaguardar y reconocer las cocinas tradicionales de la región a través de la asociación de ritmos musicales, su metodología se basa en un diseño descriptivo con enfoque cualitati-

- 1 Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Medellín, Colombia
- 2 Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Medellín, Colombia
- 3 Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Medellín, Colombia
- 4 Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Medellín, Colombia



vo, con aplicación de entrevistas a cocineros, portadores de tradición y músicos. Encontramos que la cocina y la música tienen muchas expresiones en común, esta evoca una conexión que da como resultado amor y pasión.

**Palabras clave:** música; pacífico; gastronomía; cocina tradicional; patrimonio.

### Abstract

It is common for people to limit cooking to dishes, techniques or methods of food preparation, however, food has a close relationship with music being part of the gastronomic traditions where the question arises, what are the musical rhythms present in the traditional cuisines of the Colombian Pacific? The cuisine expresses the miscegenation of Amerindian, African and European traditions, linked to music and the manifestations of Colombian identity and its cultural roots according to (Sanchez G. E. 2020). It seeks to promote, safeguard and recognise the traditional cuisines of the region through the association of musical rhythms, its methodology is based on a descriptive design and qualitative approach, with the application of interviews to cooks, carriers of tradition and musicians. Understanding that cooking and music have many expressions in common, a connection that generates feelings such as love and passion.

**Keywords:** music; pacific; gastronomy; traditional kitchen; heritage.

### Introducción

El presente proyecto de investigación es un viaje a través de la alimentación y la música en Colombia, específicamente en la región del Pacífico. Al igual que las cocinas tradicionales, la música como patrimonio cultural es el resultado de la narrativa propia de cada familia. Hace énfasis en las cocinas tradicionales, alimentos empleados, utensilios de cocina y la relación con los géneros musicales que plasman la vida cotidiana de los cocineros, el valor del alimento, la preparación y ritual de consumo. Articulado a la gastronomía, la música ha sido otra de las ma-

nifestaciones de la identidad colombiana y las raíces culturales que forman parte de la historia. Además, cada región tiene características musicales descendientes de los africanos, indígenas, españoles y de las fusiones rítmicas que se crearon entre todos ellos (Colombia CO, 2022). Por lo cual, esta investigación plantea identificar los ritmos musicales presentes en las cocinas tradicionales del Pacífico de Colombia, con el propósito de resaltar y salvaguardar sus tradiciones culturales. Finalmente, se encuentra que la cocina y la música tienen muchas expresiones en común que generan un vínculo y una conexión en el que se le atribuyen sentimientos como amor, alegría, pasión y orgullo a lo culinario. Se ha encontrado que la música del Pacífico tienen una afinidad, bien sea en el tema de su vínculo con la comida, el plato o utensilio y el ritual de consumo.

## Marco teórico

Para la UNESCO, es fundamental reconocer la cultura como patrimonio de la nación. El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que incluye también tradiciones y expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a las futuras generaciones. Esto abarca tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relacionadas con la naturaleza y el universo, así como saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional (UNESCO, s. f.).

Para abordar esta cuestión, se tomarán en cuenta las cocinas tradicionales y los ritmos musicales, elementos que representan tanto el patrimonio material como inmaterial. Según Lácydez Moreno (2012), estos elementos comprenden un conjunto de saberes y habilidades con raíces indígenas, ibéricas, africanas y europeas.

Los blancos europeos, los africanos traídos como esclavos y los indígenas americanos conforman las tres razas que, combinadas con sus diversas culturas, dan forma a lo que hoy conocemos como música colombiana. Esta música, que se enmarca dentro de lo que se considera folclore, empezó a ganar aceptación popular y se convirtió en parte de la identidad nacional (García, D., 2020). Por su parte, Enrique Sánchez Gutiérrez (2020) destaca que la cocina tradicional es evocadora, generosa y abundante, y expresa el mestizaje de las tradiciones amerindias, africanas y europeas. La cocina tradicional, además de ser local, es clave



para comprender la identidad social, ya que se expresa a través del acto de compartir la mesa.

La identidad cultural de Colombia está determinada por la participación de diversas culturas regionales. Uno de los rasgos que varía según la zona es la cocina, como se observa en el caso de la Semana Santa en Guapi, Chocó. Durante esta festividad, se cantan arrullos y se incrementa el consumo de mariscos, pescados y dulces, mientras que el consumo de carnes rojas está prohibido (Ottey, 2021, pp. 34–35). La cocina del Pacífico, considerada uno de los símbolos de la diversidad cultural del país, es una mezcla de sabores, aromas y texturas. Tal como lo afirma Maura de Caldas, una gran defensora de la cocina del Pacífico sur de Colombia: “Música y baile sin comida, no hay” (Fogón Petronio, p. 4).

La música desempeña un papel crucial en nuestra cultura, ya que está estrechamente vinculada a los momentos culinarios. Muchos de los rituales gastronómicos se ven respaldados por tradiciones musicales. Un claro ejemplo de esto es San Basilio de Palenque, donde la celebración del *Kuagros* (reunión festiva en la que se preparan sopas para compartir) está acompañada de música. Este acto se reconoce dentro de la comunidad como un proceso identitario, donde hombres y mujeres cocinan mientras disfrutan de las expresiones culturales musicales (de Ávila Torres, D. D. R., 2017). Asimismo, la música está relacionada con la preparación y el consumo de alimentos; cantar, tararear e incluso silbar son prácticas comunes mientras se preparan los alimentos (Ministerio de Cultura, 2012, p. 37).

Por otro lado, se puede profundizar en la relación entre la música y los alimentos, un dúo grandioso que exige calidad y medida en cada situación. La historia nos muestra que no hay ninguna localidad que busque satisfacer solo el oído o las papilas gustativas. Como lo expresa Julián Estrada, la relación entre música y cocina comenzó cuando el hombre prehistórico, al sostener un perrito asado en una mano, golpeaba un cuero templado con un hueso en la otra, creando un sonido similar al de un tambor como señal de satisfacción y armonía (Estrada, 1995, p. 71).

## Metodología

El proyecto busca fomentar, salvaguardar y reconocer las cocinas tradicionales de Colombia, por medio de la asociación de los ritmos musicales con las cocinas tradicionales junto con el proceso de las recetas, utensilios y preparaciones de sus platos, por lo que se realizó una investigación de diseño descriptivo con un enfoque cualitativo que se guía por áreas o temas significativos de la investigación y procede a la recolección y análisis de datos.

Además, los estudios cualitativos pueden desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección de información y antecedentes, estos con el fin de afinar las preguntas de investigación o revelar nuevos interrogantes en el proceso. (Sampieri et al., 2014)

A través de este método se realiza lo siguiente:

1. Búsqueda de fuente teórica:
  - a. García, D. (2020). Música Colombiana.
  - b. Sampieri, R. H., Collado, C. F., Lucio, P. B., Valencia, S. M., & Torres, C. P. M. (2014). Metodología de la investigación.
  - c. Ministerio de Cultura. (2017). Saberes y Sabores del pacífico Colombiano Buenaventura-Tumaco.
  - d. Ministerio de Cultura. (2012). Saberes y Sabores del pacífico Colombiano Guapi-Quibdó.
  - e. Ochoa, J. E. (2016). Épocas de parva. Biblioteca Básica de Cultura Colombiana.
  - f. Melo, A. M. A. (2013). Cocorobé: cantos y arrullos del Pacífico colombiano.
  - g. Patino Ossa, Genen (2012). Fogón de negros.
  - h. Sánchez, Enrique y Sánchez Carlos & (2012) Paseo de olla.
2. Entrevistas a cocineros(as), portadores de tradición y músicos.



## Resultados

### Narrativa, Música y Cocina

Desde la revisión bibliográfica en el libro *Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano* (Guapi, Quibdó, 2015), se encontró que, desde las raíces de la africanidad, viajaron la música, los saberes, los sabores y los aliños que se encuentran en el territorio (p. 11). Por otra parte, en *Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano* (2017), se evidenció que la cocina del Pacífico está vinculada a manifestaciones culturales como la música, y que: “La música de tambores y el canto jugaron un papel fundamental en las reuniones y eventos de cocina” (p. 31).

Asimismo, en la tabla del sistema culinario del *Tomo 17: Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*, se refleja que las manifestaciones culturales asociadas a la preparación y consumo de alimentos están conectadas con la narrativa, la música y los cantos (p. 23).

### Al son de la cocina

En el encuentro de la música dentro de las cocinas del Pacífico colombiano, existen cantantes y agrupaciones que, con sus letras, buscan fortalecer sus tradiciones y evidenciar el vínculo social entre la cocina y la música. Un claro ejemplo de esto es *El Birimbí*, canción del Grupo Bahía que, a su vez, hace referencia a una preparación típica de maíz pilado y fermentado, con clavos de olor, canela, hojas de naranja y panela. Del mismo modo, *Coca por Coco* de Herencia de Timbiquí es una canción que describe la realidad que vive el Pacífico colombiano a través de asociaciones con la gastronomía y de los trascendentales cambios que ha experimentado en su economía y agricultura. Por su parte, personajes importantes de la región, como Leonor Gonzales Mina, en su álbum *Cantos de Mi Tierra y de Mi Raza*, enfatizan en sus 11 canciones la cultura de su región y los rituales que acompañan sus tradiciones gastronómicas y culinarias del Pacífico colombiano.

## Instrumentos y Utensilios

Julián Estrada, en el glosario de su libro *Épocas de Parva* (2016), señala que el *alfandoque* es un instrumento de origen árabe, elaborado con caña de ascendencia afro, y también hace referencia a la pasta hecha con melao, queso, anís y jengibre (p. 107).

De igual manera, *Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano* (Buenaventura, Tumaco, 2017) menciona que la *tatabra* o *zairo* (Pecari tajacu) no solo es aprovechada por su carne, sino también por su piel, que se utiliza para la elaboración de tambores.

En el libro *Fogón de Negros* de Germán Patiño Ossa (2012), se muestra que, en el Pacífico colombiano, la palma de Chonta no solo sirve para la extracción de sus frutos, que se convierten en una fuente nutritiva y habitual en la cocina vallecaucana, sino que también se utiliza para la elaboración de utensilios domésticos, instrumentos musicales como la marimba, del cogollo sus palmitos, y de sus hojas trenzadas se elaboran los “ventiadores” del fogón (p. 79).

## Cantos, versos y coplas en la cocina

“Cuando se cocina y se canta, las cosas saben mejor” (Ministerio de Cultura, 2017, p. 31)

En el *Tomo 10: Paseo de olla*, se muestran algunos cantos, versos y coplas relacionados con la cocina y la comida, argumentando que, cuando se está en la cocina —ese maravilloso laboratorio—, las personas suelen cantar, silbar y recordar frases populares, siendo el canto y la palabra un sazón adicional de la comida (Ministerio de Cultura, 2017, p. 10).

- **Mi Abuelo**

*Tradicional del pacífico colombiano.*

Mi abuelo por la mañanita se iba en su canoa siempre río arriba luego llegaba en la tarde con la champa llena de pacó y chulima plátano, almirajó, mango, caimito y hasta coronilla y si le quedaba tiempo el viejo cargaba una babilla...



- **Se Curará**

Augusto Lozano

Dale arroz con coco, y se curará Sancocho de pargo, y se alentaré Dele sierra frita y se curará Su jurel sudado y se alentaré del bollo de yuca y se curará Arroz de cangrejo y se alentaré de le langostino y se curará Mucho camarón y se alentaré...

- **Maquerule**

Rubén Castro Torrijos

Míster Mak Rule era un chombo Panadero en Andagoya Le llamaban Maquerule Se arruinó fiando mogollas Póngale la mano al pan Maquerule Póngale la mano al pan pa' que suba Póngale la mano al pan Maquerule Póngale la mano al pan pa' que sude...

## Cantando en la cocina

*Adiós, pues comae, Ya nos vamo a dividir Usté coge para Naya Y yo para Timbiquí Como bailan las mujeres Con la paila de birimbí*  
(Ministerio de Cultura, 2017. p. 59)

En el Pacífico, como se evidencia en el libro *Sabores y Saberes del Pacífico colombiano Buenaventura - Tumaco* (2017) se encontró que se suele cantar mientras se preparan los alimentos (p.48), teoría que se reforzó en comunicación personal en la entrevista realizada a un cocinero, que manifestaba que:

Yo para trabajar tengo que estar escuchando música, eso si es necesario para poder fluir, pero es porque hay una conexión, por ejemplo, en el pacífico, las mujeres del pacífico necesitan música para cocinar, entonces es por eso que cambiar como el ambiente hace que uno pueda producir las cosas de una forma diferente

En la cocina la música y el canto son protagonistas y se plasma en una de las entrevistas realizadas en las que se encuentra que:

En la cocina se escucha ritmos y sonido, con el simple hecho de usted comer ya está produciendo un sonido como tal, una música como tal, es algo muy bonito

## Conclusiones

Se identificó que la conexión de la música y la cocina evidencian la vida cotidiana de los cocineros del Pacífico, el valor de los alimentos y la importancia de sus rituales.

Entre los hallazgos y reflexiones en las fuentes bibliográficas se encontró la inspiración que la música causa al cocinar y la connotación de la cultura del Pacífico colombiano crea una afinidad por los sabores y saberes de la región.

Se investigó la importancia de los grupos musicales del Pacífico, sus letras destacan las tradiciones, utensilios, platos característicos, lugares emblemáticos y todo lo que compone al territorio.

Se determinó que la influencia que tienen los ritmos musicales con la cocina del Pacífico de Colombia se basa en que cocinar con música se traduce en sabor, pasión, amor y la alegría que esto genera, refleja esta mística, el simbolismo y la diversidad cultural.

## Referencias

- García, D. (2020). *Música colombiana*. <http://www.catedras-bogota.unal.edu.co/catedras/bmusical/2020-I/recursos-catedra/docs/comentarios/Comentario-mayo-13.pdf>
- Melo, A. M. A. (2013). *Cocorobé: Cantos y arrullos del Pacífico colombiano*. <https://coleccionedigitales.biblored.gov.co/items/show/156>
- Ministerio de Cultura. (2012). *Saberes y sabores del Pacífico colombiano Guapi-Quibdó*. <https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/Libro%20Paci%CC%81fico.pdf>
- Ministerio de Cultura. (2017). *Saberes y sabores del Pacífico colombiano Buenaventura-Tumaco*. <https://patrimonio.mincultura.gov.co/Publicaciones%20Cocinas/Saberes%20y%20sabores%20del%20Paci%CC%81fico%20Colombiano.pdf>
- Ochoa, J. E. (2016). *Épocas de parva*. Biblioteca Básica de Cultura Colombiana. [https://kimera.com/data/redlocal/ver\\_](https://kimera.com/data/redlocal/ver_)



demos/RLBVF/VERSION/RECURSOS/REFERENCIA%20  
ESCOLAR/2%20BIBLIOTECA%20BASICA%20COLOMBIA-  
NA/EpocasDeParva\_BBCC\_libro\_50\_.pdf

Patiño Ossa, G. (2012). *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*. Ministerio de Cultura. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo08.pdf>

Sampieri, R. H., Collado, C. F., Lucio, P. B., Valencia, S. M., & Torres, C. P. M. (2014). *Metodología de la investigación*. McGraw-Hill.

Sánchez, E., & Sánchez, C. (2012). *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Ministerio de Cultura. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo10.pdf>