

ANEXO 4: ENTREVISTA A CELEMINA ANGULO RIASCOS - SABEDORA Y COCINERA TRADICIONAL DE BUENAVENTURA

Esta entrevista fue realizada a **Celemina Angulo Riascos**, cocinera tradicional de la Plaza José Hilario López en Buenaventura. A través de su testimonio, se explora su historia de vida, su tránsito por distintos oficios y su relación con la cocina tradicional del Pacífico. Asimismo, se reflexiona sobre los cambios en la plaza de mercado, el impacto de la renovación y el futuro de la cocina tradicional en la región.

Diana Lara- Investigadora:

Bueno, doña Celemina Angulo, sabedora de la cocina tradicional de aquí de la galería José Hilario López. ¿Cómo ha estado?

Celemina Angulo- Cocinera Tradicional

Muy Buenos días. Mi nombre es Celemina Angulo Riascos. Soy de López de Micay, o sea de López Cauca.

Nací allá, quedó mi familia, yo me vine a la edad de los 18 años de allá.

Me fui a estudiar a Popayán la enfermería, allá prendí modistería, luego de la de modistería aprendí mecanografía.

De allá emprendí a trabajar a Guapi como enfermera. Estuve trabajando allá como unos 6 años, y luego me regresé aquí a Buenaventura donde coloqué el puesto de cocina tradicional.

Ya tengo 34 años estar aquí en la plaza José Hilario López.

Diana Lara- Investigadora:

Pero venga no se me adelante tanto.

Bueno, empezando ha hecho usted como de todo un poquito. Sabe de salud, sabe de cocina, sabe enseñar también, sí, pero antes de todo eso se le mina en López de Micay. ¿A qué se dedicaba? ¿Qué hacía? ¿Qué hacía de niña?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

De niña, pues estudié y luego salí como maestra. Enseñé varios años allá en López de Micay.

Diana Lara- Investigadora:

¿Cuántos años cursó usted? Hizo la primaria y la secundaria.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Secundaria. Hasta cuarto de bachillerato.

Diana Lara- Investigadora:

Ay ya, usted se vuelve usted maestra.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Si, y luego de allá enseñé 3 años y de allá me vine a estudiar a Popayán la enfermería.

Diana Lara- Investigadora:

¿Enfermería? y este cambio de maestra a enfermera, ¿Cómo llega a ser Celimina a cocinera? ¿Siempre le gustó cocinar?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Pues prácticamente no me gustaba, pero vía cuando mi mamá cocinaba y mi abuelita. Entonces yo lo más que me gustaba era la enfermería y la modistería.

Diana Lara- Investigadora:

Ah carajo. Sí, entonces digamos que ese cambio o digamos, cuando usted empieza a abrir la mente, dice, bueno, la cocina puede ser una buena manera, un buen recurso para yo obtener ingresos ¿Como se da? o sea cuando cambia de chip?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

No cambié de chip, prácticamente yo tenía una modistería planta aquí en brain zura.

Diana Lara- Investigadora:

Ok.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Y luego me enfermé y no pude, me hicieron una operación, entonces el médico me ordenó que no podía estar cocinando más porque me hacía daño, y yo pues como he sido una persona que me ha gustado trabajar mucho, me activa eso, entonces analicé. Y dije no, en la galería hay una opción de un puesto que está desocupado, voy a ir allá a ver si lo cojo para empezar a cocinar porque ya yo tenía idea de de cocinar.

Diana Lara- Investigadora:

Claro.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Porque yo vi a mi mamá y mi abuelita cocinando. Yo ayudaba, pero yo miraba mucho y ahí aprendía.

Diana Lara- Investigadora:

Claro.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Sí, entonces me vine aquí a la galería José Hilario López, monté mi puesto, mi restaurante, comencé a cocinar aquí. Luego le digo que tuve un éxito porque yo era una de las nuevas, yo era una de las nuevas. Y me llegaba mucha clientela porque en realidad yo tenía mucha amistad, era muy conocida exactamente, entonces todo venían y me gustaban. Así que yo.

Diana Lara- Investigadora:

Osea que usted fue la sensación.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Las compañeras que eran viejas trabajando aquí decían que yo era coronada porque tenían más clientela yo que ella.

Diana Lara- Investigadora:

Imagínese, sí, pero hay algo que me parece muy lindo y muy significativo que incluso hasta hoy se puede evidenciar y es que usted trabaja aquí con una de sus hijas.

Diana Lara- Investigadora:

Yo trabajo con una de mis hijas.

Diana Lara- Investigadora:

¿Cuántos hijos tiene?

Diana Lara- Investigadora:

Yo tengo 3 hijos, dos mujeres y un varón. El varón estudió arquitectura e ingeniería civil con plata de aquí de la galería.

Diana Lara- Investigadora:

¿De aquí fue que pudo pagarle los Estudios a sus hijos?

Diana Lara- Investigadora:

Porque ellos estaban pequeños. Yo quedé viuda a muy temprana edad. Bueno, entonces la segunda estudió comercio exterior y la que está aquí conmigo, que es Martha Cecilia estudió enfermería. Se graduó, estuvo trabajando un tiempo en el hospital, pero luego se retiró porque no le gustó y se vino a trabajar aquí conmigo.

Diana Lara- Investigadora:

Algo parecido a usted. Pasó por la enfermería y luego se dedicó a la cocina tradicional.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Sí.

Diana Lara- Investigadora:

Doña Cele, aquí vemos que se está haciendo algo. ¿Cuéntenos un poquito, qué está haciendo? ¿Qué es ese producto que está haciendo aquí?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

No, esto que tengo aquí es la carne de jaiba.

Diana Lara- Investigadora:

Ah.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Es muy deliciosa, le estoy sacando los huesitos para poderlo preparar porque si uno la prepara con los huesos, prácticamente los clientes no les gusta, pero si uno le saca la conchita, ellos les gusta mucho porque es muy deliciosa la carne de jaiba.

Diana Lara- Investigadora:

Esta carne es para hacer qué qué va a hacer

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Hacer pues encocado de carne de jaiba porque uno hace ecocado de la jaiba entera. Y de la carne de jaiba es para hacer el enfocado para servir los platos. Camarón, piangua, tolo, jaiba, calamar, piacuil, mejillones, pata de burro. De toda cosa un poquito, entonces de

todo eso que nombré uno va combinando los platos, un plato mixto, triple, quíntuple, cuadruple, siete mares, sextuple octavo, mejor dicho, lo que usted quiera, un plato que tenga nueve productos de estos.

Diana Lara- Investigadora:

De ahí mejor.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

De ahí se los complementos, sí se lo saco.

Diana Lara- Investigadora:

Doña Cele y si hablamos de cocina tradicional, pero hablamos de la diferencia. ¿De lo que usted hace, digamos, cuál es su plato que usted puede decir este plato de Celimina o el más especial?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Pues prácticamente aquí se hacen muchos platos, diga.

Diana Lara- Investigadora:

Ajá, pero uno que le encante.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

El sancocho de ñato y la cazuela de mariscos. Porque el sancocho de Ñato ya todos, no solo yo lo apetezco sino que también los clientes. Dicen que mi sancocho es muy rico y que es mejor que los que están acá de las otras mujeres.

Diana Lara- Investigadora:

¿Las otras y qué llevas de sancocho de ñato?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Pues pescado si uno quiere le echa ñato, le echa alguaci. El pescado que uno le quiere echar y lo que el cliente le pida.

Diana Lara- Investigadora:

Y esos otros ingredientes... Porque la cocina tradicional del Pacífico hay mucha gente que piensa que es similar a la del Caribe. ¿Qué podría ser ese elemento, eso significativo que usted dice nos diferencia del resto?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Pues prácticamente. El sancocho que nosotros hacemos aquí en la galería. Se hace a base de leche de coco natural, a base de hierbas y hierbas de azotea y sus demás ingredientes y el gusto que uno le quiera dar con amor.

Diana Lara- Investigadora:

Claro, sí. Las hierbas de azotea hay mucha gente que piensa que son hierbas comunes y corrientes que uno se encuentra en el supermercado. ¿Pero en sí, ¿En qué consiste tener una azotea en la casa? ¿Por qué es tan importante para nuestra cultura tener una azotea?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Es muy importante porque de ahí uno coge lo que necesita, no hay necesidad de comprarlo y en esa hierba encuentra usted la cebolla larga, encuentra el poleo, encuentra al orégano, encuentra la albahaca y el cimarrón. Que es lo más importante? ¿El cimarrón? Si, ajá, el cimarrón es de las hojas grande. Sí y el cilantro si uno no lo cultiva en la azotea porque prácticamente aquí no se le pega a uno, no le da.

Diana Lara- Investigadora:

Claro, bueno, yo he escuchado mucho que siempre mencionan que la azotea es de las mujeres. Que muy poco uno ve hombres en la azotea ¿Por qué?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Porque a los hombres no les gusta cultivar la hierba, mientras que la mujer como cocina, entonces quiere mantener todo ahí a mano para uno poder disfrutar de lo que uno tiene en su azotea.

Diana Lara- Investigadora:

Ok, ok, sí y bueno Doña Cele, estamos en un espacio de la plaza, es uno de los balcones de esta remodelación de la plaza que se hizo hace ya que, unos 4 años.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Como cuatro ya.

Diana Lara- Investigadora:

En 2020 para la pandemia se entregó.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Para la pandemia.

Diana Lara- Investigadora:

¿Bueno, usted qué opina de esta remodelación de la plaza? ¿Usted qué ha estado aquí 30 años si ha visto ese cambio? 34. ¿Cómo le pareció esta remodelación?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Pues la remodelación está muy bonita, diga, porque estamos muy amplio y todo, pero en parte está mal porque no llega cuando llueve, acá nos cae mucha gotera y todo. Más las palomas que también se han aposentado aquí.

Sí, entonces cuando estábamos en la galería no habían estos inconvenientes antes, sí y uno vendía demasiado pero ahora, a pesar de que está tan bonita la galería, a la gente casi no viene aquí.

Diana Lara- Investigadora:

¿La gente por qué no viene si las condiciones están más favorables?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Prácticamente como el puerto estuvo en un tiempo de que mucha delincuencia, pedín muchas vacunas, claro. Entonces de eso la gente le daba miedo yo creo que regresar aquí porque antes, cuando venía.

Diana Lara- Investigadora:

Venían hasta de Cali directamente aquí a comer aquí.

@Celemina Angulo - Cocinera Tradicional: por ejemplo, en los tiempos de Semana Santa, de diciembre, venían muchos turistas y ahora los turistas casi no arriman aquí a la galería no sé por qué uno aquí yo me entretengo con mis clientes porque yo tengo bastantes clientes. Entonces a base de ello yo vendo, pero qué pasa turista venir aquí es imposible.

Diana Lara- Investigadora:

Muy difícil. Bueno, y ese tiempo de este cambio de la galería porque cuando ocurrió esa transformación ustedes trabajaban aquí. Luego tengo entendido que tuvieron que irse a otro espacio. ¿Cómo fue esa época?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

La época sí, la época de que nos trasladaron de aquí, de la galería, que era más pequeña que esta, nos trasladaron frente de la Iglesia, nos hicieron unos quioscos por aquí.

Diana Lara- Investigadora:

Sí.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Nos hicieron unos quioscos muy pequeños, pues prácticamente allá nos bajamos y vendíamos también. Pero mucha incomodidad.

Diana Lara- Investigadora:

Claro.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Sí y todo se vendía, pero no era como estar arriba de la galería.

Pero ahora estamos acá porque prácticamente estamos en esto bien, por lo que nos la remodelaron, no las hicieron más grande. Y, estamos cómodos, claro. El único problema es que los turistas no llegan.

Diana Lara- Investigadora:

¿Y usted, qué cree que se puede hacer para que los turistas justamente otra vez se enamoren de esta plaza? y digamos que vengan a Buenaventura a comer un sancocho de ñato.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Pues. Para mí sería que hubieran buenas propagandas. Ok, sí. Para que ello oyera a mundial, a lo mundial y también a ti, a lo departamental, para que ellos pudieran oír de que la galería José Hilario López los recibe con los brazos abiertos y que no hay problema de ninguna índole, que ellos pueden arrimar a saborear sus deliciosos platos típicos de aquí de la región de Buenaventura y del Pacífico.

Diana Lara- Investigadora:

Seguramente lo van a hacer, seguramente lo van a hacer.

Y ya para finalizar hay algo muy importante que me ha llamado mucho la atención. Yo tengo 32 años. Yo soy de Cali, mi abuela es de Buenaventura, pero a mí me criaron comiendo mariscos todo el tiempo, yo amo los mariscos. Lo que me parece muy interesante es que ahorita los jóvenes. tanto de Buenaventura como de afuera, difícilmente quieren comer comida tradicional. ¿Porque ha pasado eso, usted qué cree que ha pasado?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Que difícilmente quieran comer.

Diana Lara- Investigadora:

Sí, o sea ya la que ya los jóvenes es muy pocos, piden: "... mamá deme un tapao', Ah, no" ...mamá prepáreme tal cosa.."

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Pues prácticamente lo joven como en el tiempo de ellos, pues no se veía esta comida así, entonces ellos les da como duro pedir un tapao porque hay gente que viene y en vez de pedir marisco piden que un sancocho de gallina

Diana Lara- Investigadora:

¿Aquí?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Sí, piden que un sudado de carne, piden que una chuleta, entonces ellos están acostumbrados ya a comer cosas así. Entonces por eso yo creo que no piden los mariscos que uno prepara.

Diana Lara- Investigadora:

¿Qué podemos hacer para que los jovencitos y los niños que estan por aquí se motiven más y en vez de salchipapa, por ejemplo, pidan también una piangua, un sudado de camarón...

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Pues lo único es que ellos vengán, uno les muestra la carta diga.

Diana Lara- Investigadora:

Claro.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Pero ellos de ahí la carta no seguían, sino que empiezan a pedir su comida. Así y 1 les dice, no hay tal cosa y digo, ay no, no me gusta, yo le digo, pruebe y ellos prueban y ahí sí dicen, ay.

Diana Lara- Investigadora:

Sí es que no se atreven a probar

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Pero ahí unos que sí prueban y ya ahora sí piden. Lo mismo que el sancocho de ñato, ella uno les trae un poquito y prueban, ay está riquísimo, sí, sírvame claro, entonces ellos van motivando ya aprender a comer los mariscos que uno prepara.

Diana Lara- Investigadora:

Claro y bueno ya para finalizar doña Cele. ¿Usted que cree que va a ser el futuro de la cocina tradicional que se hace aquí en la galería de pueblo nuevo?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional:

Como dice.

Diana Lara- Investigadora:

El futuro. ¿Qué cree que va a pasar en unos años? ¿Cómo usted se imagina en unos 10 años este lugar?

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional

Pues prácticamente yo me lo imagino. De que pueda haber un futuro más grande, diga, pero que aquí ya como que si la tradición se está perdiendo porque los ancestros han muerto, ya casi todas las que eran las fundadoras de la galería y hemos quedado, han quedado los renacientes, pero no hacen como por ponerle bien cuidado a las cosas que se tratan de marisco de las cosas del mar, sino que se va vendiendo y no les da por decir voy a quedarme en el puesto de mi mamá. Ah, voy a ir al puesto de mi tía, nada, pues no se sabe aquí en el futuro que vaya a pasar, porque por lo menos si yo me muero yo sé que queda mi hija, diga, pero no sé si ya vaya a seguir el mismo legado. Sí se vaya a ir o se vaya a quedar aquí. No sé claro eso.

Diana Lara- Investigadora:

Bueno, doña Cele, ay muchísimas gracias.

A usted gracias de verdad por todavía seguir, resistir a pesar de tantas adversidades haciendo comida para todos nosotros. Porque yo creo que la comida también es un lenguaje de amor y creo que eso, más allá de su personalidad, que es hermosa usted con su comida nos rebosa ese amor que usted tiene.

Celemina Angulo - Cocinera Tradicional

Gracias a ustedes por venirme a entrevistar y por tener esa confianza que tienen aquí conmigo y espero que la gente, pues con esto vengan a visitarnos. Que vengan todos aquí a la galería. Que la galería José Hilario López, los recibe con los brazos abiertos. Que vengan a saborear las comidas típicas del Pacífico y que lleguen donde doña Celemina puesto número dos donde lo recibe con los brazos abierto con su comida deliciosa el.

Diana Lara- Investigadora:

Y así será. Muchas gracias doña Cele.