



FOTO: Archivo Particular

LAS MUJERES QUE SIRVEN LA GUAJIRA EN UN PLATO

La Pluma Dorada de La Guajira plasma la página en blanco, con la tinta fina de su pensamiento, inspirada en esas mujeres que, desde los caminos del territorio, escriben cada día una historia que pocas veces aparece en los libros. Mujeres wayuu que han hecho de sus manos, de sus fogones y de sus saberes una manera de sostener a sus familias y, al mismo tiempo, de mantener viva nuestra identidad.

Esta vez quiero detenerme en ellas, **las mujeres de Cuatro Vías, Maicao, esas mujeres que desde hace años esperan al viajero que atraviesa La Guajira y que, entre el humo de la leña y los aromas del chivo, el maíz y la chicha, le ofrecen mucho más que un plato de comida.** Le ofrecen

un pedazo de nuestra cultura.

Quien ha transitado por este punto de conexión hacia Uribía, la Alta Guajira, Manaure, Riohacha, Maicao o el sur del departamento seguramente ha visto a las mujeres wayuu que, desde temprano, se instalan para ofrecer parte de nuestra gastronomía tradicional. Allí están ellas, con sus platos preparados con recetas que han pasado de generación en generación.

Pero muchas veces las miramos solamente como las mujeres que venden comida, creo que allí está precisamente el error. **Ellas están vendiendo, preservando y transmitiendo identidad.**



FOTO: Archivo Particular

En cada plato hay una historia. En cada preparación hay una forma de relacionarse con el territorio. Detrás de cada mujer que atiende a un visitante hay también una familia que depende de ese trabajo, unos hijos que alimentar y una economía que se construye desde lo propio.

Cuatro Vías se ha convertido, con el paso de los años, en una especie de puerta gastronómica de La Guajira. **Por allí pasan turistas, viajeros, trabajadores, comerciantes y habitantes del departamento. Muchos van rumbo al norte buscando conocer el territorio wayuu.**

Las mujeres wayuu que han encontrado en la gastronomía una manera de sostener a sus familias y, al mismo tiempo, mantener viva una

parte fundamental de nuestra cultura.

El frichi, el asado, la chicha, las preparaciones derivadas del maíz y diferentes formas de preparar el chivo no son solamente alimentos. **Son parte de una memoria gastronómica que se mantiene gracias a quienes todavía conocen sus ingredientes, sus tiempos y sus formas tradicionales de preparación.**

Muchas de estas mujeres han aprendido desde niñas observando a sus madres y abuelas. Han aprendido que cocinar no consiste únicamente en preparar un plato para una familia. También puede convertirse en una manera de contar quiénes somos. Por eso considero necesario ampliar la mirada que tenemos sobre la mujer wayuu.



FOTO: Archivo Particular

Durante años hemos hablado, con razón, de la mujer como tejedora, como madre, como abuela, como portadora de saberes y como transmisora de la lengua y de la cultura. **Pero existe otra dimensión que merece mayor reconocimiento: la mujer wayuu como emprendedora y como tejedora de identidad a través de la gastronomía.**

Las mujeres de Cuatro Vías son un ejemplo concreto. Ellas han convertido una práctica cultural en una actividad productiva. Salen de sus comunidades, organizan sus productos, preparan sus alimentos y llegan a un punto estratégico del departamento para ofrecerlos a quienes transitan por la región.

Su trabajo tiene una doble dimensión.

Por un lado, representa una fuente de ingresos

para sus hogares. **Por otro, permite que una persona que llega desde otro lugar tenga un primer acercamiento con la cultura wayuu a través de los sabores.**

A veces una persona puede no haber leído un libro sobre nuestra cultura, pero después de sentarse frente a un plato de frichi puede comenzar a preguntar: **¿cómo se prepara?, ¿de dónde viene esta tradición?, ¿qué significa para ustedes?, ¿quién les enseñó?**

Y allí comienza el encuentro cultural.

Una mujer sirve un plato, pero también abre una conversación sobre La Guajira.

Ese trabajo cotidiano merece ser mirado con otros ojos.



FOTO: Archivo Particular

Y cuando pienso en estas mujeres recuerdo a otra mujer wayuu que ha demostrado que nuestra gastronomía puede cruzar las fronteras del territorio: **Zaida Cotes Aguilar, mujer wayuu de Guaimaral, en el municipio de Riohacha.**

Zaida representa otra dimensión de ese mismo tejido.

Ella ha llevado la cocina wayuu a otros escenarios y ha demostrado que los conocimientos gastronómicos de nuestras comunidades pueden dialogar con otros públicos sin perder necesariamente su raíz. **Su experiencia nos permite entender que aquello que durante mucho tiempo se consideró simplemente “comida tradicional” también puede convertirse en una expresión cultural, en una posibilidad de emprendimiento y en una forma de representar a La Guajira.**

Zaida y las mujeres de Cuatro Vías están en escenarios diferentes, pero comparten algo fundamental: **han hecho de la gastronomía una forma de contar quiénes somos.**

Una puede llevar los sabores wayuu a escenarios nacionales e internacionales; **las otras las ponen cada día sobre una mesa al borde de la carretera.**

Una puede viajar para presentar nuestra cocina; las otras esperan diariamente al viajero que se detiene.

Pero las dos están haciendo algo parecido: **están demostrando que la cultura también puede generar oportunidades cuando se reconoce su valor.**

Y allí está uno de los grandes desafíos de La Guajira.



FOTO: Archivo Particular

Necesitamos dejar de mirar nuestras expresiones culturales únicamente como elementos folclóricos. **La gastronomía, la artesanía, la música, la oralidad y los conocimientos tradicionales también pueden ser parte de procesos de desarrollo económico y social cuando las propias comunidades tienen protagonismo y reciben reconocimiento por sus saberes.**

Las mujeres wayuu de Cuatro Vías no necesitan que alguien les diga que su trabajo tiene valor. **Lo demuestran todos los días. Lo que necesitamos es que ese valor sea reconocido también por quienes diseñan políticas públicas, por el sector turístico y por quienes visitamos**

estos lugares.

Porque detrás de cada plato hay trabajo, madrugadas, leña, ingredientes, conocimientos, una mujer y una familia.

Pero también hay una cultura que se resiste a desaparecer.

Cuando un turista se detiene en Cuatro Vías y prueba un plato preparado por una mujer wayuu, quizás piensa que simplemente está haciendo una parada para comer antes de continuar su viaje.

Yo pienso que está ocurriendo algo más.

Está encontrándose con una parte de La Guajira.

Porque el territorio también se puede conocer a través del sabor.

Y esas mujeres, que durante años han estado allí, no solamente están alimentando a quienes pasan. Están dejando una huella.

Son mujeres que trabajan, emprenden, sostienen hogares y mantienen conocimientos culturales. Son mujeres que han entendido que la identidad no solamente se lleva en un tejido o se transmite mediante una historia oral. También puede servirse en un plato, acompañarse

con una bebida tradicional y compartirse con quien llega.

Por eso, cuando volvamos a pasar por Cuatro Vías, deberíamos mirar un poco más allá del plato. Mirar a la mujer que lo preparó, preguntarle su nombre, de dónde viene y porque no escuchar su historia.

Porque quizás allí, en medio del tránsito entre el norte y el sur, entre el oriente y el occidente de La Guajira, están algunas de las mujeres que mejor están contando nuestro territorio sin necesidad de escribir una sola línea.

Ellas escriben con sus manos, con sus fogones y con sus recetas. *Y cada día, sin saberlo quizás, sirven una parte de La Guajira en cada plato.*



DELIA
BOLAÑO

X deliabolano