

ANEXO 5: ENTREVISTA A GLADYS GARCÍA RIASCOS

COCINERA TRADICIONAL DE BUENAVENTURA

En esta entrevista, **Gladys García Riascos**, cocinera tradicional de la Plaza de Mercado de Pueblo Nuevo en Buenaventura, comparte su historia de vida, su relación con la cocina del Pacífico y la importancia de su labor en la conservación del patrimonio gastronómico de la región. Además, reflexiona sobre la evolución de la plaza, los desafíos actuales y el futuro de la cocina tradicional.

Diana Lara - Investigadora:

Bueno, estamos una vez más en fogones de resistencia. En esta ocasión, en compañía de doña Gladys. Del puesto aquí es Gladys de la plaza de mercado de Pueblo Nuevo. Doña Gladys muchas gracias por estar aquí.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

A la orden.

Diana Lara - Investigadora:

Y cuéntenos un poquito. ¿Quién es Gladys Riascos?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Gladys García Riascos.

Diana Lara - Investigadora:

García, yo también soy García como el cuarto apellido, pero también soy García.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Soy cocinera tradicional de la gastronomía del Pacífico. Nací en López de Micay, Cauca, 1959. Eh llegué a Buenaventura. Y. A ejercer este oficio.

Diana Lara - Investigadora:

¿Bueno, doña Gladys, su familia está compuesta por quién, cuántos hermanos eran?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Nosotros éramos 16 hermanos

Diana Lara - Investigadora:

Uy.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Ahorita nomás cinco.

Diana Lara - Investigadora:

Cinco hermanos bueno y esos 16 hermanos. ¿Un poco cuénteme cómo usted llega a la cocina? ¿O sea, usted también se aprendió a cocinar en su casa? ¿Cómo llega usted a involucrarse en todo este proceso?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Yo cocinaba en la casa porque pues como éramos tantos, yo era la. Cuarta de los hermanos OK, la primera mujer.

Entonces a los 7 años y a mi mamá me colocaba cocinar. Ella yo como no alcanzaba donde estaba el fogón porque era un fogón de leña.

Diana Lara - Investigadora:

Leña no.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Exactamente. Me hacían una banquita para yo subirme para poder echarle las. Y así todas aprendimos a cocinar porque todas cocinamos.

Diana Lara - Investigadora:

Sí. Ah que bueno

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Y desde la casa de los 7 años ya cuando uno tenía 10 años, ya tenía que cocinar para toda la familia, imagínese. 16 hermanos y el papá y la mamá serían 18.

Diana Lara - Investigadora:

Dios mío.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Teníamos que cocinar. Por sí o sí, porque mi papá era muy exigente. El decía que la cocina era muy importante, mi mamá también. Porque cuando uno ya hacía a su familia tenía que cocinar bien para que no se levantara el hogar.

Diana Lara - Investigadora:

Ah carambas y bueno esperan 16 hermano. Estos 3 primeros eran hombres. Los hombres también aprendieron a cocinar esa dinámica en la casa.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Todos cocinamos todos, ayudábamos alguno iban a buscar la leña otro, prendían el fogón. Eh, lo otros ayudaban a pelar el banano y el plátano iban a cortar al a la finca porque nosotros nos manteníamos de la agricultura y la pesca, porque mi papá era pescador y.

Diana Lara - Investigadora:

¿Ah claro, sabe usted todo de marisco sabe?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Todo.

Diana Lara - Investigadora:

Porque de todo.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Mi papá teníamos cerca el mar y también el río que cuando nos sacábamos pescado del mar, sacábamos de cuando ya estábamos grandecito también nos llevaba para el mar a

pescar, a sacar la piangua, a destripar el pescado que él cogía para vender, porque comíamos y vendíamos.

Diana Lara - Investigadora:

Bueno, ustedes algo muy importante y es que justamente eso que cocinaban, que preparaban, eran productos que se encontraban ustedes al pie de su casa.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Sí, claro.

Diana Lara - Investigadora:

Ya cuando usted llega a Buenaventura, empieza a ejercer la cocina tradicional. Ya la dinámica de consecución de los productos cambia, no sí. ¿Cómo es esa dinámica de conseguir esos productos estando ya acá en la plaza?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Cuando yo llegué a la plaza, yo no conocía a nadie aquí porque nunca había venido Buenaventura. Ya llegué y vendí unos meses revueltos porque tenía una tía que era la que me orientaba. Y, cuando vi que eso casi me resultaba, entonces vine acá y hablé con el administrador y me dio un puesto en la plaza, pero yo no conocía ninguna de las mujeres que cocinaban.

Diana Lara - Investigadora:

¿Ay claro es que eso llegó en qué años hace, cuántos años más o menos?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

O sea, acá subí en 1982 a vender comida

Diana Lara - Investigadora:

82. ¡Wow!

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Y entonces yo dije, pues como acá no conozco a nadie y todo mundo así cómo mirándolo a uno

Diana Lara - Investigadora:

¿Claro porque es la nueva no?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Entonces yo dije, pues si consigo el puesto de comida para vender comida. Yo voy a cocinar como cocinaba en mi casa. Porque vi abajo que todo lo que estaba allá yo ya lo había visto.

Diana Lara - Investigadora:

Claro.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Todos los pescados, los mariscos y. Y así subí cociné sin preguntarle a nadie. Y me funcionó.

Diana Lara - Investigadora:

Y empezó a marcar su estilo, me imagino.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Cuando yo llegué aquí a la plaza no más hacían las mujeres que estaban acá no más, hacían camarones. Piangua y tolla y sancocho de pescado.

Diana Lara -Investigadora:

Claro.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Y nadie hacía más nada y yo vi todos los otros productos que iba viendo, yo los iba preparando. Y acá no vendían triple, no vendían un seco de camarón, un seco de piangua o un seco de tobillo.

Diana Lara - Investigadora:

¿OK, sabes que usted prácticamente empezó a traer una nueva propuesta de comida? Sí, ¿cuál puede ser ese plato que usted diga es el plato de Gladys, ese plato que yo quiero y me encanta cocinar?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

El Siete Mares.

Diana Lara - Investigadora:

7 mares.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

El Siete Mares lo hice yo de primera vez.

Diana Lara - Investigadora:

Así ahí, qué orgullo estar al lado de la persona que se mete el 7 mar es el famoso 7 mares.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Porque allá en la en el mercado ya habían aumentado los mariscos. Había camarones, piangua, calamar, carne de jaiba, piacuil, almeja, mejillón. Había carne de tortuga que tampoco acá la gente no la comía.

Diana Lara - Investigadora:

Claro no era tan.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Como mi papá escogía tortuga, entonces nosotros si ya la sabíamos preparar. Y así fuimos haciendo ya, pues todas fueron haciendo de todo. Y. Ahí fueron hicimos el triple. Hicimos el quintuple, sí, fuimos haciendo así hasta que una vez me invitaron con otras compañeras al Hotel Estación para una feria gastronómica y ahí yo me llevé el Siete mares.

Diana Lara - Investigadora:

Y prácticamente ahí fue el boom, sí la revelación.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

La revelación del Siete mares.

Diana Lara - Investigadora:

Wow.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Y ya cuando regresamos el día ya a los 3 días ya listo ya la mayoría y la gente en el lado de allá donde trabaja lucha, ahí yo trabajaba ese helado, entonces nosotras. Todas comenzamos con el Siete mares.

Diana Lara - Investigadora:

Ay ya es un plato famoso.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Famoso para todas.

Diana Lara - Investigadora:

Bueno doña Gladys, algo importante también que quiero destacar. Y es que. La diferencia de la cocina del Pacífico a cualquier otra que se da en este país, que tenemos comidas muy ricas de diferentes regiones. ¿Pero la importancia y eso que distingue a esta comida que ustedes hacen con tanto empeño, qué puede ser? ¿Cuál puede ser ese toque secreto? ¿En qué esa diferencia?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

La dedicación. La dedicación de nosotras mucho amor que le ponemos a la cocina, porque si uno tiene amor en la cocina, claro, uno cocina bien. Y también que aquí en el Pacífico tenemos mucha variedad.

Diana Lara - Investigadora:

Producto.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Bruto uno prepara todo lo que uno quiera preparar porque hay muchos productos.

Diana Lara - Investigadora:

¿Claro y ese ingrediente que no puede faltar en la en la cocina tradicional, cuál puede ser?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

En la cocina tradicional no puede faltar el coco y las hierbas de azotea.

Diana Lara - Investigadora:

¡Ah, ese puede ser el plus!

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Sí.

Diana Lara - Investigadora:

Lo que distingue.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

En las otras partes puede haber azoteas también en la otra ciudad, en las otras naciones, pero no es la misma azotea de nosotros

Diana Lara - Investigadora:

:

Claro

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Es muy distinta. Si nosotros no tenemos chillángua, poleo, cimarrón, albaca, l orégano, orégano, nuestra comida no va a saber igual.

Diana Lara - Investigadora:

Claro.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Y también otro toque secreto es la bija.

Diana Lara - Investigadora:

La famosa bija.

Diana Lara - Investigadora:

Decimos bija pero que antes lo llamábamos, achiote, pero en otra presentación.

Diana Lara - Investigadora:

Claro, es que ha habido un cambio en el lenguaje, incluso. Usted muchas veces me ha comentado que muchos productos que ahora le colocan grandes nombres y antes eran lo que ustedes cocinaban

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Exactamente. Por ejemplo, el cimarrón que acá le dicen cimarrón, nosotros le decíamos chillángua, Ah, y la cebolla de azotea de nosotros allá era. No era así, de tallo. Nosotros cocinábamos una cebolla que las sembramos en la azotea, pero era pura hoja. Ah muy aromática claro, era hoja, no le salía tallo, sí.

Diana Lara - Investigadora:

Muy diferente.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Entonces, por eso nuestra comida es diferente

Diana Lara - Investigadora:

Ya que hablamos de hierbas. Y también todos estos derivados y saberes asociados a la cocina en lo que le envuelve la traemos dos bebidas tradicionales. ¿Usted me comenta que usted hace bebidas tradicionales? ¿Qué es una bebida tradicional del Pacífico?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Una bebida tradicional del Pacífico es una bebida muy importante porque son bebidas que también son medicinales.

Diana Lara - investigadora:

Claro

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Por decir algo, la tomaseca que es la que usted está manipulando ahorita esa es preparada con hierbas, bejuco, raíces y también con el clavo, la canela y el anís, la nuez moscada, todo eso es medicinal.

Diana Lara - Investigadora:

Claro y aparte y la base esencial que es el Viche

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

El viche que también es nuestro, el viche lo preparábamos también, nosotros lo preparamos de la propia caña, lo molem la caña, la sembramos, incluso nosotros sembramos la caña.

Diana Lara - Investigadora:

Ah.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Y, de ahí sacamos el viche. Se muele, se pone a cocinar y se pone a añejar cuando ya está frío y después de añejo se destila. Ya ustedes saben cómo se destila.

Diana Lara - Investigadora:

Claro, eso es un viche Cajambre no. ve de López de Micay.

Bueno, doña Gladys usted ya lleva muchos años aquí en Buenaventura. Ha estado en esta plaza, bueno, ahí de los ochentas, o sea que usted ha visto esa transformación que ha tenido también el movimiento la circulación de personas que han estado acá. Ustedes me comentaban que ustedes han atendido a personas supremamente importantes como quienes.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Eh, nosotros aquí hemos atendido gobernadores. Diputados. Hemos atendido a los alcaldes. El presidente. ¿También han venido los presidentes acá? Muchas veces cuando Están a comer de la cocina,

Diana Lara - Investigadora:

claro, a comer la comida de ustedes.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Sí a comer la comida de nosotros, incluso una vez que fuimos a Medellín. Que estaba el doctor Álvaro Uribe ahí nos tocó darle comida a la primera dama.

Diana Lara - Investigadora:

¿Ah la esposa de él?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Andaban en una feria gastronómica en Medellín.

Diana Lara - Investigadora:

Imagínense. Creo que usted lo menciona y más allá de que hayan venido personas importantes. También esta plaza y en esta ubicación estratégica que tenemos de Buenaventura ha sido muy importante históricamente.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Claro.

Diana Lara: Investigadora:

¿Cómo ha sido ese cambio de la plaza en este transcurso de los años?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Eh la plaza de. Yo llegué aquí a Buenaventura hasta ahora ha sido un cambio total porque cuando llegue y comencé a cocinar esto aquí a esta hora había filas.

Diana Lara - Investigadora:

Así de temprano para almorzar recordando supuesto.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Desayunaban, almorzaban y eso había que esperar. El cliente había que esperar para sentarse porque las mesas no cabían.

Diana Lara - Investigadora:

Wow.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Sin embargo, ahora ya ha bajado el flujo. Debido a que la plaza ha quedado muy encerrada, todo mundo está vendiendo en la calle, está demasiado sucia, como todo mundo puede ver y por eso es que la gente ya no viene a la plaza. Y también una parte por los mandatarios de la alcaldía últimamente no se han interesado en nosotras.

Diana Lara - Investigadora:

Esa era mi pregunta siguiente, ¿cómo era ese relacionamiento con el gobierno local, incluso nacional? Porque la plaza tuvo una última transformación prácticamente desde año 2015, 16 y se entregó en el 2020, en plena pandemia. Esta pandemia que nos cambió la vida a todos.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Nosotros recibimos la plaza en el año 2020. Pero. ¿Que? Ya veníamos regresando de la pandemia.

Diana Lara - Investigadora:

Claro Ah ok ya venía se estaba como acabando

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Ac Entonces, Debido a esto, la gente casi no venía, sin embargo, en ese tiempo vendíamos más que ahora, habíamos grupo de personas. Y. También una parte que nos ha afectado fue lo de la violencia. Entonces se nos bajó totalmente las ventas.

Diana Lara - Investigadora:

Claramente.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Sí.

Diana Lara - Investigadora:

Y, ya que esto fue ese tema puntualmente de las violencias. Que son violencias de todo tipo. Estamos en un territorio que lastimosamente convergen toda esa cantidad de situaciones. Pero algo muy importante de Buenaventura es su gente.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Sí.

Diana Lara - Investigadora:

La gente resilientes, la gente resistente, así como ustedes sí, así como que han perdurado durante muchos años a pesar de las Dificultades.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Pues como nosotras ya estamos acostumbrados a eso, porque pues uno tiene acostumbrarse a lo que sea. Entonces, nosotras nunca nos rendimos. Estamos ahí esperando a que de nuevo arreglen la situación.

Diana Lara - Investigadora:

Claro y así será.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Sí, así va a ser. Eh ahora de pronto, con esta nueva administración que se interese de nuevo en la plaza, ahí vamos a tener de nuevo el mismo flujo de personas que teníamos antes

Diana Lara - Investigadora:

Que así sea y bueno y por último buena Gladys. ¿Cómo podemos hacer que la gente? Que se enamore, continúa enamorándose de la cocina tradicional, ya que han habido tantos cambios alimenticios?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

O sea que la cocina de nosotras siempre, la gente no la va dejar nunca. Porque las muchachas que trabajan con nosotras ellas aprenden y van a colocar así no sea en la plaza, pero en otros lados ellas colocan su puesto porque de las que han trabajado conmigo, claro, ya 3 de ellas tienen puesto.

Diana Lara - Investigadora:

¿A ustedes ha hecho un trabajo de transmisión de saberes?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Es importante.

Diana Lara - Investigadora:

Es sumamente importante para salvaguardar ese valor que ustedes tienen.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Y la traición mía viene también desde. 3 generaciones eso no se puede perder ya que mis hijos son hombres.

Diana Lara - Investigadora:

Ah todo fue puro varón.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Y ninguna de mis nueras no ha querido venir acá, entonces yo le voy a enseñar a la muchacha que llegan.

Diana Lara - Investigadora:

Tal vez una nieta le llegue.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Y quiere hacer un varón.

Diana Lara - Investigadora:

Está rodeada de varones.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Sí.

Diana Lara - Investigadora:

¿Pero bueno, y ahora justamente usted que hablo de varones? Ahora, y eso a nivel mundial hay muchos cocineros.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Claro.

Diana Lara - Investigadora:

¿Qué opina usted de eso?

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Pues eso es muy bueno, mis hijos el yo nada más tengo dos hijos, el uno es constructor y el último es enfermero, pero él también cocina.

Diana Lara - Investigadora:

OK, se defiende.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Si en los fines de semana vende comida Ah en Cali.

Diana Lara - Investigadora:

Ah qué bueno.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Y mi Nieto está estudiando ingeniería de alimentos.

Diana Lara - Investigadora:

Ah, pero sí siguieron el legado de la abuela en otras ramas, pero la cocina sigue viva la vida en su familia.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Y ellos saben de todo lo que yo sé hacer.

Diana Lara - Investigadora:

Bueno. Doña Gladys me encanta conversar con usted siempre porque es una mujer muy sabia y sobre todo se nota y se siente la pasión que usted le pone a lo que hace.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Muchas gracias. Es un placer haber estado con ustedes y pues ahora que usted va a ser comunicadora que no se olvide nosotros para que nos haga la publicidad porque esos que nos hace falta.

Diana Lara - Investigadora:

Justamente y una invitación para que la gente venga la plaza. Y venga sobre todo a su puesto. Una invitación,

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Los invito. A todos los nativos, los propios, los extraños, de todo, toda Colombia que vengan a la plaza de mercado, no solo a mi puesto, sino a la plaza de mercado que acá tenemos 18 mujeres cocineras tradicionales. Hemos parado muchos años aquí en la plaza y hay mucho que deleitar. Así es que los invito mi puesto es. "Aquí es Gladys" puesto número 10. Segundo nivel.

Diana Lara - Investigadora:

Gladys muchas gracias Dios la bendiga.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

A mí.

Diana Lara - Investigadora:

Y, por supuesto que seguiremos aquí apoyando desde donde podamos para que este saber permanezca en este lugar.

Gladys García Riascos - Cocinera Tradicional:

Así va a ser.

Diana Lara - Investigadora:

Muchas gracias. Corte.