

# Elementos históricos

## de las portadoras del saber y sus recetas ancestrales del municipio de El Banco Magdalena, Colombia

### **Aldemar Morales Hernández**

Máster en Mitjans, Comunicació i Cultura, Universidad Autónoma de Barcelona. SENA, Servicio Nacional de Aprendizaje (Centro de Logística y Promoción Ecoturística del Magdalena Colombia).

[aldemarmh@yahoo.com](mailto:aldemarmh@yahoo.com)

### **Silvia Mercedes Arrieta Sánchez**

SENA, Servicio Nacional de Aprendizaje (Centro de Logística y Promoción Ecoturística del Magdalena Colombia).

[smarrietas@sena.edu.co](mailto:smarrietas@sena.edu.co)

*Elementos históricos de las portadoras del saber y sus recetas ancestrales del municipio de El Banco Magdalena, Colombia*

Aldemar Morales Hernández /  
Silvia Mercedes Arrieta Sánchez

## Elementos históricos de las portadoras del saber y sus recetas ancestrales del municipio de El Banco Magdalena, Colombia

### *Historical elements of the bearers of knowledge and their ancestral recipes from the municipality of El Banco Magdalena, Colombia*

#### Resumen

La tradición gastronómica es un legado que permea de forma directa el desarrollo de la cotidianidad en gran parte de la población del municipio de El Banco, Colombia; de ahí la importancia en el desarrollo social sostenible de algunos integrantes de su comunidad. Esta dinámica permite identificar y clasificar diversas experiencias de muchos de sus habitantes y realzar la labor que desempeñan con sus conocimientos culinarios ancestrales.

En consecuencia, y a partir de la iniciativa del Gobierno local, la investigación realizada en el municipio permitió reconocer y determinar la diversidad de portadores y portadoras de los saberes gastronómicos que se encuentran presentes en la región, en la preparación de platos típicos, dulces, postres, bebidas artesanales diversas y otras preparaciones, lo que hizo posible descubrir la riqueza cultural transmitida de generación en generación, en la región del sur del departamento del Magdalena, específicamente en el municipio de El Banco y sus municipios aledaños.

Con ello se pudieron identificar recetas ancestrales, y personajes representativos de la vida gastronómica, y sacar a la luz muchas experiencias a partir de preparaciones propias de la zona que, en muchos de los casos, pasaban desapercibidas incluso por sus mismos habitantes. La investigación asume un paradigma dominante empírico-analítico, de Acción Participativa, con enfoque mixto, de tipo descriptivo y con un diseño de campo no experimental, con el fin de generar información real y confiable desde los portadores del saber gastronómico ancestral; utilizando técnicas como la encuesta, entrevista, la observación y el registro fotográfico.

Como resultado se obtuvo la construcción de una ruta gastronómica que permitirá acceder a lugares y personajes que forman parte de la riqueza gastronómica de la región, además del registro de las experiencias contadas por ellos mismos.

#### Palabras clave

*gastronomía ancestral, portadoras ancestrales, preparaciones gastronómicas, experiencias culinarias, El Banco Magdalena Colombia.*

#### Abstract

*The gastronomic tradition is a legacy that directly permeates the development of daily life in a large part of the population of the municipality of El Banco, hence the importance in the sustainable social development of some members of its community, this dynamic allows identifying and classifying diverse experiences of many of its inhabitants and enhance the work they carry out with their ancestral culinary knowledge.*

*Consequently and from the initiative of the local government, the investigation carried out in the municipality, allowed to recognize and determine the diversity of bearers and bearers of gastronomic knowledge that are present in the region, in the preparation of typical dishes, sweets, desserts, various craft drinks and other preparations, which allowed discovering the cultural richness transmitted from generation to generation, in the southern region of the department of Magdalena, specifically in the municipality of El Banco and its surrounding municipalities.*

*With this it was possible to identify ancestral recipes, and representative characters of gastronomic life, and bring to light many experiences from preparations typical of the area, which, in many cases, went unnoticed even by their own inhabitants.*

*The Research assumes a dominant empirical-analytical paradigm, of Participatory action, with a mixed approach, of a descriptive type and with a non-experimental field design, in order to generate real and reliable information, from the bearers of ancestral gastronomic knowledge, using techniques such as the survey, interview, observation and photographic record.*

*As a result, the construction of a gastronomic route was obtained that will allow access to places and characters that are part of the gastronomic wealth of the region, in addition to the record of the experiences told by themselves.*

#### Key words

*ancestral gastronomy, ancestral bearers, gastronomic preparations, culinary experiences, El Banco Magdalena Colombia.*

## Introducción

En pro de impulsar y desarrollar la industria del turismo y del comercio, el municipio de El Banco Magdalena, Colombia, ha comenzado a desarrollar una iniciativa propia, enfocada en generar una mayor visualización de su entorno, a través de la construcción de una ruta gastronómica que involucra de forma directa e indirecta, los aspectos socioculturales del municipio. Con ello estableció una alianza con el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA Regional Magdalena), que busca impulsar las actividades turísticas, enalteciendo la riqueza gastronómica con la que cuenta y proyectando un mayor aprovechamiento de sus recursos turísticos y culturales.

El efecto de la pandemia en el mundo ha afectado notablemente el desarrollo turístico y cultural, golpeando significativamente la economía que gira en torno a estos componentes. La propuesta investigativa tiene como propósito, aprovechar el potencial gastronómico de la región que está íntimamente ligado a los aspectos culturales y turísticos del municipio, encaminado a buscar soluciones y alternativas para impulsar su economía.

Promover la tradición gastronómica para el fortalecimiento de la identidad social y cultural de El Banco Magdalena, es una tarea que incluye todas las esferas sociales del municipio y debe ser vista como un objetivo común, a través de la identificación de aspectos socioculturales que promuevan la riqueza gastronómica del municipio y determinen los saberes gastronómicos de las portadoras y portadores de tradición y sus recetas ancestrales, para el reconocimiento de la identidad cultural de este municipio.

Al indagar sobre la subregión del Sur del Magdalena, se encuentran los pueblos ribereños que nacen de la depresión Momposina, como el municipio de El Banco, cuya ubicación al extremo sur del departamento, favorece al aprovechamiento de los ríos como fuente principal de su sustento, generando una cultura anfibia que propicia una identidad propia y una tradición oral e inmaterial que debe conservarse (Morales et al., 2021).

Actualmente el municipio de El Banco cuenta con 816 km<sup>2</sup> y 69.701 habitantes según censo DANE 2018 (Dane, 2020); su ubicación es privilegiada puesto que es bañada por el Río Magdalena y el Río César, formando parte de la depresión Momposina; cuenta con 18 corregimientos y algunos de éstos se subdividen en veredas. En cuanto las actividades económicas que han caracterizado al municipio se encuentran la pesca y la agricultura, aprovechando las características particulares de su territorio bordeando el río Magdalena, el brazo del César y el Mompox, desarrollando a través de estos recursos naturales el comercio que resalta en el desarrollo de la economía del lugar (Morales et al., 2021).

### **En sintonía con la tradición gastronómica**

En lo contemplado en el Plan Sectorial del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y a través del Viceministerio de Turismo, se desarrolló la *Estrategia para el posicionamiento de la gastronomía colombiana como producto turístico (2019-2022)*, el cual busca potenciar la gastronomía como producto turístico a través de programas que apalanquen el reconocimiento y apropiación de la gastronomía colombiana; invitando a la unión de fuerzas y recursos de los actores públicos y privados para el desarrollo turístico gastronómico.

Del mismo modo, el Ministerio de Comercio enfatizó que apoyará el desarrollo de cocinas tradicionales colombianas, en compañía del Ministerio de Cultura, a través de establecimientos gastronómicos y productos locales como oferta turística. Hay que mencionar, además que, en el año 2017, el Fondo Nacional de Turismo (FONTUR), solicitó la realización del “Estudio sobre gastronomía colombiana a nivel nacional e internacional y evaluar la gastronomía regional de la guajira como producto para potenciar turismo”. En este análisis se resalta el interés que la gastronomía despierta en los visitantes, pues representa una parte importante de la cultura del lugar, al ser una significativa muestra del quehacer cotidiano de un grupo social determinado. El viajero viene por diferentes motivos y encuentra en la cocina local un referente especial, ya que es el primer contacto que lo aproxima a la comunidad, convirtiéndose en una de las razones que lo estimulan a regresar.

Del mismo modo, Bernal, Rueda & Guatame (2017), escriben el artículo “Recuperación de la cocina tradicional de las provincias del Alto Magdalena y Tequendama, municipios de Agua de Dios, El Colegio, Girardot, Guataquí, Nilo y Tocaima del departamento de Cundinamarca, Colombia”; el objetivo del proyecto fue recuperar la cultura gastronómica tradicional de los municipios objeto de estudio de la región del Alto Magdalena y la región del Tequendama. Este estudio se realizó a partir de un proceso que integró las comunidades y las portadoras del saber tradicional, su fin fue promover, rescatar y exaltar el saber gastronómico poco conocido de la región.

Se debe agregar que, la Universidad del Magdalena, de la mano de la Gobernación del Magdalena (2018), sumaron compromisos en el mantenimiento y preservación de la memoria histórica del departamento por lo que desarrollaron el libro: “Magdalena Territorio de Paz” cuya edición presenta diferentes lugares representativos de la región. Todo este recorrido conserva la historia, patrimonio y costumbres del lugar, enmarcado en la subregión del cono sur del Magdalena y de los pueblos ribereños donde se encuentra el municipio de El Banco, favorecido por las diferentes ciénagas y ríos, que hacen de su cultura anfibia una de las más ricas en especies comestibles.

Por otro lado, Muñoz (2019) escribe el libro “Diez rutas turísticas del departamento del Magdalena que deberías visitar”, en el cual manifiesta las riquezas culturales e históricas de este sitio, y extiende la invitación a conocer los atractivos turísticos de las diferentes poblaciones aledañas de Magdalena. El libro describe las rutas: *Siguiendo a Gabo, Museografía, Los Pueblos Palafíticos, Sol y Mar; Naturaleza y Senderismo, El Banano, El Café, Gastronomía y Etnografía.*

En concordancia con lo anterior, el municipio del Banco Magdalena, a través del Plan de Desarrollo propuesto por la administración distrital en cabeza de su alcalde (periodo 2020-2023), busca entrar en sintonía con las estrategias propuestas por el Ministerio de Industria y Turismo que le permitan potencializar su riqueza gastronómica y, por ende, trazar una posible ruta gastronómica que genere alternativas de desarrollo económico y social para sus comunidades. Existen experiencias previas en este aspecto, tal es el caso de la investigación realizada por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos regional distrito capital.

## Metodología

En este caso específico, se trata de una investigación cuyo paradigma dominante es empírico-analítico; el método de trabajo es la Investigación Acción Participativa, con enfoque mixto, de tipo descriptivo y con un diseño de campo no experimental, que tuvo como fin generar información real y confiable de los portadores del saber gastronómico ancestral, utilizando técnicas como la encuesta, entrevista, la observación y el registro fotográfico.

Este método arrojó hechos del mundo social en torno a la memoria gastronómica, junto con su historia, atractivos, saberes ancestrales, recetas autóctonas y festivos, elementos que dan pie a la implementación de un turismo gastronómico. De igual manera, a través de la aplicación de esta metodología pudo identificarse que el municipio no dispone de rutas gastronómicas que promuevan e incentiven el turismo como una nueva fuente de empleo para sus habitantes, en aras de fortalecer la economía de la región objeto de estudio.

En ese contexto se inicia la ejecución del proyecto de forma escalonada, organizando en primera instancia una convocatoria abierta, a todas las personas que se encuentren interesadas en conocer y acompañar el proyecto: “Tradición Gastronómica Como Legado E Identidad Social Y Cultural Para La Promoción Turística de El Banco, Magdalena”.

Para ello, de manera coordinada con la alcaldía del municipio de El Banco, Magdalena, se realizan reuniones en las cuales se expone el proyecto desde todas sus dimensiones, contextualizando sus referentes teóricos e históricos, así como la socialización de los objetivos y la descripción de los productos a entregar. Al finalizar la ejecución del mismo, se da espacio para las ruedas de preguntas, observaciones y sugerencias con los participantes y se aplica una encuesta que permite identificar, de forma más detallada, las características de la población de interés para el proyecto.

Luego de hacer el análisis respectivo de la caracterización de la población (en la cual se clasifican las personas que tengan algún tipo de interés o relación con el proyecto), se realiza una segunda convocatoria, en la cual se informa a la población interesada, la

*Elementos históricos de las portadoras del saber y sus recetas ancestrales del municipio de El Banco Magdalena, Colombia*

Aldemar Morales Hernández /  
Silvia Mercedes Arrieta Sánchez

dinámica que va a tener la ejecución del proyecto en su campo de acción, con respecto a la riqueza gastronómica del municipio, los diversos lugares representativos de interés turístico y cultural, sus personajes e idiosincrasia.

Se inician las visitas a cada uno de los lugares representativos de la región, se clasifican y tabulan los aspectos socioculturales del municipio. Así mismo, se aplican formatos que permitan identificar y clasificar la riqueza gastronómica con la que cuenta el municipio, la descripción de sus platos típicos, sus dulces y bebidas, entre otras. Una vez obtenida, clasificada y organizada esta información, se programan las fechas para iniciar el registro documental audiovisual, durante el cual se realizan grabaciones de diversos procesos de preparación de platos típicos tradicionales, también de dulces, fritos y obtención de diversas bebidas.

Paralelamente se organiza de manera coordinada con la Alcaldía, la forma en la cual se documentan y registran todos los datos obtenidos, de común acuerdo con los (las) portadores (as) del saber gastronómico y sus preparaciones. Se llevan a cabo diversas entrevistas a personajes representativos de la región en el campo cultural, social, comunitario y gastronómico, para conocer de forma más cercana, sus costumbres, festividades y actividades en torno a sus tradiciones.

Finalmente, con estos insumos se realiza un Evento de Divulgación Tecnológica, en el cual se desarrollan actividades de socialización de aspectos socioculturales y gastronómicos con invitados expertos. Así mismo, se prepara uno de los platos tradicionales más representativos de la región, el *Rumgo cabeza de bagre*, así como un postre y una bebida tradicional.

## Resultados

### Las preparaciones y sus protagonistas

En principio, se realizó la tabulación y clasificación de los aspectos socioculturales más importantes de la región, identificando aquellos lugares que podrían formar parte de la ruta gastronómica. En ese mismo sentido se obtiene la información de primera mano en torno a diferentes platos típicos de cada lugar, aquéllos que forman parte de su gastronomía. Obteniendo con ello una descripción detallada de cada plato, su forma de preparación, los portadores o las portadoras que lo elaboran y los lugares en los cuales se llevan a cabo estos platillos y productos.

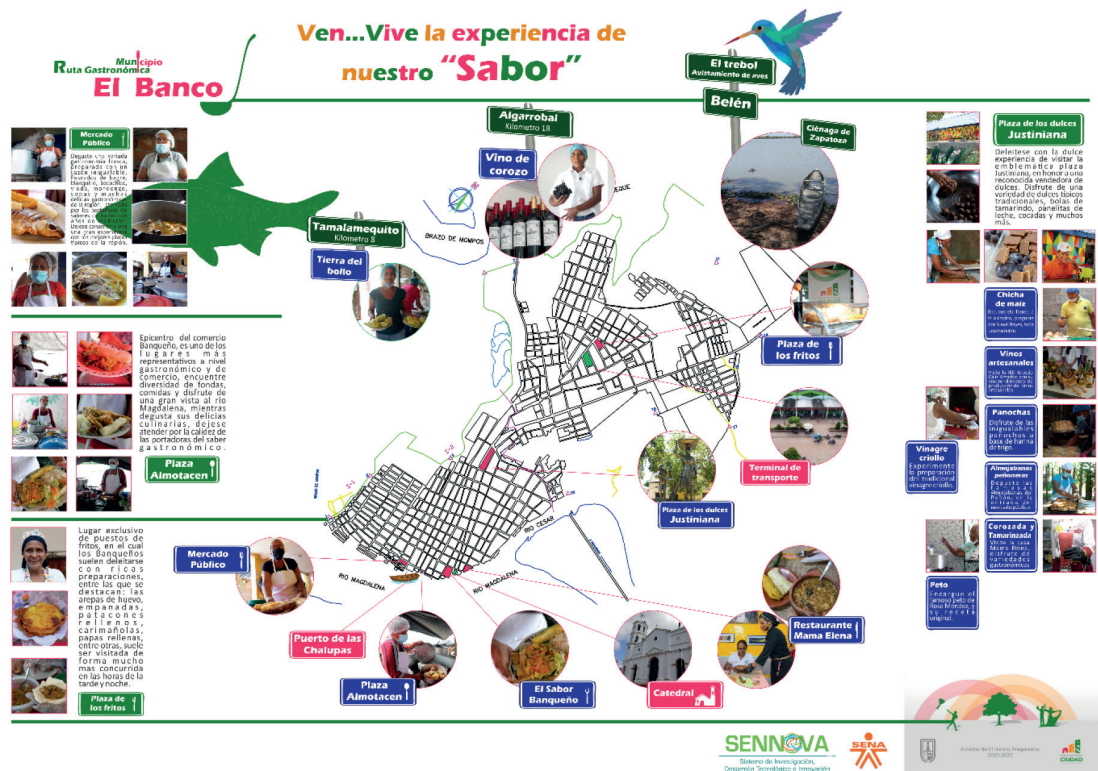
Por otro lado, con la aplicación de las encuestas iniciales, se obtuvo la información de las personas que se dedican a actividades relacionadas con el tema gastronómico, lo que permite determinar de forma mucho más clara, los lugares representativos, así como compilar la riqueza gastronómica de la región. Cabe señalar que las imágenes, diseños y demás registros que aquí se presentan, se obtuvieron como resultado de una detallada documentación audiovisual durante toda la investigación de campo.



Elementos históricos de las portadoras del saber y sus recetas ancestrales del municipio de El Banco Magdalena, Colombia

Aldemar Morales Hernández /  
Silvia Mercedes Arrieta Sánchez

Figura 1. Ruta gastronómica diseñada a partir de la investigación durante el año 2021.



Fuente: Elaboración propia con base en la investigación documental y de campo realizada.

Se identificaron cerca de veintiséis preparaciones, dentro de las cuales se encuentran platillos tales como: *Rumgo Cabeza de Bagre*, *Viuda de pescado* (bocachico salado), *Bagre en salsa*, *Galápago o Hicotea guisada*, *Bocachico Guisado en leche*, *Bocachico Frito*, *Bagre frito*. *Viuda de Blanquillo*, *Sopa de Mondongo*, *Gallina criolla guisada*, *peto*, *Bollo de mazorca*, *Bollo limpio* y *Bollo de yuca* (bollos preparados en el corregimiento cercano de Tamalamequito).

Así como *Almojábanas* (del municipio aledaño del Peñón), *Panocha de harina de trigo*, *Vinagre Criollo*, *Chicha de maíz*; *Vino de palma*, *Vino de piña*, *Vino de Corozo* “La Piragua” (proveniente del corregimiento del Algarrobal). Destacando que en su gran mayoría se realizan con productos propios de la región, y observando el uso del pescado bagre y bocachico, como ingredientes principales en la mayoría de sus platos.

Así mismo, se identificaron diversas preparaciones de bebidas artesanales realizadas a partir de frutos producidos en el municipio, tales como el vino de corozo, de piña, de palma y la chicha de maíz entre otros. Y una gran diversidad de postres como *bolas de tamarindo*, *panelitas de leche*, *cocadas de piña*, y fritos como la *papa rellena*, la *arepa de huevo*, las *caribañolas* y *preparaciones al horno en barro*.

Todas estas preparaciones que hacen parte de la riqueza gastronómica del municipio fueron caracterizadas con un criterio uniforme de común acuerdo con los actores (portadores del saber), para iniciar la trazabilidad de la ruta gastronómica (Figura 1). Agregando una descripción de cada platillo o bebida, que contempla información tal como:

- Nombre del plato, postre o preparación gastronómica.
- Ingredientes.
- Modo de preparación (¿cómo se prepara?).
- Lugares y ubicaciones exactas en donde se realiza la preparación (¿dónde se prepara?).
- Portadoras o portadores del saber que realizan la preparación (¿quién lo prepara?).

Dentro de los portadores y las portadoras presentes, se encontraron personas entre 30 y hasta 50 años de experiencia, y en consecuencia, de tradición gastronómica en la región, área de estudio; tal es el caso de Rafaela Garrido Raad hija de Juana Raad, una reconocida cocinera de la plaza de mercado principal, quienes se han consolidado como referentes en cuanto a las diversas preparaciones de platos originarios del Río Magdalena y del César. Otros casos encontrados fueron los de Marquesa Rodríguez Noguera, Oneida Santana y María Concepción Villareal Pantoja, tres portadoras del saber gastronómico basado principalmente en el empleo de variedad de pescados presentes en la zona.

Otras portadoras como Nubia Rangel Hidalgo y Yaneth Rangel Aguilar basan su gastronomía en la diversidad de preparaciones a base de maíz, produciendo bollos en varias presentaciones; así mismo Fancelina Bustamante Venecia y Atanasio González García cuyos 11 hijos han visto cómo sus padres se consolidaron como referentes en la preparación de las famosas *Almojábanas peñoneras* (que llevan su nombre por el municipio del Peñón). Tampoco podemos dejar de nombrar a Alicia Epalza Gutiérrez, portadora reconocida por sus dulces artesanales tales como: *Cabello de Ángel*, *Panelitas de leche*, *Bolas de tamarindo* y las infaltables *Cocadas*.

Mucho podría decirse de las personas que se dedican a algún tipo de actividad gastronómica en la región; sin embargo, con base en los ejemplos proporcionados, puede afirmarse que cada una tiene características muy particulares que las identifican. En el caso del Corregimiento de Tamalamequito, ubicado a tan sólo ocho kilómetros del casco urbano del municipio de El Banco, se han ubicado pobladores que han dedicado su vida entera a la preparación de variados tipos de bollos, dentro de los cuales están: el *bollo de mazorca*, *bollo de yuca*, *bollo limpio* y *bollo de plátano*. Podría decirse que la región es reconocida por la producción continua de bollos, que en su gran mayoría son comercializados en el casco urbano del municipio.

De la misma manera encontramos personajes muy representativos que en muchos de los casos no pasan desapercibidos, como el señor José del Rosario García Arrieta “Vino Vino” como se le conoce de cariño, quien diariamente recorre en su carreta las calles de El Banco, ofreciendo una bebida proveniente de las entrañas de una palma de vino de la región, bien frío y refrescante. De hecho, este personaje es también reconocido por entonar algunas canciones que lo identifican al pasar, y que de inmediato alientan al espectador a comprar el producto.

Elementos históricos de las portadoras del saber y sus recetas ancestrales del municipio de El Banco Magdalena, Colombia

Aldemar Morales Hernández /  
Silvia Mercedes Arrieta Sánchez

**Imagen 1.** José del Rosario García Arrieta, “Vino Vino”.



**Fuente:** Elaboración propia a partir de registro fotográfico.

Pero sí de degustar vinos se trata, en esta región se puede encontrar el *Vino de Corozo*, una exquisita bebida artesanal, extraída del fruto del corozo producido en el Corregimiento del Algarrobal, un lugar ubicado sobre la ciénaga de Chilloa, a 18 kilómetros de El Banco; sitio en donde se encuentra “Defrucol”, un maravilloso emprendimiento enfocado en la producción artesanal de vinos de frutas endémicas (frutos naturales de la región).

En ese mismo sentido se identificaron lugares potenciales, teniendo en cuenta que son atractivos turísticos que en su gran mayoría se encuentran al borde de las diversas ciénagas de la región, tal es el caso de:

- **El Trébol:** un lugar cuya naturaleza, flora y fauna se convierte en una experiencia de contacto directo con la naturaleza a no más de 15 minutos de El Banco y de fácil acceso.
- **Embrujo Verde:** un fantástico balneario que cuenta con extensas y atractivas playas naturales, ideal para descansar y conocer.
- **La Florida:** cuenta con una buena infraestructura, y extensas playas, que permiten divisar la imponencia de la Ciénaga de Zapatosa, así como la gran diversidad de aves y especies nativas.

- **La Morrito:** es un gran atractivo, ya que es el más cercano a El Banco, a no más de 5 minutos, se puede tener acceso a la Ciénaga y algunas de sus playas.
- **El Algarrobal:** ubicado a 18 kilómetros de El Banco, se encuentra este particular lugar, sobre la Ciénaga de Chilloa, también reconocido por el lugar donde se produce el *Vino de Corozo* (Vino La Piragua).
- **Sabanas de Tamalamequito:** corresponden a las planicies ubicadas en las llanuras bajas del Río Magdalena y sus zonas de influencia; allí se encuentra un caserío, cuya característica es reconocida por la variedad de bollos que preparan sus habitantes. Además, existen varios gremios campesinos, de los cuales forman parte sus pobladores.

Así mismo, se pueden encontrar lugares emblemáticos del propio Banco como:

- **La Plaza del Almotacén,** que corresponde al sector epicentro del comercio Banqueño. Se trata de uno de los lugares más representativos del campo gastronómico, pues allí se realiza la venta de comida y platos típicos de la región, vendidos en las diferentes fondas que se encuentran en el sector.
- **El Mercado Público:** la plaza de mercado del Banco Magdalena, es el lugar en donde se comercializa la agricultura y pesca producida por la región y sus zonas aledañas, además de la venta de preparaciones gastronómicas y platos típicos.
- **El Obelisco:** ubicado en la Plaza Roja del municipio del Banco Magdalena, en representación del libertador Simón Bolívar y sus tropas.
- **El Muelle Fluvial:** principal puerto del Banco; de allí se sale y se arriba de forma fluvial. A través de este muelle se comercializan diferentes productos de la región dentro de los cuales se encuentran: pescado del Río Magdalena; productos del campo tales como yuca, plátano, piña, corozo, entre otros; también salen embarcaciones de pasajeros rumbo a otros muelles cercanos, lo que permite traer y llevar todo tipo de productos preparados.
- **La Catedral:** en 1744, se empieza la construcción de la iglesia Nuestra Señora de la Candelaria; sin embargo, la Diócesis fue creada el 17 de enero de 2006 por el Papa Benedicto XVI, mediante la *Bula Munus Nostrum*, segregándola de la diócesis de Santa Marta. Cubre la parte meridional del Departamento del Magdalena, bañado por el brazo de Mompox.

- **La Plaza de los Fritos:** es un lugar único y exclusivo de puestos de fritos, en el cual los Banqueños suelen deleitarse con ricas preparaciones, entre las que se destacan las *empanadas*, *patacones rellenos*, *carimañolas*, *papas rellenas*, entre otras. Suele ser visitada de forma mucho más concurrida en las horas de la tarde y noche.
- **El Parque Mamá Suraya:** está ubicado a orillas del Río Magdalena; éste es uno de los parques más tradicionales que tiene el municipio, ya que en él concurren muchas personas durante el día y la noche con el fin de disfrutar de la vista del Río.

Finalmente, a través de la recopilación de información respecto a la preparación de los platos típicos de la región, se reconocen los portadores y las portadoras de saberes gastronómicos propios del municipio, y se realiza un registro fílmico audiovisual en los mismos puntos en los cuales se ubican los platillos principales. Tal es el caso de la Plaza Almotacén, la Plaza del Mercado Público, la Plaza de los Fritos, y algunos restaurantes representativos.

Con los anteriores hallazgos, se lleva a cabo el Evento de Divulgación Tecnológica (EDT), el cual se denominó: “¿A qué sabe el Banco Magdalena?”, y para el cual fueron invitados personajes tales como el señor Jaime Borroso Flórez, un maestro, escritor e historiador y conocedor de la cultura Banqueña. Así como el chef Fredy Pertuz del *Restaurante Santa Mesa*, experto y reconocido en la ciudad de Santa Marta por su cocina anfibia. Todo ello bajo la orientación de las charlas impartidas por la instructora Sena, la chef Silvia Arrieta.

En un segundo momento del EDT, se desarrolló un taller en vivo y en directo transmitido desde uno de los lugares reconocidos por su formato típico y tradicional que enaltece la cultura Banqueña: se trata del *Restaurante Mamá Elena*; desde allí se transmitió la preparación del plato típico *Rumgo cabeza de bagre*, bajo el acompañamiento de la chef Arrieta.

### **Percepción de los portadores y portadoras de saberes gastronómicos**

El Banco es un municipio con una historia gastronómica entrelazada al Río Magdalena, el cual recorre la depresión Momposina de la que hace parte este municipio, uno de los más importantes del territorio magdalenense. Se trata de una población con ancestros dedicados a la pesca, lo que ha sido fundamental para el desarrollo de su gastronomía, siendo el pescado de río pieza fundamental en la elaboración de algunos de los platos más característicos de la región.

Considerada una población de pescadores casi desde el descubrimiento de su territorio, los platos relacionados con el río y los pescados han ido pasando de generación en generación, perpetuados por las diferentes familias que conforman la sociedad Banqueña; tales platos, aparte de servirse en las mesas de los hogares, se ofrecen también en los diferentes restaurantes que se encuentran en la zona del muelle y en otros espacios reconocidos como la Plaza del Almotacén.

Teniendo en cuenta que la modernización y la globalización económica han propiciado avances significativos en el mundo, esto ha evidenciado un abandono o disminución del consumo de dietas tradicionales a favor de otras más comerciales, lo que se observa tanto en zonas urbanas como rurales. La transformación alimentaria ha sido uno de los procesos que ha impactado con gran significancia a la sociedad en general, y esto se ha puesto de manifiesto en las portadoras del conocimiento.

A través de sus historias recopiladas durante esta investigación, algunas de ellas manifestaron que, a pesar de que portan el conocimiento gastronómico, al igual que algunos otros miembros de mayor edad en su familia, son los integrantes más jóvenes del núcleo familiar, quienes no se han interesado en continuar o conocer las preparaciones tradicionales de los alimentos. Sólo en pocos casos, las portadoras del conocimiento comparten y transmiten sus saberes gastronómicos a sus hijos.

Otro aspecto que se pudo evidenciar durante el estudio es lo referente al uso de los utensilios en la cocina tradicional, los cuales se pudo observar que permanecen como parte de la identidad colombiana, de la región Caribe. Es el caso de elementos que se siguen empleando de manera cotidiana con el pasar del tiempo, como las cucharas de palo, elaboradas a base de totumo; o los morteros de palo, cuchillos artesanales empleados para la pesca y que son usados en la preparación de los pescados que se sirven en las mesas del municipio de El Banco, donde se dice que aportan sabores adicionales a los alimentos.

Como parte de la sabiduría popular, los portadores y portadoras del saber culinario han desarrollado habilidades relacionadas a la cocina; en muchos casos desde muy tempranas edades: hay quienes empezaron a preparar sus primeros platos alrededor de los 9 años, y otros más a los 13. Rescatando de sus historias, que el río ha sido clave dentro del aprendizaje de los platos tradicionales que caracterizan la gastronomía del municipio, los cuales se han ido combinando con las preparaciones del presente, para que a través de la cocina local puedan atenderse las necesidades de los comensales en los diversos restaurantes y sitios donde se puede degustar la gastronomía de El Banco, Magdalena, logrando así mantener su posición y reconocimiento en todo Colombia.

Desde la preparación de *Fritos* hasta la elaboración del *Bagre en viuda*, las portadoras del saber (primordialmente mujeres) han logrado mantener aquellas expresiones y costumbres culinarias de la subregión del Magdalena Sur, mostrándose como representantes matriarcales, emprendedoras, mujeres empoderadas con pleno conocimiento de sus habilidades y capacidades; innovadoras e interesadas en mostrar a locales y turistas el poder de la cocina Banqueña.

### **De las principales preparaciones ancestrales identificadas**

Se puede afirmar que la zona de estudio es altamente reconocida por algunos de sus platos principales, siendo uno de ellos *el Bocachico frito o Bocachico con salsa criolla*, cuyo lugar de preparación se encuentra en el Mercado Público. Algunos de sus ingredientes son:

1 unidad de *bocachico*.

1 lb de yuca.

1 unidad de plátano amarillo.

Aceite, y sal al gusto.

Su tiempo de preparación suele ser de 15 minutos, y parte de su proceso de preparación es el saldo de los *bocachicos*. Previamente arrollados, en una olla se calienta agua y se cocina la yuca con el plátano; luego se calienta en una sartén amplia a fuego alto, verificando que



el aceite esté bien caliente antes de freír el pescado. Se dora por ambos lados el *bocachico* y retira del aceite cuando esté dorado por ambos lados; se sirve en un plato acompañado de yuca y plátano, productos propios de la región y empleados en la mayoría de los platos servidos, tal y como puede observarse en las siguientes imágenes.

**Imagen 2.** Bocachico Frito.



Fuente: Elaboración propia a partir de registro fotográfico.

**Imagen 3:** Bocachico con salsa criolla.



Fuente: Elaboración propia a partir de registro fotográfico.

*Elementos históricos de las portadoras del saber y sus recetas ancestrales del municipio de El Banco Magdalena, Colombia*

Aldemar Morales Hernández /  
Silvia Mercedes Arrieta Sánchez

**Imagen 4.** Rafaela Garrido Raad, portadora del saber gastronómico.



**Fuente:** Elaboración propia a partir de registro fotográfico.

Otro plato altamente reconocido en la región es la *Viuda de Pescado Blanquillo*, cuyo proceso de preparación es el siguiente: se deja el pescado remojado en agua durante la noche anterior para disminuir su sal; antes de empezar a cocinarlo, debe lavarse tres veces. Luego, pelarlo y partir en trozos el plátano mafufo, la yuca y la ahuyama; en un caldero grande se colocan los pedazos partidos de esta fruta, de este tubérculo y de la hortaliza (respectivamente) que serán el fondo para la *Viuda*. Arriba de ellos se coloca el pescado, teniendo en cuenta que su lado más delgado debe quedar arriba para que no se desarme durante el proceso de cocción. Se agrega agua en el caldero sin cubrir, luego se tapa y se cocina al carbón por media hora. Una vez listo se sirve la *Viuda* con arroz, ensalada, yuca, plátano, ahuyama y una rodaja de limón, como se puede observar en la siguiente imagen.

*Elementos históricos de las portadoras del saber y sus recetas ancestrales del municipio de El Banco Magdalena, Colombia*

Aldemar Morales Hernández /  
Silvia Mercedes Arrieta Sánchez

**Imagen 5.** Viuda de pescado blanquillo.



Fuente: Elaboración propia a partir de registro fotográfico.

**Imagen 6.** Marquesa Rodríguez Noguera, portadora del saber gastronómico.



Fuente: Elaboración propia a partir de registro fotográfico.

Los ejemplos presentados son sólo algunos que representan la rica variedad de platillos que se producen en la región, y que se han venido elaborando desde hace cientos años; y son las portadoras del saber quienes se han encargado de transmitir sus recetas de generación en generación, tratando de perpetuar la riqueza culinaria de El Banco, Magdalena.

### **Conclusiones**

En el desarrollo de esta investigación, fueron identificadas las diferentes características gastronómicas del municipio, reconociendo la variedad y riqueza culinaria que se posee en la zona, todo con el fin de recopilar información directa que hiciera posible el diseño de una ruta gastronómica que resalte los lugares y platos típicos de la región, incorporando a un mismo tiempo el componente sociocultural que, en conjunto, se espera sea el motivo de desplazamiento del turismo gastronómico.

Durante el estudio se pudo recabar información respecto a la idiosincrasia de las familias, los personajes icónicos -portadores (as) del saber gastronómico y cultural-, así como la historia de las preparaciones, todo contado por los actores representativos del argot sociocultural del municipio y cuyos testimonios fueron debidamente documentados a través de un registro audiovisual que permite determinar su ubicación, actividades y platillos principales, entre otros elementos de atracción, inherentes al objetivo del proyecto.

Así mismo, se visitaron diversos lugares de interés turístico para la región, los cuales fueron identificados y descritos, al igual que diversos puntos gastronómicos, caracterizando sus preparaciones representativas, que hacen posible exaltar la importancia de las tradiciones culturales de la región, enfatizando las gastronómicas que le dotan de historia e identidad.

Paralelamente, se reconocieron algunos personajes característicos de la región como “Vino Vino”, quienes simbolizan preparaciones, productos e ingredientes como las palmas de vino, propios de la localidad. Se exaltaron los saberes gastronómicos, los cuales trascienden en el tiempo gracias a los portadores y portadoras del saber, quienes incentivan a sus descendientes a dar continuidad a los platillos que ancestralmente han preparado sus propias familias, empleando de manera sostenible los productos endémicos, y garantizando la sustentabilidad de la gastronomía milenaria de Colombia.

## Referencias consultadas

- Alcaldía del Banco Magdalena (2020). Plan de Desarrollo Municipal 2020-2023. Alcaldía Municipal, julio de 2020. <http://www.elbanco-magdalena.gov.co/planes/plan-de-desarrollo-municipal-8-2020-2023-alcaldia-municipal>
- Bernal V., E. E.; Rueda M., A. D. & Guatame F., C. E. (2017). Recuperación de la cocina tradicional de las provincias del Alto Magdalena y Tequendama, caso municipios de Agua de Dios, El Colegio, Girardot, Guataqui, Nilo y Tocaima del departamento de Cundinamarca, Colombia. *Revista Tecnología y Productividad*, vol. 2 (2), pp. 9–22. <https://doi.org/10.23850/24632465.594>
- Caamaño B., M. y Barreto V., G. A. (2001). El Banco, Ayer, Hoy y Siempre. Magdalena, Colombia.
- DANE (2018). Censo Nacional de Población y Vivienda. <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/censo-nacional-de-poblacion-y-vivenda-2018>
- FONTUR (agosto de 2017). Estudio sobre gastronomía colombiana a nivel nacional e internacional y evaluar la gastronomía regional de la Guajira como producto para potenciar turismo. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Colombia/ Infoconsultoría YanHaas. <https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=69792cba-44a7-4fb6-8f7b-ef8f3dc21f86>
- Gobernación del Magdalena (2018). Magdalena, territorio de paz. Santa Marta, Colombia. Editorial Unimagdalena. Biblioteca Digital de Colombia. <https://www.bibliotecadigitaldebogota.gov.co/resources/2928570/> [consultado el 27/10/2022].
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2019). Estrategia para el posicionamiento de la gastronomía colombiana como producto turístico (2019-2022). Mayo 4 de 2021, MINCIT. <https://www.mincit.gov.co/getattachment/minturismo/calidad-y-desarrollo-sostenible/politicas-del-sector-turismo/estrategia-para-posicionar-la-gastronomia-colombia/colombia-a-la-mesa-plan-2019-2022.pdf.aspx>

*Elementos históricos de las portadoras del saber y sus recetas ancestrales del municipio de El Banco Magdalena, Colombia*

Aldemar Morales Hernández /  
Silvia Mercedes Arrieta Sánchez

Morales A., I.; Arrieta, S. y Borja, M. (2021). Tradición gastronómica como legado e identidad social y cultural para la promoción turística de El Banco, Magdalena. “Vive la experiencia de nuestro sabor”. Sistema de Bibliotecas SENA.

Muñoz, R. (2019). Diez rutas turísticas del departamento del Magdalena que deberías visitar. Universidad del Magdalena.