

ANEXO 6: ENTREVISTA A MARIBEL RENTERÍA

COCINERA TRADICIONAL Y LÍDER JOVEN DE LA PLAZA DE MERCADO

En esta entrevista, **Maribel Rentería**, cocinera tradicional y una de las líderes jóvenes de la Plaza de Mercado de Buenaventura, comparte su historia de vida, su proceso de vinculación a la cocina tradicional y su lucha por la organización y el reconocimiento de las cocineras. Maribel pertenece a una tercera generación de mujeres dedicadas a la cocina y ha sido una pieza clave en la formalización de la asociación de sabedoras. En su relato, reflexiona sobre el impacto de la transformación de la plaza, los desafíos actuales y la importancia de preservar la gastronomía del Pacífico.

Diana Lara - Investigadora:

Bueno, estamos aquí entre amigas. Maribel muchas gracias, muchas gracias por estar aquí. En esta apuesta. Comunicacional para justamente visibilizar todo eso que ustedes durante años han venido haciendo.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Diana gracias a ti por querernos visibilizar por querer mostrar el trabajo que hacemos, por querernos llevar a otros espacios donde la gente conozca lo que es la cocina y sepa lo importante que es estar detrás de un fogón.

Diana Lara - Investigadora:

Claro, para la gente que no sabe quién es Maribel Rentería.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

A ver, Maribel Rentería es una mujer trabajadora, luchadora, cocinera tradicional que viene de 3 generaciones. Mi abuela era cocinera tradicional. Sí, mi mamá era cocinera tradicional y hoy estoy yo aquí. Trabajando aquí, trabajando en un legado tan importante como es.

Diana Lara - Investigadora:

¿Maribel, usted cuándo se concientiza de que eso que hacía su abuela, su mamá era importante. ¿Usted cuando dice yo también quiero ser cocinera?

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

La verdad Diana, yo no pensé en ser cocinera, yo pensé en estudiar. Pensé en estudiar porque yo mi visualización era mucho más más amplia, no tenía tan importante este trabajo.

Mi mamá fallece y me toca que cuidar mis hermanos, entonces cuando yo mire que me tocaba que sacar mi hermano adelante y que mi mamá nos estaba sacando a nosotros adelante con la cocina dije no, hay que trabajar en la cocina y no hay desmeritarlo. La cocina tradicional es un trabajo que puede ser tan importante como cualquier profesión.

Diana Lara - Investigadora:

Así es, incluso siempre he pensado que la memoria viva de un territorio, de cualquiera **al que uno llegue**, en cualquier país es la comida. Para mí es el primer lenguaje que uno tiene de conexión con un territorio y ustedes lo están haciendo aquí en Buenaventura.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Sí, sí, sí. Hace muchos años Diana está esta plaza de mercado, viene de una transformación, de una renovación y la infraestructura es la misma porque no se tocó porque.

Diana Lara - Investigadora:

Para conservar eso

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

¿Eso para conservar eso? Claro, y aquí ya tenemos, aquí hay mujeres que tienen 70, ya va a cumplir 80 años.

Diana Lara - Investigadora:

Evelia.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Sí Evelia, Nery, Celemina y son mujeres que están aquí desde los 15 años. Esta plaza tiene mucho tiempo y tiene una historia y un patrimonio, una vivencia muy bonita que la gente la invito a que vengan a conocerla. Que conversen con las cocineras que les cuenten ella su historia.

Diana Lara - Investigadora:

Bueno, algo importante yo las conozco a ustedes hace varios años. Y algo que me llamó la atención es que el rostro más joven era el tuyo y aparte la que más estaba interesada y la que hablaba y decía que estaba inconforme y la que decía, se puede hacer esto, eras tú. ¿Hace cuántos años está Maribel aquí?

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Mi mamá murió cuando yo iba a cumplir 18 años, ya tengo casi 27 años de estar aquí en la plaza.

Diana Lara - Investigadora:

Wow, pero sí, eres de las más jóvenes, ¿no?

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Sí, sí claro. De hecho, cuando yo llegué y yo las vi a todas trabajando y yo quería aportarles algo a ella y no sabía cómo. Y, yo veía que la plaza se caía, el techo se caía y yo decía...

Una vez vino un ministro Diana. Un ministro a almorzar acá y miró la plaza, si yo le dije, ministro, ¿qué hacemos con esto? Estas mujeres se van a quedar sin trabajo y nos dijo organicense. Pero el término era difícil para mí y menos para ellas, y yo dije ¿Que nos organicemos? pero estamos bien vestidas.

Diana Lara - Investigadora:

Claro, uno de dice de entrada, me vio mal presentado.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Qué claro, estamos bien vestida que nos organicemos, cómo nos organizamos, entonces ya nos dijo, no tienen que ir a Cámara de comercio y organizarse y ahí desde acá les

podemos apoyar. Entonces yo ay me sonó y empecé a averiguar y era que nos organizáramos.

Diana Lara - Investigadora:

Que se formalizarán.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Sí que nos formalizáramos y hoy ya somos una asociación.

Diana Lara - Investigadora:

¿Cuál es el nombre completo?

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Sabedoras de la cocina tradicional del Pacífico.

Diana Lara - Investigadora:

Perfecto.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Y ya gracias a Dios por medio de la asociación hemos podido recibir mucha ayuda y ya nos reconocen. Y esperamos el día de mañana como cocineras poder dejar un legado y por medio de la asociación poder brindarles clase a los niños en los colegios hasta en las universidades, porque yo creo que el estudio es muy importante, pero el saber mucho más y aquí lo que hay es saber.

Diana Lara - Investigadora:

claro es que la cultura de un pueblo se basa en eso justamente, y si no hay nadie que lo transmita...

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Entonces, si es transmitir, queremos llegar a los ministerios que nos puedan dar la viabilidad de nosotros, poder llegar a los colegios y poderle decir a los niños que nosotras somos de aquí a Buenaventura tenemos que comer papachina, tenemos que comer banano, guineo, tenemos que comer lo de nosotros. Entonces, pues esa es como la visión.

Diana Lara - Investigadora:

Claro y es que ha sido muy interesante ver cómo las épocas me han cambiado, no. En la época mi mamá que me decía que había puesto de fritanga en muchas zonas de Buenaventura, ahora uno ve salchipapas en cada esquina de Buenaventura. Ha cambiado mucho la dinámica de alimentación.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Claro, diana y no por desmeritar, pero si miramos ante los adultos vivían mucho más. Yo tenía una una vecina, vivió 107 años, o sea, la gente vivía más. No voy a decir que la comida es mala ahora, pero la comida antes era mucho más sana y hay que trabajarle a eso. Hay que trabajar en la comida de ahora en cómo le echamos el ajo a la comida, como la cebolla, como el pescado, lo traemos del mar y con limón y sal lo podemos cocinar y comerlo.

No hay necesidad de usar tanto condimento en la comida para que nuestra comida nos pueda dar un buen gusto y aparte de eso nos pueda salvaguardar nuestra vida, porque en la comida, en la cocina también salvamos vida.

Diana Lara - Investigadora:

Claro es que incluso me han hablado mucho de las azoteas. Hay mucha gente que no entiende la importancia de la azotea en la cultura nuestra y creo que mejor que usted para explicárselos.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

La azotea. La azotea es que cuando hablábamos de azotea en el tiempo de antes, hablábamos de azotea, hablamos de una canoa de los que nuestros padres salían a remar que ya no servían más y ahí se quedaba arrumada esa, la llenábamos a tierra.

Diana Lara - Investigadora:

Una canoa.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Era una canoa llena hierbas de azotea hierbas de azotea podemos hablar de Chihuahua, Albaca, cimarrón, orégano podemos hablar de muchas hierbas que se dan aquí en nuestro pacífico. Hoy no tenemos hoy no tenemos, pues decimos la canoa, pero podemos tener una matera una.

Diana Lara - Investigadora:

Claro, un espaciocito, algo parecido como el que tienen acá.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Es lo que podemos tener en las azoteas, en nuestra ventana y ahí lo podemos hacer.

Diana Lara - Investigadora:

Maribel. Después de que esta plaza se transforma y se renueva y toma esta estructura. Claro, son esfuerzos conjuntos de diferentes entidades, organizaciones. ¿La plaza en qué estado le encontramos hoy? ¿Cuál es el panorama actual de la plaza de mercado?

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Hubo mucha felicidad diana, hubo mucha alegría cuando se entró aquí esta plaza y se vio esta plaza se vio esta plaza nueva renovada porque estuvimos 4 años en la calle. Tuvimos 4 años prácticamente en andenes trabajando para no dejar de hacer el oficio que hacemos yaa cuando entramos acá y miramos esta plaza bonita empezamos a trabajar con mucho ánimo, pero hoy la tristeza. ¿Que da tristeza? que aunque tengamos un lugar renovado, las personas no están viniendo a que la plaza de mercado. Se quedan comiendo en el centro, en el hotel cosmos, en muchos hoteles donde...Da tristeza, duro decirlo.

Dejan de darle el apoyo a una mujer que toda la vida ha trabajado en esto, no pago pensión, no se va a pensionar y ha trabajado por la cultura, el turismo de este país, porque la cocina fue que trajo el turismo aquí a Buenaventura.

Diana Lara - Investigadora:

La gente viajaba.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Había personas que decían vengo de Cali, no más almorzar.

Diana Lara - Investigadora:

Imagínese entraban, comían y se regresaban.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Pero los 4 años que estuvimos fuera le hicieron mucho daño a esta.

Diana Lara - Investigadora:

Plaza y aparte también hubo una pandemia.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Claro.

Diana Lara - Investigadora:

Que la pandemia sí afectó a todos y más cuando ustedes ya iban a entregarles por fin esta plaza remodelada, El Mundo se cierra.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Claro.

Diana Lara - Investigadora:

Claro fue muy difícil, pero Maribel, yo creo que, justamente esta plaza de la evidencia. O más bien reafirma esa resistencia que siempre ha caracterizado al pueblo negro y sobre todo el pueblo negro de Buenaventura, porque ustedes, a pesar de muchas cosas. Aquí han continuado.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Diana, siempre yo he dicho que las plazas de mercado son como la cocina de la casa.

Hay que cuidarla, mantenerlas, tenerlas.

Hoy. Vamos a seguir siendo resistente, estamos aquí, no nos vamos a ir.

La invitación es que la gente venga a la plaza de mercado, conozca que no les dé miedo, este es un lugar seguro. Que vengan y conozcan las historias de cada una de estas mujeres que están aquí, conozcan nuestra cocina, nuestra gastronomía, nuestro saber, nuestra sazón.

Diana Lara - Investigadora:

Claro, más invitación que esa no puede haber. Así que si yo le pongo la tarea Maribel de pensarse, no solo la cocina, sino esta plaza, en unos 10 años, 15 años. ¿Maribel, qué espera? ¿Qué espera que esas nuevas generaciones tengan en este lugar?

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Diana.

Diana Lara - Investigadora:

¿Dura la pregunta no?

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

¿Sí dura la pregunta, porque si me dicen yo que espero? Yo que espero. Estoy trabajando muy duro para que esto no es para que eso no se dé, pero si eso sigue así es que la plaza no esté.

Si no trabajamos unidos, las organizaciones, el estado nacional, la Alcaldía y los trabajadores de aquí a la plaza para que esta plaza sea un icono y un referente nacional porque está yo creo que fue una de las primeras plazas, Esto se va a perder, así que hay que trabajar duro para que esto no se de.

Primero. Esta plaza ha venido de generación en generación. Si usted mira la cocinera que hay en el puesto de pancha, el puesto no era de pacha de la abuela y pasó a pancha. Y si usted mira el puesto nada en él y era la mamá y pasó a Neri. El puesto no era de Gladys, era de una señora.

Diana Lara - Investigadora:

Y de Rosa era de Telesfora si no estoy mal.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Si no estoy mal el de Rosa sí se lo dio Telésfora. El de Ana era de una señora Chile, o sea que esto ha sido real. Tío entonces. Mis hijas hoy yo les digo vamos a la plaza mamá ya no se vende, ya sea allá, yo ya estudiar y ella no tienen visibilizados venir acá a seguir con un legado.

Ellas tienen pensado, trabajar, estudiar y trabajar en una empresa, se visibilizan en una parte donde ya creen que ganan más, pero pierden una historia, un conocimiento, un trabajo ancestral.

Yo lo digo, vamos muchacha que aprende usted, cocina rico y usted dónde vaya, usted la van a llamar y cuando la van usted cocina bien. Vuelven las llaman.

Aunque para que usted haga usted hace amistades.

No mamá no quiero- Es lo mismo que está pasando en el campo de Diana.

Antes en el campo los señores sembraban y después los hijos sembraban, ahora les toca que los señores mandar a los hijos. ¿Estudiar y ya no tienen que hacer emblema del campo, por qué? Porque no le están dando el valor que merecen las personas que hacen un trabajo ancestral en Buenaventura y en todo El País. Hay que trabajar en esa ciudad, hay que darle el valor a los trabajadores ancestrales y cultural, el que trabaja la tierra, el que trabaja la pesca, el que trabaja la gastronomía, todos esos son trabajos que son que se valen mucho, se deben de rescatar y no olvidar porque si no el trabajo cultural a perder.

Diana Lara - Investigadora:

Maribel, yo creo que no hubo mejor cierre que eso. Muchas gracias y de verdad yo creo que no solamente yo, sino ellos y las personas que han podido conocerlas, reconocemos y valoramos el esfuerzo que ustedes han tenido para igual sostenerse y mantenerse haciendo resistencia en un lugar tan importante para la cultura de Buenaventura.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Diana, gracias, gracias por venir por visitarnos porque yo sé que esto es muy importante para nosotras. Nos ayuda a visibilizarnos a que la gente sepa que estamos, porque yo sé

que muchas personas que venían porque aquí viene gente de Europa, de todas partes del mundo que ya no vienen es porque piensan que ya no está la plaza.

Entonces, esto nos ayuda a que la gente sepa que si está.

Diana aprovechar el espacio también para hablarle al gobierno nacional y decirle que los espacios tienen que tomarse desde las personas que están en los espacios. Hoy en día hay muchas personas que vienen acá, hacen un documental y lo presentan y ah, no lo presentó tal julano, pero vino al conocimiento que están en el espacio, entonces yo creo que se le tiene que dar el reconocimiento a la persona que está en el espacio, claro, sino a la persona que venga aquí a quererse aprovechar, porque eso sí es aprovecharse de las personas que no tienen el conocimiento y se aprovechan del amor, la bondad y el cariño que tienen estas mujeres para amar a las personas que llegan acá. Entonces esa es la invitación.

Diana Lara - Investigadora:

Muchas gracias Maribel. Muchas gracias.

Maribel Rentería – Cocinera tradicional:

Gracias diana.