

## Ruta de la Cultura Raizal de San Andrés

Quiero darles la bienvenida a San Andrés, donde ustedes van a vivir varias experiencias que les permitirán hacer una inmersión completa en la cultura isleña. Imaginen que están a punto de bucear en el mar y que allí bajo el agua, con su careta puesta, van a ser testigos de paisajes llenos de música y sabor, adornados con relatos que giran alrededor de tradiciones y costumbres de varios siglos.

Alístense porque van a remar entre manglares y a apreciar su biodiversidad, van a bailar al ritmo de las melodías más alegres de nuestra isla y también probarán sabores que tal vez para ustedes sean desconocidos.

Sobre todo, van a estar en contacto directo con los habitantes raizales de San Andrés. Cada persona que encontrarán en esta ruta estará feliz de compartir con ustedes sus tradiciones y de ayudarles a que se lleven de la isla una imagen renovada del destino gracias a las experiencias que se están presentado. Todo lo anterior, es el resultado de la creatividad de las comunidades locales, que se esfuerzan cada día por salvaguardar su esencia.

Es tan rica la cultura raizal de San Andrés, que no se le hace justicia al pretender describirla con un eslogan publicitario. Una frase no basta para resumir la cantidad de experiencias auténticas que se pueden vivir alrededor de temas tan variados como la naturaleza, la música, el arte, la historia, la gastronomía, la lengua o la espiritualidad.

Tal vez el principal desafío para los visitantes en esta ruta que presentamos a continuación consista en decidir por dónde comenzar a abordar esta isla de 27 kilómetros cuadrados en la que, además de playas que son imanes para viajeros de todo el mundo, se ha creado una oferta de experiencias que hacen posible entrar en contacto con las costumbres y las tradiciones de los pobladores locales.

Es así como en San Andrés hasta el hecho de hospedarse puede convertirse en una vivencia única cuando quienes vienen de afuera eligen algunas de las posadas nativas, en las que los mismos anfitriones son quienes refieren episodios ocurridos en la isla que han pasado de generación en generación. Todo esto sucede con el propósito de convertir a esta isla, ubicada a unos 700 kilómetros de Cartagena, en un destino con carácter propio.

Estamos en San Andrés, donde nos dan la bienvenida los corales, el mar de tonos verdes, azules y púrpuras, y las playas de arena blanca y suave. Este es el hogar de la primera Área Marina Protegida de Colombia, que hace parte de la Reserva de la Biosfera Seaflower, declarada miembro de la Red Mundial de Reservas de la Biosfera por la UNESCO en el año 2000.

En este recorrido se mezcla la naturaleza de los manglares con relatos de libertad que niñas y niños han aprendido de sus mayores durante siglos. De esta misma forma ha sobrevivido el creole, esa lengua creada con base en un inglés del siglo XVI, con cambios en la

pronunciación de las palabras y amalgamada con fragmentos de dialectos del África, que surgió como un instrumento de resistencia, como una forma de comunicación secreta entre aquellas personas que habían sido secuestradas en África y posteriormente esclavizadas.

Así, gracias al voz a voz que en tantas latitudes ha mantenido vivas innumerables tradiciones, viajeros de todo el mundo viven en San Andrés experiencias que van desde deleitarse con una sopa de cangrejo mientras la mirada se pierde en un horizonte en el que se funden el cielo y el mar, hasta alojarse en casas de familias raizales donde las conversaciones se adentran en las profundidades de lo que significa ser isleño.

Prestemos atención porque este rincón del mundo es más cercano culturalmente a lugares como Jamaica e Islas Caimán que a la Colombia continental; aquí los habitantes sienten más afinidad por lo que ellos llaman el Gran Caribe que por la concepción que en el país se tiene de Caribe al referirse a ciudades como Barranquilla o Santa Marta. En esta ruta cada paso nos acerca a las raíces de San Andrés, esas que muchos de quienes vienen a la isla suelen perderse porque nunca tienen la posibilidad de charlar con las personas que le otorgan su identidad.

En este viaje nos acompañarán el sabor y el aroma del coco, presentes en el rondón, un plato típico que se prepara en familia y con amigos, y también en el journey cake, el syrup cake y otros amasijos.

Igualmente estarán con nosotros el breadfruit (fruta de pan), el fruto de un árbol que se puede fritar y se consume de esta manera; y el Basket Pepper, un ají con forma de canasta que es sinónimo de ancestralidad y tradición, indispensable también en el rondón, en las empanadas de cangrejo, en las fish balls (albóndigas de pescado) y en otras preparaciones.

Nos acompañarán los cantos llenos de esperanza de la música gospel, aquella que tiene sus raíces en la fe protestante traída al archipiélago por los puritanos ingleses en el siglo XVII, que dejaron un legado de espiritualidad aún presente en la comunidad raizal. Por supuesto también viajaremos con los sonidos alegres de géneros musicales como el zouk, el reggae y el calypso, que juegan con la brisa y el vaivén de las olas.

Justamente el calypso dejó en la isla el que las comunidades raizales consideran su himno: la canción 'Beautiful San Andrés', compuesta en 1972 por Miss Cecilia Francis Hall, conocida como Miss Chiqui, y cuyo coro dice:

Take me back to my San Andrés  
To the waves and the coral reefs  
Back to be where the sunshine bright  
where the sea changes colors day and night

Llévame de regreso a mi San Andrés  
A las olas y los arrecifes de coral

De regreso a donde brilla el sol  
donde el mar cambia de color día y noche

De hecho, algunas de las versiones más conocidas de esta canción las ha hecho un artista que ustedes tendrán la oportunidad de conocer durante esta ruta: el maestro Job Saas, una leyenda de la música tradicional isleña que ha dedicado su vida a exaltar la cultura local.

Aquí en San Andrés vive el cangrejo negro, la fragata, el caracol pala, la iguana y la tortuga. Esta es la Ruta de la Cultura Raizal de San Andrés. Disfrútenla.

Al llegar a la Isla de San Andrés, los visitantes serán trasladados al alojamiento previamente seleccionado, donde podrán instalarse y disfrutar de las primeras impresiones de este paraíso caribeño. La tarde estará dedicada al descanso explorando las playas del centro de la isla, conocidas por sus aguas cristalinas y su ambiente relajado, ideal para disfrutar de la serenidad y el encanto de la isla. Por la noche, la experiencia dará un giro hacia la riqueza cultural del lugar. Los visitantes tendrán la oportunidad de participar en un espectáculo que combina música, sabores y tradición en una inmersión total en la cultura raizal, se trata del Caribbean Nights.

### **La música es reina en Caribbean Nights**

En el Caribbean Nights, podrán ser testigos de cómo la música ha sido un elemento fundamental para preservar las tradiciones de la comunidad raizal de San Andrés. Nos dirigimos hacia Paradise Farm, frente al sector conocido como Cove, una ensenada en el costado occidental de la isla.

En este punto ustedes conocerán al maestro Job Saas, un ícono de la música tradicional de la isla. Fundador del grupo The Rebels en los años 80, él ha sido uno de los principales responsables de que la cultura de San Andrés haya ganado un espacio en el resto del país.

Ahora, con su banda Job Saas & The Heartbeat, es el alma de Caribbean Nights, un espectáculo que cada viernes les brinda a los visitantes la posibilidad de bailar al son de ritmos alegres como el reggae, el calypso y el zouk.

Este show también permite probar sabores de la gastronomía isleña creados por matronas en las Fair Tables, unos espacios que les dan a mujeres portadoras de la tradición culinaria la opción de sacar mesas de sus casas y compartir con las visitantes decenas de recetas ancestrales con las que las familias isleñas se han alimentado por generaciones.

Todos estos sabores se integran con algunos cocteles que vienen embotellados desde Providencia, donde se elaboran con base en una bebida artesanal tradicional llamada Bush rum – ron del monte, en español – (conocida como Bushy) que se destila de la caña de azúcar. Los cocteles, que se consiguen en Paradise Farm gracias a que Caribbean Nights se ha integrado con productores agrícolas de Providencia, vienen en varios sabores y entre sus ingredientes están la piña, el mango, el limón y la flor de Jamaica.

Fomentar el consumo de productos locales es un objetivo que se ha trazado Caribbean Nights, una iniciativa del Raizal Indigenous Musician Movement (RIMM) – Movimiento de Músicos Raizales Indígenas – encaminada a fortalecer la cultura raizal.

Y si hay algo que impulsa a los músicos de Caribbean Nights a trabajar, es la defensa de la identidad raizal mediante el uso de la lengua creole. Pídanle a cualquiera de los músicos de Caribbean Nights su opinión sobre el creole y les responderá que este idioma, que no se lee sino que se aprende en la casa, con los papás, es una forma de resistencia.

Una manera en que Caribbean Nights visibiliza las tradiciones de la comunidad raizal es mediante la integración de diversas costumbres ancestrales en la puesta en escena del espectáculo. Por eso al inicio de cada presentación, el maestro Job Saas hace un llamado, soplando la concha de un caracol.

Esta era una forma de comunicación que usaban los antepasados para comunicarse entre sí y transmitir acontecimientos. Así era posible contar si había pescado, si se aproximaba un barco, etc. El ritual lo completa una fogata, mientras Job Saas le explica a la audiencia por qué el lugar en el que se encuentran es un santuario de la naturaleza.

Caribbean Nights se ha propuesto ser una plataforma que visibilice el talento de los músicos de la isla, tanto a los ya consagrados como a quienes apenas están dando sus primeros pasos. Y es la fuerza del RIMM la que ha impulsado este proceso de articulación.

Paradise Farm es una reserva natural donde se mezclan la música y los sabores de la gastronomía local, y donde se conserva la tradición de los ancestros raizales. Bienvenidos a Caribbean Nights y diviértanse.

### **Alojamiento raizal en Derma's Inn**

Derma's Inn, es una de las opciones de alojamiento vinculadas a la ruta. Esta posada nativa se ubica en el sector de La Loma. Esta posada es mucho más que un alojamiento; es una invitación a explorar el lado menos conocido, pero profundamente auténtico, de la isla de San Andrés, ofrece a sus visitantes una experiencia enriquecedora al sumergirse en la vida y tradiciones de una familia raizal que ha encontrado en el turismo una vía para prosperar y compartir su cultura.

Esta Posada nativa, se convierte en un espacio donde los viajeros no solo descansan, sino que también crean vínculos significativos con la comunidad local, aprendiendo sobre la identidad raizal en un entorno genuino y acogedor. Para quienes buscan más que un lugar donde hospedarse, Derma's Inn es una invitación para conocer San Andrés desde sus tradiciones y costumbres cotidianas.

Cuando ustedes vayan a desayunar a la terraza de la posada nativa Derma's Inn se darán cuenta de que San Andrés es mucho más que sol y playa. Esa imagen que verán, con palmas

y otros árboles que forman un tapete verde que se extiende hasta el mar, con el Parque Regional de Mangle Old Point al fondo, revela un ángulo poco conocido de la isla.

En Derma's Inn trabajan cinco hermanas, Ingrid, Janeth, Sherlen, Hillary y Juliana, además de su mamá, Aleja Martínez, que se encarga de la cocina, y de su papá, Bernard Rodríguez. Al conversar con cualquiera de las hermanas, ustedes comprenderán mejor que hospedarse en una posada nativa brinda la oportunidad de estar en contacto con los habitantes locales y aprender sobre sus tradiciones. Van a comprobar que en Derma's Inn trabajan incluso los sobrinos, que hacen demostraciones de danzas de salón de influencia inglesa, entre las que están jumping polka, pasillo, mento, shotis, quadrille y slow vals.

El arraigo por la familia se nota igualmente en el nombre de la posada: Derma's Inn es un homenaje a la abuela paterna de la familia, que se llamaba Derma Reid y era de San Andrés.

Mientras disfrutan de un desayuno típico isleño, los turistas pueden jugar a identificar el breadfruit (fruta de pan), que cuelga de algunos árboles y es parecido a la guanábana. Por supuesto ustedes van a comer breadfruit, que en Derma's Inn se prepara de distintas formas. Pregúntenle a cualquiera de las hermanas sobre lo que significa el breadfruit para su familia y les contará que en San Andrés se lo dan a los bebés en colada. Les dirá también que se puede fritar y consumir de esta manera; que se puede comer cocido con el guiso del pescado encima y hasta les dará la receta del pudín de breadfruit: breadfruit licuado o batido, canela, harina, leche de coco, azúcar y vainilla.

Hablando con esta familia, se enterarán de varios aspectos de la cultura isleña que muchas personas desconocen. Por ejemplo, sabrán que en San Andrés es costumbre dar un pedazo de tierra como regalo de matrimonio. De hecho, la tierra donde se levanta Derma's Inn fue un regalo que le hizo al papá de las hermanas un tío abuelo para que allí construyera su casa.

Igualmente, aprenderán que las cortinas de la casa se cambian por blancas cuando alguien de la familia muere; y que es común que en las casas de los isleños haya un cementerio familiar en los patios.

Esta costumbre se conserva para mantener la unidad familiar incluso después de la muerte. Ustedes también se enterarán de la costumbre de morderse el dedo con el que se ha señalado una tumba, supuestamente para evitar que se caiga.

Ya estamos en Derma's Inn, donde ustedes podrán seguir aprendiendo en vivo y en directo sobre nuestra cultura raizal en San Andrés. Feliz estadía.

### **Un viaje en el tiempo en Miss Trinie**

La posada nativa Miss Trinie es mucho más que un alojamiento; es una ventana viva a la historia y cultura raizal. Este lugar único, ofrece a los visitantes una experiencia inmersiva que combina hospitalidad, tradición y patrimonio.

Miss Trinie, es una construcción que data de 1913, es una de las pocas casas de arquitectura caribeña que aún se mantienen en pie en la isla, conservando su esencia original. Cada rincón de esta posada cuenta una historia: desde los jarrones decorativos hasta los ralladores para desmenuzar coco, molinos metálicos y fotografías en blanco y negro que capturan momentos de la vida cotidiana de las primeras décadas del siglo XX. Estos elementos no solo decoran el espacio, sino que convierten el espacio en un auténtico museo viviente.

La experiencia en Miss Trinie no termina con la estancia; quienes la visitan tienen la oportunidad de recorrer su interior y descubrir la historia del primer médico negro de la isla y disfrutar de un desayuno tradicional, preparado con recetas que han pasado de generación en generación, ofreciendo un verdadero sabor de la cultura local.

Al respecto, el libro ‘The Last China Closet. Arquitectura, memoria y patrimonio en la isla de San Andrés’, de Clara Eugenia Sánchez, revela que esta casa guarda una relación estrecha con el poblamiento que tuvo lugar a mediados del siglo XIX. Según esta publicación, “fue entonces cuando se definió la disposición geográfica de la ciudad y cuando se adoptaron algunos rasgos del estilo victoriano y las técnicas constructivas anglosajonas que influirían en el estilo caribeño”.

La edificación ocupa un predio de 1.181 metros cuadrados, tiene dos pisos y un ático. En el libro antes mencionado se afirma que en la subida a La Loma sobresale esta casa, “que se ha convertido en un hito urbano por su localización entre la parte baja y La Loma, y es como un vigilante. También posee mobiliario estilo victoriano y su propietaria tiene una bella colección a escala de barcos y goletas”.

Cabe anotar que las goletas eran las embarcaciones de madera en las que incluso hasta los años 60 del siglo XX se navegaba, con el impulso del viento, entre las islas de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

Al igual que en el resto de casas nativas de San Andrés, en Miss Trinie no puede faltar el china closet, que la historiadora sanandresana Hazel Robinson describe en su libro *Da so e go* (en creole) – Así pasó, en español – como “un armario en el que se guarda la loza o ‘china’ que solamente se utiliza en ocasiones especiales”. ¿Cómo cuáles? Por ejemplo, la visita del pastor de la iglesia los domingos, la llegada de los parientes que venían de tierra firme y los matrimonios.

Ese amor por las tradiciones y las costumbres raizales se refleja en las paredes, adornadas con decenas de fotografías en blanco y negro de los ancestros de Nery Taylor, quien recibe a los viajeros y pertenece a la quinta generación de la familia del doctor Thomas D. W. Hemans, un médico jamaquino que era ginecólogo y cuya historia se cuenta en esta casa.

Justamente, Nery es la persona que ha hecho posible que la casa haga parte de la Ruta de la Cultura Raizal de San Andrés. Fue ella quien retomó los esfuerzos que hace décadas había comenzado una nieta del doctor Hemans a quien llamaban Big Trinnie, y que guardó muchos objetos que le pertenecían al doctor y que hoy se exhiben. Por eso la casa lleva su nombre.

Apenas suban las escaleras exteriores ustedes van a entrar a una habitación en la que verán el baúl en el que el doctor Hemans trajo sus pertenencias a San Andrés cuando vino a fijar su residencia en 1904, procedente de Jamaica.

Thomas fue el primer médico gineco obstetra en la isla y debido a su color de piel fue inicialmente rechazado y tuvo que ejercer su profesión clandestinamente entre sirvientes por no tener el permiso del gobierno del archipiélago.

Su suerte empezó a cambiar tras conocer a quien luego se convertiría en su esposa, la hermosa Alvorda May, hija de David May Pomare, uno de los hombres más poderosos de la época en la isla. Imaginen ustedes la situación en tiempos en que ya se había abolido la esclavitud, pero en los que aún existía el concepto de la servidumbre.

En esa época los matrimonios eran concertados entre familias poderosas, así que el padre de Alvorda trató de alejar a su hija del doctor Thomas. Sin embargo, una vez Alvorda convenció a su madre, que estaba enferma, de dejarse examinar del doctor Hemans. La madre de Alvorda accedió, se curó gracias al tratamiento que le recetó el médico y como consecuencia su esposo le otorgó a Thomas la licencia que necesitaba para ejercer legalmente su profesión.

Imagínense ustedes que en el primer piso de la casa funcionaba el consultorio del doctor Thomas, donde examinaba a sus pacientes e incluso atendía partos y hacía cirugías. Es más, él adiestró a varias mujeres isleñas en el oficio de parteras.

Miss Trinie, ustedes van a tener un primer acercamiento a la gastronomía raizal, marcada por el uso del coco, que con su aroma y sabor se percibe tanto en platos dulces como salados.

Les servirán journey cake, un panecillo que las mujeres les daban a sus esposos al inicio de las jornadas de trabajo y antes de viajes largos. El journey cake está hecho de harina de trigo, leche de coco y queso amarillo americano.

La leche de coco también sirve para preparar el syrup cake (en Providencia se le llama soda cake) con miel de caña, jengibre y harina de trigo; y el bon, que lleva harina de trigo, leche de coco, polvo de hornear y levadura. Hasta las albóndigas de pescado que les darán en Miss Trinie se guisan en leche de coco.

De hecho, en Miss Trinie funciona una panadería en la que es posible comprar para llevar syrup cake y bon, entre otras cosas.

Les deseo una estadía muy agradable en la posada nativa Miss Trinie, donde con seguridad aprenderán mucho sobre la cultura raizal de San Andrés.

## Primera Iglesia Bautista, historias de libertad

Después de explorar cada rincón de la Casa Museo Miss Trinie, el recorrido continúa hacia uno de los espacios más emblemáticos de la isla: la Primera Iglesia Bautista. Este sitio, más que una construcción, es un símbolo vivo de la fe y la espiritualidad que han definido a la comunidad raizal durante generaciones

Durante esta parada, los visitantes tendrán la oportunidad de conocer acerca de los valores espirituales y las prácticas religiosas que forman parte esencial de la identidad cultural de los raizales. Las historias, la arquitectura y la atmósfera sagrada de la iglesia ofrecen una experiencia que trasciende lo visual, conectando a los visitantes con las raíces más profundas de San Andrés.

Esta visita no solo enriquecerá el conocimiento sobre la isla, sino que también permitirá reflexionar y conectar con la fortaleza espiritual raizal.

Miles de personas han pasado durante décadas por la zona de La Loma frente al lugar que van a visitar a continuación y nunca se han enterado de su historia; pero ustedes tienen la suerte de estar en esta Ruta de la Cultura Raizal de San Andrés para conocer cómo llegó a la isla la Primera Iglesia Bautista.

Efectivamente, les voy a contar cómo llegó, porque esta estructura, de 22 metros de largo por 15 metros de ancho, con su campanario que se eleva 30 metros sobre la calle, no fue fabricada en San Andrés; fue construida unos 2.000 kilómetros hacia el norte en la ciudad de Mobile, en el estado de Alabama, en el sur de Estados Unidos.

La iglesia se ensambló como un rompecabezas, luego se desarmó y fue transportada en barco hasta San Andrés, donde fue armada de nuevo antes de ser consagrada el 2 de febrero de 1896 y convertirse en un pilar fundamental de la cultura raizal en la isla.

La Primera Iglesia Bautista se encuentra en el punto más alto de San Andrés, que según el Servicio Geológico Colombiano alcanza 100 metros. Y la vista que se aprecia desde el campanario de la iglesia, 30 metros sobre la calle, permite comprender por qué a este mar se le llama el de siete colores.

Para conocer el origen de esta iglesia tenemos que mencionar a su primer pastor, Philip Beekman Livingstone Jr., nacido en Providencia, que acababa de cumplir 31 años cuando vino a San Andrés en 1844 como predicador del evangelio. Tengamos presente que 10 años atrás, en 1834, Philip había sido enviado a Providencia por su madre, Mary Livingston, para emancipar a sus esclavos y dividir las tierras entre ellos y él.

Esto había sucedido como consecuencia de la Ley de abolición de la esclavitud aprobada en Gran Bretaña, que formalmente les dio la libertad en las entonces llamadas Indias Occidentales Británicas a 750.000 personas que habían sido esclavizadas.

El primer esfuerzo de Philip Beekman Livingstone Jr. consistió en usar la biblia para enseñarles a los niños raizales a leer, escribir y a realizar operaciones aritméticas. Y esto lo hacía bajo un árbol de tamarindo que ha resistido varios huracanes y se ubica en la parte sur, a un costado de la iglesia.

Así la religión se convirtió en un instrumento primordial para facilitarles a las personas recién liberadas de la esclavitud la búsqueda de un oficio que pudieran desempeñar. Esta conexión entre la religión y la libertad se ha fortalecido con el tiempo y hace parte esencial de la identidad de los isleños, que casi dos siglos después una cruz blanca de la fe cristiana, profesada por los primeros puritanos en el archipiélago, ocupa el centro de la bandera raizal dentro de un círculo rojo. Por eso los feligreses de la Primera Iglesia Bautista siguen usando su ropa más elegante para caminar por la calle empinada de La Loma y asistir al culto dominical.

Volviendo a la historia de Philip Beekman Livingstone Jr., en el lugar que él usaba para reunirse con sus alumnos bajo el árbol de tamarindo se levantó una choza con techo de paja y piso de tierra; y para el segundo edificio se pusieron los cimientos el 28 de septiembre de 1852. La congregación fue creciendo y se trazaron planos para levantar un edificio similar a las grandes iglesias anglicanas de Jamaica.

Fue entonces cuando se contrató a una empresa de Mobile (Alabama) para que construyera el edificio, incluidas las ventanas, las puertas y los muebles. La iglesia fue enviada a San Andrés y descargada por partes en el muelle de la familia Livingstone. Luego, los miembros de la iglesia cargaron las vigas en sus hombros hasta La Loma, donde se volvió a armar.

Este y otros relatos se enriquecen al visitar el museo de la Primera Iglesia Bautista, donde se aprecian decenas de fotografías de fieles, junto a objetos antiguos, entre ellos la campana del templo, que se tocaba en ocasiones especiales, como cuando era hora de reunirse para la escuela dominical de las 9:00 a.m.; o para informar de la muerte de un miembro de la iglesia.

La Primera Iglesia Bautista fue fundada en 1844, dedicada en 1896 y hoy, casi cuatro siglos después de que los puritanos llegaran a la isla, su legado sigue firme. Sigán adelante, porque este lugar está listo para revelarles a ustedes sus secretos.

¡Disfruten su visita!

### **Un rondón en familia**

Tras adentrarte en el mundo espiritual de los raizales, serán trasladados al sector de Cove West View, para disfrutar una de las experiencias más representativas de la isla: el almuerzo alrededor del rondón, un plato tradicional que captura la esencia de la gastronomía raizal.

Este momento no es solo una degustación; es una inmersión en los sabores, aromas que narra la historia de la comunidad. La preparación del rondón se convierte en el centro de un ambiente festivo y familiar que refleja la calidez y el espíritu de unión de los raizales.

Lo que les espera ahora es una experiencia que va a ponerlos en contacto directo con las personas de la comunidad raizal en uno de los aspectos más relevantes de su cultura: la gastronomía. Les hablo del Rondontour, un plan que reúne sabores locales para que ustedes puedan disfrutarlos y ser testigos de cómo los habitantes de San Andrés también gozan con ellos.

De esta manera, en familia y con amigos, es como se prepara y se come el rondón (rundown, en inglés). Mucho más que una simple ingesta de alimento, este es un rito que fortalece el tejido social, que une a las personas alrededor de la comida.

No existe un dato histórico contundente que establezca el origen del rondón, pero existen algunas teorías. Felicity Cloake, columnista de gastronomía del diario británico The Guardian, menciona dos de ellas, y ambas tienen que ver con Jamaica.

La primera señala que existe una relación entre el rundown jamaicano (este nombre derivó en rondón en español) y un plato de Indonesia llamado rendang, cocinado también en leche de coco y llevado probablemente a Jamaica por algunos marineros.

La otra sugiere que la población esclavizada en Jamaica comía raciones de pescado salado en pepper pots (ollas de pimienta). Esto quiere decir, según la columnista de The Guardian, que la mejor carne estaba reservada para los propietarios y que en estas pepper pots quedaban las sobras, entre ellas las colas de cerdo (pig tails).

Independientemente de las teorías, el hecho es que hoy su anfitrión será Ronald Ramos, un isleño que ha comprobado que el turismo es una posibilidad de desarrollo para su comunidad y la opción de dar a conocer entre los viajeros la verdadera cultura raizal de San Andrés. Esto lo hace con amabilidad, poniendo a los turistas a participar en distintas tareas que resultan divertidas, y que se necesitan para preparar un rondón: rallar el coco, pelar el plátano, elaborar los dumplings entre otras tareas.

Hemos visto que el coco está presente en casi todas las recetas de la isla, y por supuesto también es protagonista en el rondón. Todo comienza disfrutando de un agua de coco, mientras se adelanta el rallado y exprimido del coco para obtener la leche de coco. Esto es lo primero que se pone en un caldero que se ha estado calentando sobre leña. Simultáneamente hay personas que van haciendo los trabajos que les han sido asignados, como pelar yuca, papa, ñame y plátano verde. Luego, a la leche de coco se le van agregando los ingredientes. Primero van los más duros para que se ablanden. Se ponen los tubérculos antes mencionados; y a continuación se agregan el caracol pala y las colas de cerdo (pig tails). Estos dos últimos están entre las proteínas más utilizadas en las islas, de acuerdo con el libro ‘Cocina raizal colombiana del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina’, elaborado por el SENA y la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno.

A continuación se añaden el breadfruit, los dumplings (hechos con harina de trigo y leche de coco) y el pescado, que puede ser King fish (cherna). No pueden faltar la albahaca ni el ají

Basket pepper. También hace parte de la experiencia una caminata hasta una cueva subterránea en la que se observa la figura tallada en piedra de una sirena.

¿Y cómo sería posible comer tan bien sin música? Una excelente compañía para probar el rondón es la presentación de un grupo local, que toca calypso, reggae y otros géneros caribeños y les saca sonidos alegres a instrumentos entre los que están la guitarra, la tina y la quijada de caballo.

Según el maestro Job Saas, la tina se usaba hace décadas para lavar la ropa y bañar a los bebés; pero desde cuando aparecieron las lavadoras eléctricas se comenzó a usar como un instrumento de bajo. En cuanto a la quijada de caballo, explica que es parte de la identidad musical cultural de San Andrés y de Providencia, y que no se ve en la música de otras islas del Caribe.

¡Buen apetito y buen baile!

La tarde concluye con un espacio dedicado a descubrir los encantos comerciales de San Andrés, reconocido por su variada oferta en perfumería, lencería, dulces entre otros productos. Este momento es ideal para explorar las tiendas locales, donde encontrarán opciones para llevar un obsequio especial o un recuerdo a sus seres queridos.

### **Ecofiwi, remando entre manglares**

El día comienza con un delicioso desayuno tradicional raizal servido en una de las posadas seleccionadas para su estadía. Este momento no solo invita a disfrutar de sabores auténticos de recetas ancestrales, sino que también brinda la oportunidad de conectarse con la calidez y hospitalidad de la cultura local en un entorno acogedor y auténtico.

Después del desayuno, el itinerario continúa con un traslado al sector de Mango Tree, donde inicia una experiencia inolvidable al interior de un manglar. Este recorrido ofrece una conexión única con la naturaleza, permitiendo explorar la riqueza de este ecosistema vital, mientras se descubren sus secretos y se aprecia la biodiversidad que lo habita.

Ustedes ya estuvieron en la Primera Iglesia Bautista, columna vertebral de la cultura raizal de San Andrés, y ahora van a poderla ver de nuevo, pero esta vez desde el mar, cuando comiencen a remar en unos kayaks transparentes y dirijan la mirada hacia atrás mientras avanzan por Heines Bight (bahía Heines). Unos minutos después estarán recorriendo túneles de manglar dentro del Parque Regional de Mangle Old Point.

Primero que todo, ubiquémonos. Estamos en el Área Marina Protegida Seaflower (la primera de Colombia), que con 65.000 kilómetros cuadrados hace parte de la Reserva de la Biosfera Seaflower, declarada miembro de la Red Mundial de Reservas de la Biosfera por la UNESCO en el año 2000.

Esta área mide cerca de 180.000 kilómetros cuadrados y es hogar de más de 2.564 especies registradas, entre ellas cerca de 407 especies de peces, 130 de esponjas, 37 de moluscos, 37 de crustáceos y 157 de aves.

Gracias a los kayaks transparentes en los que ustedes remarán, podrán apreciar peces de colores, medusas y también pepinos de mar. Estos últimos aspiran la materia muerta del fondo marino, la defecan y así contribuyen a mejorar la salud de los corales.

La experiencia la vivirán con la empresa Ecofiwi, cuyo nombre está en lengua creole: ‘Fiwi’ significa ‘para nosotros’. A propósito, les cuento que en San Andrés viven muchas personas que son trilingües porque hablan inglés, español y creole.

Tammyth Sepúlveda, quien hace parte de quienes dirigen esta empresa familiar, explica que un objetivo de Ecofiwi es conectar a los turistas con la tranquilidad que se vive en la naturaleza, con el fin de lograr que más personas tomen conciencia sobre la importancia de cuidar el medio ambiente.

Tammyth Sepulveda, guía y representante legal de Ecofiwi, recuerda que el amor por lo que hace viene de su papá, que la llevaba todos los fines de semana a Old Point porque era uno de los lugares de la isla que eran diferentes a lo que se les ofrecía siempre a los turistas: sol y playa.

Alquilaban un kayak y pasaban el día entero en el manglar, viendo animales. En esa época el parque no estaba tan bien cuidado como ahora porque muchas personas tiraban allí basura. Fue su papá, Víctor Sepúlveda, quien tuvo la iniciativa de recuperar el manglar con un proyecto de turismo, así que en 2009 la familia compró los dos primeros kayaks transparentes con las cesantías de la mamá de Tammyth, la señora Carmen Viloría.

Tammyth, por supuesto, habla creole, un idioma que la historiadora sanandresana Hazel Robinson define en su libro *Da so e go – Así pasó*, en español – como una creación de quienes habían sido esclavizados. Según ella, es una mezcla entre un inglés arcaico del siglo XVI con fragmentos de dialectos del África, matizado con palabras náuticas para confundir a sus amos. Explica la historiadora: “Lo que más despista es la rapidez y el acento para quien no lo entiende, al escucharlo piensa que las personas están disgustadas”.

La lengua creole es un símbolo de resistencia de las comunidades raizales, lo que se evidencia en la forma en que fue creada: con base en un inglés del siglo XVI, pronunciando palabras de una manera distinta e incluyendo partes de dialectos africanos. Todo, con el fin de comunicarse en secreto con otras personas que también habían sido secuestradas en África y posteriormente esclavizadas.

Así como el creole ha protegido a quienes lo hablan (y estas personas a su vez defienden la lengua), los manglares han significado protección para quienes viven en San Andrés.

De hecho, en la isla se ha usado ancestralmente la corteza del mangle rojo como un medicamento que tiene propiedades antisépticas y se ha demostrado que tiene efectos

antibacterianos, cicatrizantes y antiulcerosos. Y se estima que el 80 por ciento de las especies marinas dependen del ecosistema de manglar para subsistir, así que sin manglar no hay peces.

De la misma manera en que los manglares ayudan a preservar la biodiversidad, también resguardan de huracanes a la población, tanto en islas como en el continente. Son barreras naturales que reducen el impacto que pueden tener tsunamis y tormentas, sobre todo en tiempos en que los fenómenos naturales aumentan su intensidad a causa de los efectos del cambio climático.

Los manglares son una defensa tan efectiva frente a las tempestades, que en San Andrés hay personas que entran en sus canoas hasta los túneles de manglar cuando se aproxima una tormenta y allí, subidos a una tabla sobre las raíces de los mangles, pasan el temporal.

¿Saben cómo se da cuenta la gente de que habrá tormenta? La señal la dan las fragatas (unas aves conocidas como manawar – man of war en inglés – y ‘hombre de guerra’, en español), que atacan en grupo a otros pájaros, hostigándolos hasta que sueltan su alimento. Las fragatas vuelan en bandadas de unos 20 individuos, subiendo y bajando en el aire, la víspera de la tempestad.

En este recorrido ustedes podrán ver algunas fragatas descansando en las ramas de los mangles, de los cuales aquí hay cuatro especies: rojo, blanco, botón y negro. Además, van a hacer una parada para hacer snorkel.

Cuando estén de regreso verán de nuevo la Primera Iglesia Bautista sobre La Loma. Piensen en que su campanario era un punto estratégico para San Andrés. Escribe la historiadora sanandresana Hazel Robinson en su libro *Sail Ahoy!!!, vela a la vista!* que en la iglesia siempre se dejaba por la noche una linterna de queroseno prendida para que los navegantes pudieran calcular la entrada a la bahía y protegerse de la barrera coralina.

Sin embargo, cuenta la autora que no fueron pocas las ocasiones en que la linterna se apagó accidentalmente o a propósito, especialmente cuando eran naves extrañas, obligándolas a encallarse sobre los arrecifes.

Al final, ustedes se encontrarán de nuevo con la lengua creole en espacios como los casilleros donde guardarán sus pertenencias, que están adornados con frases. También podrán acercarse a la cultura raizal de San Andrés a través de su gastronomía, ya que el cierre de la experiencia en Ecofiwi se hace probando preparaciones típicas de la cocina local, entre ellas: breadfruit, albóndigas de pescado y journey cake.

Este punto es esencial, ya que la gastronomía local está en el corazón de la experiencia que se ofrece en Ecofiwi. Cuando termine el recorrido y se sienten a la mesa para conversar con Tammyth sobre las vivencias en el manglar, aprenderán algunas palabras en creole y comprenderán por qué las delicias que les van a servir están entre las principales razones por las que muchos visitantes regresan allí.

Por favor pasen un buen rato. Espero que se diviertan y aprendan más sobre nuestra naturaleza y nuestra cultura.

## De puritanos y piratas a la Independencia

Antes del mediodía, el itinerario continúa con un traslado a Cove West View, donde los visitantes disfrutarán de una experiencia única e interactiva en el Museo Pirata The Persistence. Este espacio, cargado de historia y aventuras, invita a explorar los relatos de la piratería que marcaron la historia de la Isla, a través de exhibiciones inmersivas y actividades diseñadas para todo tipo de públicos.

Muy cerca de Paradise Farm se encuentra un espacio que resguarda y celebra la memoria histórica del archipiélago se trata del Museo Pirata The Persistence. Este lugar combina tecnología de vanguardia con una narrativa cautivadora para ofrecer una experiencia interactiva que permite comprender la evolución de las islas de San Andrés, Providencia y Santa Catalina a lo largo de los siglos.

El museo presenta diversas secciones diseñadas para sumergir a los visitantes en la historia de la región, destacando los distintos grupos que han considerado este territorio como un punto estratégico. Entre ellos, los indígenas miskitos, provenientes de la costa de Nicaragua, quienes solían llegar al archipiélago para cazar tortugas, aunque nunca se asentaron en estas tierras.

A través de recreaciones dinámicas, recursos audiovisuales y exhibiciones interactivas, el Museo Pirata The Persistence invita a explorar los relatos de quienes marcaron la identidad de estas islas. Es un recorrido imprescindible para quienes desean conectar con el pasado y comprender la relevancia histórica y cultural del archipiélago.

Los españoles entraron en escena en 1510 con Diego de Nicuesa, quien las bautizó. Primero llegó a Santa Catalina y cinco días después, a San Andrés. Recordemos que en ese entonces los nombres se asignaban según el santoral de la iglesia católica: al lugar al que se llegaba se le ponía el nombre del santo cuya memoria se celebraba ese día. En el caso de Santa Catalina fue el 25 de noviembre; en el de San Andrés, fue el 30 de noviembre.

En las islas no había tesoros, así que los españoles tampoco se quedaron. Quienes sí decidieron hacer de ellas su hogar fueron los puritanos, que en 1629 arribaron a Providencia en el barco ‘Seaflower’, huyendo de persecuciones religiosas, y establecieron la base de la actual sociedad del archipiélago.

Los puritanos conformaban una comunidad religiosa que había nacido en Inglaterra en el siglo XVI y que buscaba eliminar de la iglesia anglicana las influencias recibidas del catolicismo.

En las islas los puritanos comerciaron con piratas, que por esa época tenían mucho poder en la zona, así que se convirtieron en un peligro para los españoles, que con sus barcos llenos

de oro salían de Panamá hacia Europa y navegaban cerca de Providencia. Por esta razón fueron expulsados por los españoles en 1641.

Y ya que hablamos de piratas, es importante aclarar que el famoso Henry Morgan planeó en la isla de Providencia su ataque a Portobelo (hoy, Colón, en Panamá).

Morgan nació en Gales en 1635, tenía autorización del gobernador de Jamaica para atacar barcos españoles y robar sus tesoros; capturó Panamá en 1671; fue nombrado caballero, vicegobernador de Jamaica y hoy su cara adorna las botellas de la marca de ron Captain Morgan.

En el Museo Pirata The Persistence ustedes podrán ver réplicas de las armas que se empleaban en aquellos tiempos y conocerán de aspectos de la vida diaria de los piratas, como el verdadero uso que se les daba a los garfios, que no era el de suplir la falta de una mano sino el de ser una herramienta que facilitaba el abordaje de barcos enemigos.

En el lugar que ustedes visitarán se cuenta la historia de cómo en el siglo XVIII, alrededor de 1730, los británicos intentaron poner a funcionar un sistema de plantaciones de algodón en San Andrés y, después, de coco. A propósito, su anfitrión, Atrix Bryan, un sanandresano que se ha trazado la meta de difundir los valores de la cultura raizal entre sus visitantes, les hablará de la palabra copra, con la que aquí se refiere la gente al fruto blanco del coco.

Ya verán ustedes que Atrix ha combinado la historia con la tecnología y el entretenimiento. Él los recibirá vestido de pirata, los guiará por los espacios de exhibición del museo y les enseñará a usar una aplicación en sus teléfonos inteligentes que les permitirá aprender más sobre la vida pirata gracias a la realidad aumentada.

Entre otras cosas, ustedes podrán ponerse gafas de realidad virtual para experimentar más intensamente las emociones que se viven en el museo y al final de la experiencia tendrán la posibilidad de caracterizarse como piratas y de llevarse un recuerdo para la posteridad que podrán compartir con familiares y amigos.

Ya les conté brevemente sobre los misquitos, los puritanos, los piratas, los españoles y los comerciantes británicos. Ahora voy a adelantar esta historia hasta la Independencia para hablarles de un personaje que no ha recibido el crédito que merece en la liberación de la Nueva Granada.

Les hablo del corsario francés Louis Michel Aury, que en julio de 1818 llegó a Providencia y Santa Catalina y desalojó a los españoles. Así convirtió a las islas en su base de operaciones y en uno de los primeros territorios libres de la Nueva Granada, un año antes de que se produjera la Batalla de Boyacá.

Este es apenas el abrebocas de lo que les espera en el Museo Pirata The Persistence, un lugar en el que podrán aprender mucho más sobre la historia de San Andrés. Espero que disfruten de esta experiencia.

## El sabor local en Booby Rock

Al finalizar la visita al Museo Pirata The Persistence, el recorrido continúa hacia el kilómetro 12 de la circunvalar, donde los turistas serán parte de una experiencia gastroeducativa única. Este encuentro combina los exquisitos sabores tradicionales de San Andrés con un espacio diseñado para aprender y conectar con las costumbres y tradiciones de la comunidad raizal.

En este escenario, los asistentes no solo degustarán platos preparados con recetas tradicionales, sino que también descubrirán el simbolismo detrás de los ingredientes y técnicas culinarias que han sido transmitidos de generación en generación. Todo esto en un ambiente que celebra la identidad cultural de la isla, ofreciendo una experiencia que deleita todos los sentidos mientras se enriquece el conocimiento.

Ya han probado algo de la gastronomía típica de San Andrés, y ahora viene la oportunidad para uno de los platos fuertes de la isla: la sopa de cangrejo negro. Y la van a saborear frente al mar, donde podrán comprobar una diferencia importante entre San Andrés y sus vecinas del norte, Providencia y Santa Catalina. Mientras estas últimas son de origen volcánico, San Andrés es una isla de origen coralino. Esto lo notarán en las protuberancias de coral endurecido que sobresalen como rocas en el terreno abrupto.

Ocasionalmente, sobre ellas se posa en las madrugadas un pájaro que le da su nombre al restaurante que visitarán. El lugar se llama Booby Rock en honor a un ave conocida como booby (en español, piquero de patas azules).

En Booby Rock, en el suroeste de la isla, los van a recibir con agua de coco fría, servida por supuesto en un coco. Empecemos por decir que el coco (*Cocos nucifera* L.) ha tenido y sigue teniendo una enorme influencia en la cultura de la isla, y desde mediados del siglo XIX fue un factor determinante en su desarrollo económico.

En 1853 comenzó el auge del coco en San Andrés gracias a la demanda del mercado de Estados Unidos, lo cual representó una gran prosperidad para el archipiélago hasta finales de la década de 1920, cuando la situación económica de la isla se deterioró a causa de las sequías y de la crisis económica mundial conocida como la Gran Depresión.

Volviendo al presente del coco y a su aporte a los sabores locales, es un ingrediente sin el cual es imposible imaginar la gastronomía de San Andrés. Partiendo de esta base, la experiencia culinaria se centrará en mostrarles a ustedes cómo se prepara la sopa de cangrejo negro. O, en caso de que haya veda de esta especie, algún otro plato como el sancochado de cangrejo marino o la sopa de caracol.

Empecemos por hablar del cangrejo negro, un crustáceo que en el archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se respeta al punto de que está prohibido cazarlo entre el primero de abril y el 31 de julio, cuando es su época de reproducción.

Ustedes van a poder descubrir los sabores auténticos del archipiélago en Booby Rock, donde la chef Telma Cecilia Cramston los invita a participar en un viaje culinario interactivo y lleno de historias. En este lugar podrán aprender a preparar una deliciosa sopa de cangrejo, uno de los platos más representativos de las islas. Bajo la guía de Telma, vivirán una experiencia inmersiva, casi como una clase magistral de cocina, donde tendrán la oportunidad de involucrarse en el proceso: conocerán las técnicas para atrapar los cangrejos, entenderán acerca del origen de cada ingrediente y descubriendo los secretos que hacen de esta sopa una preparación única.

La receta tradicional de la sopa de cangrejo incluye ingredientes emblemáticos como pulpa de cangrejo, pig tail (cola de cerdo), dumplings (pequeñas masas hechas con harina de trigo y leche de coco), papa, yuca, plátano, cebolla, ajo, albahaca, ají Basket pepper, sal, pimienta negra y, por supuesto, el toque inconfundible de la leche de coco.

Sobre el Basket pepper, producto que aquí está presente en casi todas las preparaciones. En muchas partes se hace con estos ajíes una especie de encurtido en un frasco, al que se le añaden agua de coco y vinagre.

Como todas las labores artesanales, alistar los ingredientes para una sopa o unas empanadas de cangrejo toma mucho tiempo y trabajo. Yury Barker, quien junto con su esposo, Alfredo Escalona, es propietaria de Booby Rock, les contará a ustedes que la pulpa del cangrejo se extrae con cuchillo o con la mano y que a ella le toma unas seis horas sacar entre 10 y 15 libras de esta carne.

Esta es una tradición que ella recuerda estar viviendo desde los 7 años, cuando acompañaba a su mamá y a su abuela a cazar los cangrejos para obtener más de 100 libras de carne que luego les vendían a los restaurantes de la isla.

Les doy un par de datos más. Uno, la carne del cangrejo negro es blanca, pero al cocinarse se vuelve de un color café oscuro debido a la grasa que trae. Dos, y hablando de la versatilidad de la carne de cangrejo, en este restaurante también se preparan empanadas de cangrejo: una libra de pulpa de cangrejo es suficiente para preparar cinco de estas deliciosas empanadas.

Quiero que se sientan tranquilos porque aquí la sostenibilidad se toma en serio. Cuando no había veda las personas solo atrapaban los cangrejos en la época en que no tenían huevos porque ya sabían, debido a que habían nacido en la isla y la conocían muy bien, que era fundamental darle tiempo a la especie para que se recuperara y pudiera seguir dándoles alimento. Actualmente, en la época de veda esta experiencia centra su preparación en la sopa de caracol.

Booby Rock es un lugar ideal para pasar la tarde frente al mar, escuchando el arrullo de las olas que se une a la música típica de la isla mientras se esperan esos momentos en que el sol se esconde en el horizonte.

Así nació este lugar hace más de 20 años, cuando Yury y Alfredo venían a disfrutar del paisaje en compañía de sus amigos. Esa es la esencia de Booby Rock, donde es posible conectarse con las tradiciones raizales de una manera tranquila, con la brisa acariciando la cara.

Espero que saboreen el plato que les sirven, que pasen la tarde contemplando el paisaje y que sean unos visitantes conscientes que aprecian y cuidan la cultura local y el medio ambiente.

### **Bahía Sonora, una vitrina para el arte isleño**

Nuestra Ruta de la Cultura Raizal de San Andrés está llegando a su fin, pero primero ustedes van a visitar Bahía Sonora, lugar donde a los huéspedes se les ofrece la oportunidad de pasar la noche en una galería de arte en la que murales llenos de color ofrecen una mirada diferente de lo que significa alojarse en la isla.

Al día siguiente, el desayuno es en la posada. Posterior a este se iniciará una experiencia a su interior donde el arte y la música son los protagonistas. Su escenario, funciona como una galería de arte, donde se exhiben obras de artistas plásticos y pintores locales que capturan la esencia y las tradiciones del archipiélago. Cada pintura y escultura cuenta una historia, reflejando la rica herencia cultural de la isla, invitando a los visitantes a conectar profundamente con su entorno. Así mismo, la experiencia incluye un recorrido musical por los diferentes ritmos y grupos insignias de la Isla.

Empecemos por entender su nombre, que es un homenaje a un grupo pionero de la música tradicional en San Andrés. El conjunto Bahía Sonora nació en 1972 para rescatar y preservar las tradiciones isleñas mediante la interpretación de ritmos de calypso con instrumentos típicos como la tina, que cumple la función del bajo, y la quijada de caballo, de la que vamos a hablar más adelante.

Hay una coincidencia bonita sobre 1972. ¿Se acuerdan de la canción ‘Beautiful San Andrés’? Bueno, la compuso Miss Cecilia Francis Hall, conocida como Miss Chiqui, ese mismo año. Así que vean cómo la música y el arte en San Andrés han venido evolucionando en el último medio siglo y ahora, en Bahía Sonora, a esos sonidos se les mezclan los colores que ustedes van a apreciar por todas partes.

Apenas entren a la posada observarán a su izquierda el mural de un buzo que está nadando con unos tiburones, reflejados en su careta. Esta obra la creó el artista plástico Jota Villarreal, que en Bahía Sonora pintó el primero de decenas de murales que adornan la isla y con los que busca enviar un mensaje de protección del medio ambiente: una iguana enorme de tonos verdes, azules y rojos que parece avanzar hacia la entrada, junto a la recepción.

En Bahía Sonora se pueden apreciar alrededor de 20 pinturas, fotografías y otras obras de arte que retratan la vida en las islas. Entre otras cosas, hay un pulpo que abarca tres paredes y una ventana; además de trabajos de artistas locales como Lucy Chow Davis, que pinta con la boca y el pie.

También se exhibe un cuadro en el que se representa la raizalidad mediante escenas en las que se muestra cómo era la vida hace unas décadas, cuando los columpios se colgaban de los árboles y los niños cogían mangos en cualquier terreno porque aún los isleños no les habían vendido sus tierras a quienes llegaban del interior del país. En esa pintura también se aprecia la costumbre de colgar la ropa a secar entre las palmas de coco.

La idea de convertir a Bahía Sonora en una vitrina para el arte isleño fue de Diego Daza, propietario de la posada. Ingeniero de sonido de profesión, él atendió el llamado de la cultura raizal y se ha dedicado a promoverla entre quienes visitan San Andrés.

Diego sabe, por ejemplo, cómo se alista una quijada de caballo para convertirla en un instrumento de percusión: primero, es necesario esperar a que el caballo se muera, entonces se entierra la quijada por un período de entre uno y tres meses con el fin de esperar a que los dientes se ablanden. La idea es que la carne se suelte y así el diente vibra en su cavidad. Luego la quijada se puede golpear con un palo para hacerla sonar.

Hospedarse en Bahía Sonora es mucho más que pasar la noche en un hotel. Significa quedarse en un lugar donde las conversaciones giran alrededor de la cultura de la isla gracias a que el interlocutor es Diego, una persona que sabe mucho sobre la historia musical de San Andrés y está dispuesto a compartir su conocimiento con los visitantes. Con él pueden saber más sobre danzas tradicionales como shotis, mazurka, jumping polka y quadrille, y comprender los orígenes del calypso, una danza popular procedente de Trinidad y Tobago.

De esta manera, quienes llegan a Bahía Sonora tienen la oportunidad de acercarse de una forma diferente a un destino que está revelando su cara más auténtica.

Disfruten su experiencia.

### **Talentos de San Andrés**

Contar con algunas de las playas más atractivas del Caribe y tener un mar que se ha promocionado como ‘de siete colores’ son factores que han contribuido por décadas a posicionar a San Andrés como un destino casi exclusivo de sol y playa.

Sin embargo, la riqueza de su historia ha permitido que afloren iniciativas que resaltan el potencial cultural de sus expresiones para hacer que converjan las experiencias turísticas en áreas como la culinaria, las artesanías y el canto.

Estas son algunas de las actividades que hacen parte de la Ruta de la Cultura Raizal de San Andrés, a la que se han unido personas de la comunidad local que con su talento potencian los planes que se les ofrecen a quienes vienen de visita a la isla.

Por eso en San Andrés los turistas pueden aprender, entre otras cosas, cómo se elaboran peces, pájaros y otras figuras con hojas de palma de coco. De paso, entran en contacto con la comunidad raizal y se acercan a sus costumbres y tradiciones.

Un ejemplo de estas opciones diferentes de turismo es el programa que ofrece Sky Stephen, que desde comienzos de la década de los años 2000 cambió la rutina de su profesión como tecnólogo en electrónica por la pasión heredada de su padre, consistente en convertir hojas de la palma del coco en rosas e incluso en cangrejos.

Sky es consciente de que su trabajo tiene mucho que ver con el uso adecuado que se les da a elementos que otras personas descartan. Por eso a unas hojas de palma que algún vecino corta y cree que no tienen valor, Sky les da una segunda vida y las transforma en artesanía.

Cuando hablen con él, les contará que decidió crear el servicio turístico y no solo vender un sombrero o un canasto; sino contar la historia de la palma de coco, de sus orígenes en el sureste asiático (posiblemente entre Indonesia, Malasia, Filipinas y Melanesia); de la esclavitud y de la importancia comercial que tuvo el coco para los ingleses que vivían en la isla.

Recordemos que desde mediados del siglo XIX el coco fue un factor determinante en el desarrollo económico de la isla. En 1853 comenzó el auge del coco en San Andrés gracias a la demanda del mercado de Estados Unidos, lo cual representó una gran prosperidad para el archipiélago hasta finales de la década de 1920.

En cuanto a la manera de conseguir los insumos para realizar su trabajo, Sky comenta que sube a lo alto de las palmas para agarrar aquellas hojas más verdes que aún no se han marchitado.

Lo que lo motiva es lograr que quienes viajan a la isla no se queden en la superficie que suele mostrar el turismo y que exploren la cultura. Para él, San Andrés tiene intangibles como el idioma y la historia, que no son conocidos por la mayoría de los visitantes, y por eso está haciendo algo al respecto.

Alguien que también se ha tomado en serio su papel en relación con la promoción de la riqueza cultural isleña es Clotilde Pomare Martínez, quien a través de la comida que prepara les da a los turistas una muestra de los sabores de su tierra. Ella tiene su Fair Table.

Tengamos presente que las Fair Tables son espacios que les dan a mujeres portadoras de la tradición culinaria la posibilidad de sacar mesas de sus casas y compartir con los visitantes decenas de recetas ancestrales con las que las familias isleñas se han alimentado por generaciones.

Las empanadas de cangrejo, los journey cakes y las tortas de plátano son algunas de las delicias que quienes conocen a Clotilde tienen la fortuna de probar. Ella recuerda que su amor por la cocina comenzó desde niña, cuando sentía curiosidad por ver cómo su mamá, doña Bernice, les ponía su sazón a platos como el rondón.

Su oficio lo resume en algunas cualidades imprescindibles: asegura que se deben tener paciencia, amor y una buena actitud porque – dice – “cuando uno cocina de mal genio, no le salen bien las cosas.”

Más que vender unos productos, Clotilde persigue una meta superior, la de mostrar su cultura y mantener la gastronomía raizal viva para poderles transmitir a los jóvenes ese legado que han dejado sus ancestros.

Otra actividad en el que se refleja la herencia ancestral que ha recibido San Andrés es el de escuchar música góspel, que tuvo sus orígenes en las comunidades de personas esclavizadas en Estados Unidos, que encontraron en la fe religiosa expresada en sus cantos algo de alivio para sus penas. Esta es una de las razones por las cuales el góspel se ha mantenido como una parte importante de la cultura en la comunidad raizal.

En este recorrido ustedes podrán conocer a cantantes que muy probablemente, al igual que la artista local Emilce Pomare, iniciaron su camino desde niños en el góspel cantando en el coro de la iglesia.

Así, en medio de melodías dulces, de la delicadeza de las artesanías y de sabores que se han conservado de generación en generación, estos y otros sanandresanos talentosos están buscando darle un nuevo aire a su cultura, difundiéndola entre los visitantes.

Concluye esta Ruta de la Cultura Raizal de San Andrés, y es un placer haber acompañado a los visitantes en este recorrido lleno de historia, tradiciones, gastronomía y naturaleza. Esperamos que hayan disfrutado de cada momento, conectando con la auténtica esencia de la cultura raizal de la Isla de San Andrés a través de su gente, su arte y sus costumbres.

San Andrés siempre tendrá algo único que ofrecer, y la Ruta de la Cultura Raizal es solo una de las muchas formas de sumergirse en su rica herencia. La puerta siempre estará abierta para recibirlos nuevamente, con más historias, música, gastronomía y cultura que compartir.

¡Hasta pronto y que la cultura raizal siga siendo parte de sus recuerdos y motivaciones para regresar a San Andrés!