



TETERO *de hojas* Y OTRAS 110 RECETAS ANCESTRALES

*Sabor tradicional en la mesa
del sur del Atlántico*

Shirley Lucía Álvarez Arévalo
COMPILADORA

TETERO DE HOJAS Y OTRAS 110 RECETAS ANCESTRALES

TETERO *de hojas* **Y OTRAS 110 RECETAS** **ANCESTRALES**

*Sabor tradicional en la mesa
del sur del Atlántico*

Shirley Lucía Álvarez Arévalo

COMPILADORA



ÁREA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA, 2020

Tetero de hojas y otras 110 recetas ancestrales: sabor tradicional en la mesa del sur del Atlántico / compiladora, Shirley Lucía Álvarez Arévalo; prólogo, Johnny Meca Ospina. — Barranquilla, Colombia: Editorial Universidad del Norte, 2020.

211 páginas : ilustraciones a color : 25 cm.
ISBN 978-958-789-221-5 (PDF)

1. Cocina—Atlántico (Colombia : Dept.). 2. Recetarios—Atlántico (Colombia : Dept.). 3. Cocina étnica—Atlántico (Colombia : Dept.) . I. Álvarez Arévalo, Shirley Lucía, compiladora. II. Meca Ospina, Johnny, prólogo. III. Tít.

(641.5986115 T347 ed. 23) (CO-BrUNB)



Vigilada Mineducación

www.uninorte.edu.co

Km 5, vía a Puerto Colombia, A.A. 1569

Área metropolitana de Barranquilla (Colombia)

© Universidad del Norte, 2020
Shirley Lucía Álvarez Arévalo, compiladora

Dirección editorial
Adriana Maestre Díaz
Lucía Avendaño Gelves

Coordinación editorial / Corrección de textos
Farides Lugo Zuleta

Asistencia editorial
María Margarita Mendoza

Diseño y diagramación
Diana Marcela Castro Hernández | DianiBanani

Ilustraciones
Angie Díaz, Alex Santiago, Daniel Ruíz, Enoc Martínez Guzmán,
Isabella Jaimes, J. Sofía Orozco, Jesús Alonso, José Rivero, Liceth Vargas,
Lisbeth Ogaza, Luciana Olivella, María Alejandra Candanoza,
Nahomi Castro, Nicolle Gómez C., Nicolle Moreno, Samara Cure,
María B. Toloza, Ramiro Escorcía.

Asesora gráfica
Norma Silvana Esparza Cervantes

Revisión y arte final
Munir Kharfan de los Reyes

Hecho en Colombia
Made in Colombia

© Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio reprográfico, fónico o informático, así como su transmisión por cualquier medio mecánico o electrónico, fotocopias, microfilm, *offset*, mimeográfico u otros sin autorización previa y escrita de los titulares del *copyright*. La violación de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.



PRÓLOGO

POR JOHNNY MECA OSPINA

Antropólogo y director del Museo Arqueológico de Galapa (MUGA)

*“Algodonal era una isla, donde sobreabundaban los peces, las hicoteas,
los patos como el pisisía, el chavarrí, entre otros animales.
Éramos pobres, pero no había hambre [...] la vía oriental
tapó los caños y las aguas que la nutrían.
Entonces, llegó la sequía y el hambre”.*

NICODEMUS CARREÑO GUERRERO

Reconocer, entender y explicar la cocina como un complejo fenómeno colectivo, que inicia con la siembra de los productos y culmina con un plato servido en la mesa, es un reto en sociedades en las que lo efímero predomina y el trabajo laborioso del campo, que sirve esa mesa, cada vez es más invisible. La cocina no es solo el espacio físico donde se preparan los alimentos, es un espacio social, cultural y político.

Shirley Álvarez Arévalo es una docente de educación artística que decidió abordar su labor desde la investigación participativa, se comprometió con una comunidad a la que llegó hace tres años y decidió que, a través del estudio de las cocinas tradicionales del corregimiento de Algodonal, en el municipio de Santa Lucía, al sur del departamento del Atlántico, podía encontrar un eje orientador para entender y explicar un contexto social y cultural a sus estudiantes, sobre todo, para facilitar espacios de diálogo en la comunidad. Al fin y al cabo, la cocina no solo cumple la función de alimentarnos, sino también la de generar cohesión social y hasta de convertirse en la base del sustento económico.

Tetero de hojas y otras 110 recetas ancestrales no es un recetario común ni un texto riguroso sobre la historia de la gastronomía del Caribe colombiano, es un trabajo serio y fresco en el cual, gracias a la explicación de platos tradicionales, no solo conocemos más de la cocina del Caribe colombiano, sino que pensamos todo un territorio.

Este libro es también un homenaje a ellos, un homenaje al abuelo de la autora que, al mismo tiempo, configura a todos los abuelos trabajadores del campo, personajes que, cuando hablan y nos narran sus historias, abren puertas de otros universos. Con el apoyo de estas figuras de autoridad, la profesora Shirley construye su proyecto de escuela.

La profesora Álvarez nos muestra las recetas que enriquecen nuestra mesa, muchas de ellas hacen parte de nuestra memoria gustativa, emocional; otras, más desconocidas, nos seducen y, a la vez, nos provocan todos los sentidos, pues van acompañadas de relatos que nos transportan al lugar. Un entorno lleno de inspiraciones, historias, reflexiones, fragilidades, tensiones y deleites, que brinda grandes placeres en lo cotidiano y, desde allí, también nos invita a reflexionar sobre su indefensión.

Desamparo no solo del territorio, sino también a sus gentes, sobre todo, de los mayores: los abuelos que, años atrás, eran el motor con el que se movía esta tierra

y, poco a poco, se fueron quedando al margen. Este libro es también un homenaje a ellos, un homenaje al abuelo de la autora que, al mismo tiempo, configura a todos los abuelos trabajadores del campo, personajes que, cuando hablan y nos narran sus historias, abren puertas de otros universos. Con el apoyo de estas figuras de autoridad, la profesora Shirley construye su proyecto de escuela.

La Institución Educativa de Algodonal es una de las pocas que cumple a cabalidad con la Cátedra de estudios afrocolombianos en el departamento del Atlántico. Desde su llegada, esta barranquillera de carácter recio, atrevida y franca, identifica una problemática social y el desenfoque que ha sufrido la enseñanza de las ciencias sociales, lo cual ha conllevado a un fuerte desarraigo identitario y desconocimiento de las raíces afro de la zona. De esta manera, esta maestra en artes plásticas se propone reivindicar ese legado con su proyecto “Son Afro – El abuelo está vivo”, una estrategia pedagógica transversal que se fundamenta en saber escuchar. Dar valor a la oralidad de nuestros pueblos por medio de sus relatos y conectar ese discurso con el hilo conductor de la cocina tradicional constituye el gran valor de este trabajo, pues se acerca a otros lenguajes poco explorados en la educación formal y logra involucrar a los jóvenes en un ejercicio de autorreconocimiento identitario meritorio.

De esa iniciativa nace este libro que reconoce la riqueza patrimonial de un territorio. Su presentación, a cargo de Patricia Maestre y Jorge Villalón, logra contextualizar al lector en la zona y el propósito de la obra, que luego, con la introducción que hace la compiladora, acompañada de un rico glosario de utensilios, equivalencias, medidas y técnicas de la cocina santalucense, completa un panorama que sitúa al lector en una experiencia integral, con la cual puede descubrir un espacio mágico contado en el lenguaje de la cocina tradicional. Álvarez sabe perfectamente que las técnicas culinarias y los procesos de cocción, pero, de igual forma, los utensilios en la cocina y esta como espacio, constituyen elementos del universo culinario como expresión cultural que le permite trabajar, de manera dinámica, con sus estudiantes y comunicar realidades que permanecen ocultas a muchos de nosotros.

Sin duda, es un libro que servirá de motivación para emprender proyectos de investigación sobre los patrimonios culturales locales y una guía entre la bibliografía consultada por los investigadores de la cocina caribeña. Pues no solo es un libro sobre cocina negra, es el reconocimiento del aporte afro y de la mezcla en ese laboratorio que es la cocina, con otros orígenes. Es una guía que, receta a receta, nos da un mordisco de la vida diaria de los pobladores de esta zona, nos cuenta datos históricos, nos habla de periodos de escasez y abundancia de alimentos; que determina y construye platos; el diálogo constante de la cocina con la medicina tradicional, los acontecimientos políticos, las fechas especiales, los dichos populares, su relación inseparable con la danza y música de las riberas; la religiosidad que atraviesa algunas preparaciones y prohibiciones; especialmente, cuenta y descubre la cocina como un lugar para demostrar amor y protección.

Tetero de hojas y otras 110 recetas ancestrales es un viaje por el canal del Dique, por las ciénagas del sur del departamento, una travesía por la memoria, un relato fragmentado de historias de supervivencia, motivaciones, lecciones de vida, de conexiones entre diferentes universos culturales. Al final, la cocina como patrimonio cultural es eso: una expresión de nuestra cotidianidad, legado de una tradición centenaria, pero también lo que hemos adaptado a circunstancias específicas y hemos apropiado para sobrevivir. Un conjunto de emociones y sensaciones, de intercambios, de sabores, de olores, de movimientos.



PRESENTACIÓN

POR PATRICIA MAESTRE CASTRO
Directora de Sabor Barranquilla

*Sólo dos legados duraderos podemos dejar a nuestros hijos:
uno, raíces; otro, alas.*

HODDING CARTER, PERIODISTA, LOUISIANA (EE. UU).

Debo comenzar por decir que siento un inmenso placer al formar parte de esta publicación, que hace honor al legado de nuestros antepasados africanos en el municipio de Santa Lucía, al sur del departamento del Atlántico. La herencia presente en cada receta de los abuelos necesita hacerse más visible, como ya lo está en la música y las danzas de Son de Negros que dan fama al lugar. Los tambores repican alto. Los fogones crepitan sutilmente, pero también son portadores potentes de la tradición.

¿Por qué importan los recetarios?

En el inventario de libros sobre cocina de nuestro país, no sobresalen en cantidad aquellos basados en recetas afrocolombianas, y mucho menos, escritos por las manos que las preparan y las sirven en las mesas de su comunidad. Es claro que las voces afroamericanas han faltado ampliamente en la historia culinaria del continente. En general, en los libros gastronómicos que se conocen, estas han sido invisibilizadas o representadas como provenientes de quienes solo hacían su trabajo por instinto, desconociendo la sapiencia de su oficio, su talento y su creatividad.

Las mujeres negras han sido las dueñas de las cocinas de muchos rincones del país, de sus costas y tierra adentro también, liderando lo que en ellas se prepara con arte y aptitud comparables, a veces superiores, a los de los cocineros profesionales de hoy. Como muchas de sus antepasadas no tuvieron la oportunidad de aprender a leer o escribir, entonces transfirieron esta importante tradición cultural de generación en generación, cara a cara, de persona a persona.

“Los tambores repican alto. Los fogones crepitan sutilmente, pero también son portadores potentes de la tradición”

Por ello, debemos entender que los libros de cocina son fuente importante para el estudio de la historia y la cultura. Ahora bien, ¿cuál historia y cuál cultura revelan?

“La historia de la esclavitud en las Américas es una historia de violencia infligida a millones de personas: en la costa de África, en los barcos del Atlántico y en los lugares de trabajo de esclavos en las Américas”, afirma James Walvin en su obra *Freedom: The Overthrow of the Slave Empires* (2019).

Fueron millones de africanos obligados a embarcarse como esclavos. Una migración forzada que tuvo importantes consecuencias para África, transformó las Américas y enriqueció materialmente al mundo occidental. Gracias a la mano de obra africana, productos como el azúcar, el café, el tabaco y el algodón, jugaron un papel preponderante en la economía de la época y, posteriormente, en la forma de preparar los alimentos.

Los negros traídos desde África a América legaron a los nativos del Nuevo Mundo una tradición llena de secretos, poderes, oraciones y portentosos amuletos —objetos mágicos que se pueden obtener del reino vegetal, animal o mineral, siendo el primero fuente provisora de elementos con poderosos usos—, según lo explica Luz Marina Vélez Jiménez, en la *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Mincultura).

Con los millones de habitantes del África Occidental viajaron las técnicas de cocina, las preparaciones que hoy tomamos como parte de nuestro diario vivir, sin que muchos conozcan su historia centenaria: ahumar, freír, hornear sobre cenizas, hervir en agua, asar sobre el fuego, así como cocinar con semillas, guisar en leche, endulzar con caña de azúcar prensada o freír pequeños pedazos de masa. A la diáspora africana se asocia el arroz con fríjol rojo, el arroz mezclado con carne y vegetales; las salsas picantes, adobar con sofrito, el escabeche y los dulces con nueces, pasta de frutas, azúcar de caña y melaza. Una deliciosa cocina de diversidad para los sentidos, un regalo para nuestra identidad.

Las recetas de este libro son mucho más que un listado de ingredientes, de técnicas y de instrucciones. Del relato de cómo prepararlas en boca de cada una de nuestras cocineras y cocineros se dibuja un retrato, nace un poema, se descubre una autoridad culinaria. El tono de cada uno, la selección de sus palabras para describir los sabores y los olores de los ingredientes; el estilo personal, son medios de transporte a un mundo mágico lleno de africanía.

Este libro abre la ventana a esta comunidad y nos deja entrever detalles sobre su región, su economía, las divisiones sociales, noticias sobre su gente y sus más emblemáticas figuras. Cuenta relatos que preservan la historia, la memoria, las celebraciones y la identidad; sirve también para abogar por causas sociales como la educación, el bienestar de sus niños, la abolición de la desigualdad y erradicación de la pobreza. A lo largo de sus páginas, se consigue iluminar el trabajo de las dueñas de las cocinas, transformar su imagen y redefinirlas como lo que son: la roca y las administradoras de sus hogares, las maestras, las protectoras, las sobrevivientes, las cuidadoras y, sobre todo, las guardianas de su cultura porque cocinar para otros siempre es un acto generoso.

Encontrar fuentes directas que puedan relatar sus historias de sus propias voces y describir cómo preparar su acervo gastronómico no es tarea fácil. Por eso es tan importante esta publicación que nos presenta la Universidad del Norte desde su área de Uninorte Social. Un libro de cocina es un ejemplo auténtico de una cultura, una expresión del sabor, el estilo y las costumbres de un grupo particular de personas en un momento específico del tiempo.

Que una profesora de la comunidad, Shirley Álvarez, sea la gestora de este proyecto y que la Universidad del Norte haya dado su respaldo editorial, es más significativo aún. Juntos hacen de este recetario una muestra del peso que la cocina tiene sobre la educación de una población, siendo un medio eficaz para que los niños y niñas aprendan con orgullo el legado de sus mayores. Cada receta, cada sabor, cada ingrediente se unen para darles algo tan valioso para su futuro como lo es la identidad.



Algunas noticias históricas **DEL CORREGIMIENTO DE ALGODONAL** *(Atlántico)*

POR JORGE VILLALÓN DONOSO

Historiador y docente de la Universidad del Norte

El corregimiento de Algodonal, ubicado en el sur del departamento del Atlántico, tiene sus orígenes en el siglo XVII, en la época de dominación española que tenía como centro de poder la actual ciudad de Cartagena de Indias.

Lo que hoy conocemos como el Sur del Atlántico es una zona en donde se establecieron los primeros asentamientos humanos hace unos cuatro mil años. El arqueólogo Carlos Angulo Valdés demostró que en la zona donde se encuentra Algodonal, existió una comunidad de cazadores y recolectores dos mil años antes de Jesucristo, y que unos mil años más tarde abandonó el lugar. Estos primeros seres humanos que habitaron este sector disponían de una importante oferta alimenticia por una rica vegetación, por la existencia de animales de caza y una gran oferta de hicoteas, caracoles, caimanes, manatíes, saínos, venados, guatínas, conejos, iguanas y variedad de pescados. Esta posibilidad alimenticia que les ofrecía la naturaleza fue enriquecida más tarde cuando se asentaron en la zona grupos indígenas que introdujeron la técnica del cultivo de la yuca, desarrollada en Malambo un milenio antes de Cristo. Con la agricultura surgieron en la zona las primeras aldeas, organizadas alrededor del cultivo de esta planta y, más tarde, se cultivó el maíz y los frijoles, por solo mencionar los productos más importantes de su dieta cotidiana.

Los asentamientos indígenas en el actual departamento del Atlántico se ubicaron de manera preferente en las partes altas; cuando llegaron los españoles en marzo de 1533, en el Sur del Atlántico no había asentamientos o aldeas permanentes. Es probable que los grupos indígenas evitaran el peligro de las recurrentes inundaciones del río Magdalena sobre este territorio, probablemente, fue utilizado como zona de cacería, pesca y recolección de la abundante riqueza natural.

Durante la época española, el Sur del Atlántico no despertó mayor interés entre los españoles en los siglos XVI y XVII; se volvió interesante cuando la población de la provincia de Cartagena se había transformado en un conglomerado mestizo, mulato y zambo, y las posteriores mezclas que se produjeron en los siguientes siglos.

La zona en donde está ubicado el municipio de Campo de la Cruz, cabecera de Algodonal, estuvo marcada por situaciones complejas. En primer lugar, este sector era atacado por los indios Chimilas (Ette ennaka) del otro lado del río Magdalena, además, había “desorden público” por la presencia de los “esclavos huidos” o cimarrones. Ante esta situación, las autoridades de Cartagena decidieron, en 1631, establecer un destacamento o base militar para controlar la situación. A este tipo de bases militares los españoles las denominaban “campo real”, de donde deriva el nombre original de este lugar que fue Campo Real de la Cruz, pero, en algún momento, se le quitó la palabra “real” y quedó hasta ahora simplemente como Campo de la Cruz. En 1954, el historiador Arístides Manotas escribió, en sus *Memorias sobre el pasado de Sabanalarga*, que esta cabecera municipal habría sido fundada entre 1631 y 1634, es decir, los orígenes de Algodonal se encuentran en los años posteriores a 1700.

Con base en lo anterior, se puede afirmar que Algodonal surgió como aldea permanente en el centro de una zona de intenso cruce racial que se puede observar, en la actualidad, en los rasgos físicos de su población y en las expresiones culturales, sobre todo, en el canto y en los bailes que se conformaron con aportes de los indígenas, los españoles y los negros.

En el siglo anterior al proceso de la Independencia, que coincide con la llegada de los Borbones al trono de España, se intentó reorganizar el territorio de “Tierradentro”. Entre 1740 y 1750, gobernó Sebastián de Eslava y Lazaga, primer virrey que tuvo el Virreinato de la Nueva Granada, quien vivió en Cartagena de Indias. Este militar dividió el territorio en 19 cabeceras municipales que existen hasta el día de hoy.

“Algodonal surgió como aldea permanente en el centro de una zona de intenso cruce racial”

En el siglo XVIII, específicamente en el año 1777, se hizo un censo en el Partido de Tierradentro en el que aparece Algodonal como una localidad agregada al Campo Real de la Cruz, que tenía 1.475 habitantes y Algodonal, un total de 48 personas repartidas en cuatro casas. Esta es la primera referencia que se encuentra en los documentos disponibles en el Archivo General de la Nación en Bogotá. Hay que destacar que, en este siglo anterior a la Independencia, la Corona Española otorgó las llamadas “mercedes de tierras” a determinadas familias, lo que ocasionó varios pleitos por los títulos de la posesión de la tierra que están registrados

en los archivos de los juicios ante los tribunales de la época. La tierra cobra valor en este siglo por la demanda de mano de obra apropiada a la ganadería de mestizos, mulatos y zambos, la cual ya estaba disponible por el intenso cruce racial que se había producido en los siglos anteriores y que continúa hasta nuestros días.

Hay que destacar el hecho de que, en este año del primer censo, 1777, el actual departamento del Atlántico tenía unos 20.600 habitantes, de los cuales el 80.9% era libre, es decir, blancos y pardos; un 16.3% de indios y un 2.8% de esclavos negros. Estos porcentajes muestran el intenso proceso de mestizaje que se había producido en estos territorios. Algodonal tenía la categoría de agregación y fue descrita como “*Vezinos de Algodonal, Feligresía del Real de la Cruz, distante de este quatro leguas*”.

Después de la Independencia, se dictaron varias leyes encaminadas al ordenamiento territorial por parte de los gobiernos republicanos. Por ejemplo, la Ley del 28 de noviembre de 1872 (Ley No. 20) estableció que Algodonal, Suan, Malambito, el Totumo, Santa Lucía, Rabón y Pisabarro, eran agregaciones del distrito de Campo de la Cruz. En 1892, según la Ley 114, se establecieron algunas divisiones territoriales en las que Algodonal figura como agregación de Campo de la Cruz.

En los inicios del siglo XX, en abril de 1914, fue creado, por medio de una ordenanza, el actual municipio de Campo de la Cruz con sus correspondientes agregaciones, y entre ellas, el Algodonal actual.

A mediados del siglo XX, el Estado colombiano comenzó un proceso de intervención del territorio del Sur del Atlántico, que tuvo como objetivo manejar obras civiles que evitaran las inundaciones del río Magdalena y del canal del Dique, al mismo tiempo, se intentó propiciar un buen manejo del agua para la agricultura, la pesca y la ganadería.

El último evento importante, que se quiere reseñar aquí, se produjo en el año 2010, cuando toda la zona aledaña al canal del Dique fue inundada, incluyendo la población de Algodonal.

En el actual siglo XXI, ya no todo se trata de desarrollo material, sino que también se están valorando y salvaguardando las manifestaciones culturales de estas comunidades como, por ejemplo, los cantos, las danzas, los carnavales y las comidas que han surgido en los tres siglos de existencia de estos grupos humanos.

“A mediados del siglo XX, el Estado colombiano comenzó un proceso de intervención del territorio del Sur del Atlántico, que tuvo como objetivo manejar obras civiles que evitaran las inundaciones del río Magdalena y del canal del Dique”

BIENVENIDOS

www.saborbarranquilla.com

ALCALDIA DE BARRANQUILLA

ATLANTICO ALIDER

Garra

Quil

ACCESO

2

cencosud



LA CUNA DE LOS TETEROS

POR LUCÍA AVENDAÑO GELVES
Coordinadora de Uninorte Social

Veintidós minutos y doce segundos. Solo bastaron veintidós minutos y doce segundos para que las lágrimas humedecieran las mejillas de Shirley Álvarez, al otro lado de la línea, mientras me decía: “Mi abuelo nunca ha muerto para mí, mi abuelo siempre estará vivo en mí”.

Shirley es la profesora del área de Artística en la Institución Educativa de Algodonal, corregimiento del municipio de Santa Lucía, el cual registra una extensión de 76.000 metros cuadrados y se ubica a escasos 20 minutos del casco urbano.

Durante el año y medio que llevo de conocerla y tratar varios temas a su lado, todos relacionados con el arte y la cultura, siempre me pregunté el porqué de su trabajo con adultos mayores. La razón podía resultar obvia: la reconstrucción de memoria histórica en el sur del Atlántico, especialmente, en el corregimiento de Algodonal, donde ella trabaja, es prácticamente inexistente desde la producción escrita. La oralidad es la reina. Sin embargo, mi olfato periodístico —o, por lo menos, lo que creo tener de ello— me decía que había algo más; que la puerta entre la iniciativa ‘El abuelo está vivo’, que dirige hace casi cuatro años, y este libro estaba entreabierta.

“Lo bondadoso, todo lo que recibí de él”, repetía Shirley. “Él pertenecía a la Sociedad de Inventores de Colombia”, decía con orgullo. “Me enseñó a leer, a escribir, sus momentos con nosotros (...) eran fascinantes, porque todo el tiempo nos estaba enseñando, por eso yo busco que el arte se pueda enseñar”, insiste con la voz entrecortada.

“La reconstrucción de memoria histórica en el sur del Atlántico, especialmente, en el corregimiento de Algodonal, donde Shirley trabaja, es prácticamente inexistente desde la producción escrita”

Nos conocimos mientras inicié la misión de dialogar con los docentes de cada colegio de Santa Lucía y Manatí¹, en el marco de mi trabajo como coordinadora de Uninorte Social². Previo a ese momento, conversé telefónicamente con los rectores para conocer, entre otros asuntos, los proyectos académicos en los que estuvieran trabajando. En su mayoría, todos los proyectos revisados eran de estructuración débil. No obstante, de la IED Algodonal, en la que —durante la pandemia— solo logra conectarse el 20% de sus 416 es-

tudiantes, llegó uno solo, uno muy bien presentado, con una orientación clara, población objetivo definida, propósitos determinantes y una sola lideresa: Shirley Álvarez.

Se trataba de ‘El abuelo está vivo’, un grupo de adultos mayores, 50 en total, a los que conocí personalmente, mientras cubrimos —en 2019— la versión 18 del Festival Son de Negro. Allí estaba ella: alta, de color cobrizo, con su cabello largo, siempre bien vestida, maquillada, con su mochila al hombro y una sonrisa que le combina con todo, hasta con los relatos más tristes de sus experiencias de vida.

Empezamos un trabajo que tuvo como primera piedra un libro de cuentos, procedentes de las anécdotas de los adultos mayores que conforman el colectivo, y que, finalmente, termina con esta obra. Digo “finalmente”, por ahora. Hay mucho de largo y de ancho en esta historia que apenas escribimos.

Shirley es licenciada en Artes Plásticas de la Universidad de la Sabana, en Bogotá. Un hecho que para nada me sorprende. En esa misma rama obtuvo su título de magíster; esta vez, en la Universidad del Atlántico en Barranquilla. Durante nuestra reciente conversación, le pregunté sobre su especialización, grado que alcanzó en el área de Pintura. Pocas veces hemos hablado sobre esa faceta.

Me contaba que “la importancia del arte en la construcción de las sociedades” fue su principal motivación. Aún no conozco sus obras en ese campo. Lo estudió mientras corría el final de la década del ochenta, época en la que los posgrados no eran una prioridad intelectual entre los profesionales colombianos, mucho menos en los de la Costa Caribe.

Todo su trasegar ha sido atravesado por el departamento de Sucre, al que llegó en 1987 y permaneció allí durante 30 años. Arribó para conformar un hogar, de la mano de un escritor que le presentó una amiga poetisa, y con quien tuvo a sus dos hijas. Una de ellas, la reconocida ex señorita Colombia, Ariadna Gutiérrez.

¹ Municipios ubicados al sur del Atlántico. Entre ambos se registran 50 minutos, aproximadamente, por vía terrestre.

² Uninorte Social es la iniciativa de la Universidad del Norte que busca apoyar el desarrollo sostenible de los municipios del Atlántico, iniciando con Santa Lucía y Manatí, y sus corregimientos, en una gran primera fase de 5 años, comprendida entre 2014 y 2019.

Fueron tres décadas “con intermitencia”, como ella misma lo indica. La violencia, como habitualmente lo hace, se interpuso en muchos planes. Esta vez, en los de ella. Shirley fue docente de una escuela en Toluviéjo³, y la ola paramilitar la haría una más de los casi 8 millones de víctimas, según el RUV⁴. “Teníamos 12 niños huérfanos, al día”, recuerda al traer a la mente esos años. Pidió, entonces, refugio en Costa Rica y se lo negaron. Debió regresar a Colombia para integrarse de nuevo al sector educativo que alternaba entre la docencia universitaria y el servicio público; otra vez, en Sucre.

En 2017, llegó a Algodonal, en Santa Lucía. Varios factores familiares confluyeron para que el Atlántico la viera volver. Hasta la coincidencia: su segundo nombre es Lucía, como el mío. A mí me lo pusieron por mi papá: se llama Luis y a mi mamá no le gustaba el ‘Luisa’. Con lo que me registraron fue el experimento más cercano al gusto de mi madre, en la búsqueda de nombres femeninos que empezaran por la letra L. En el caso de Shirley, siendo niña, una enfermedad de la vista llevó a que su mamá buscara la intercesión espiritual de Santa Lucía. Como es sabido, su leyenda se concentra en los ojos. Entre risas, Shirley cuenta que cuando supo que la plaza laboral sería en el pueblo de la santa, elevó sus ojos a la patrona del municipio y le dijo: “Me estás cobrando el favor, no me vayas a dejar en vergüenza”.

Todo parece un hilo rojo en la vida de Shirley, hasta este libro, que también ha tenido altas y bajas, pero que logró ser ‘parido’ de sus manos y de las mentes de los abuelos, con el apoyo de la Universidad del Norte⁵. Pareciera paradójico pensar en un parto desde los sentidos del tacto y del gusto. Tan paradójico como cuando Shirley sentencia: “En cada abuelo, en cada abuela, veo al mío”. Al comienzo de esta historia, ni los suyos creían que lograría ver con sus ojos. Al final, ni yo misma pensaba que la cuna de esta obra la mecía su abuelo Toño desde el cielo.

“Todo parece un hilo rojo en la vida de Shirley, hasta este libro, que también ha tenido altas y bajas, pero que logró ser ‘parido’ de sus manos y de las mentes de los abuelos”

3 Municipio ubicado en el departamento de Sucre, en el centro del golfo de Morrosquillo.

4 Registro Único de Víctimas: www.unidadvictimas.gov.co/es/ruv/37385

5 Es muy importante resaltar aquí el trabajo realizado por la profesora del departamento de Diseño, Norma Esparza, quien coordinó la creación de todas las ilustraciones de este libro en la técnica de acuarela digital, con sus estudiantes de sexto semestre de la Universidad del Norte. Sus aportes creativos serán invaluable para esta publicación.

