

**LA ETNOLITERATURA A TRAVÉS DE LA CULTURA ALIMENTARIA EN LA
COMUNIDAD AFROCOLOMBIANA DEL MUNICIPIO DE ORITO,
DEPARTAMENTO DEL PUTUMAYO**

CONSTANZA MORAIMA VILLARREAL

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
VICERECTORIA DE INVESTIGACIONES, POSTGRADOS Y RELACIONES
INTERNACIONALES
MAESTRIA EN ETNOLITERATURA
PUERTO ASÍS**

2002

**LA ETNOLITERATURA A TRAVÉS DE LA CULTURA ALIMENTARIA EN LA
COMUNIDAD AFROCOLOMBIANA DEL MUNICIPIO DE ORITO,
DEPARTAMENTO DEL PUTUMAYO**

CONSTANZA MORAIMA VILLARREAL

Trabajo Para Obtener El Título De Magister En Etnoliteratura

ASESOR: Mg. MARGOTH GUZMÁN MUNAR

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
VICERECTORIA DE INVESTIGACIONES, POSTGRADOS Y RELACIONES
INTERNACIONALES
MAESTRIA EN ETNOLITERATURA
PUERTO ASÍS**

2002

NOTA DE ACEPTACIÓN

Presidente del jurado

Jurado:

Jurado:

AGRADECIMIENTOS

A la UNIVERSIDAD DE NARIÑO, por haberme dado la oportunidad de avanzar intelectualmente.

A mi hijo JUAN PABLO que desde el cielo me acompaña con su mirada tierna y rostro angelical.

A todas aquellas personas que de una u otra manera apoyaron el proceso de este trabajo.

DEDICATORIAS:

A Dios padre de bondad por haberme dado la oportunidad de salir adelante en medio de las adversidades de la vida.

A la memoria de mi madre que en Paz Descanse.

A mi amigo JORGE MORENO por brindarme su amistad y apoyo incondicional.

CONSTANZA

CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCIÓN	13
1. ÁREA PROBLEMÁTICA	17
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	17
1.2 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA	17
1.3 JUSTIFICACIÓN	19
1.4 OBJETIVOS	22
1.4.1 Objetivo General	22
1.4.2 Objetivo Específico	22
2. CONTEXTUALIZACION	24
2.1 RESEÑA HISTÓRICA DEL AFRICANO EN COLOMBIA	24
2.2 ETNOHISTORIA DEL PUTUMAYO	27
2.3 ORITO Y SUS RAÍCES	35
2.4 ASPECTO FÍSICO	37
2.5 ASPECTO ECONÓMICO	39
2.6 ASPECTO HUMANO	41
2.7 ROLES	41
2.8 POBLACIÓN	44
2.9 COMUNIDADES AFROPUTUMAYENSES	44
3. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	50
3.1 ANTECEDENTES	50
3.2 ORALIDAD Y CULTURA	52
3.3 RASGOS ORALES	54
3.4 RECETA PARA MANTENER UN ÀBÍKÙ EN LA TIERRA	56

3.5 ORIGEN DE LOS CANTOS	61
3.6 EL SER Y LA ORALIDAD	74
3.7 RECETARIO CULTURAL	83
3.8 COMIDA Y TRADICIÓN	88
3.9 DIETAS Y PRECISIONES ALIMENTARIAS	98
4. REFERENTE LEGAL	104
5. METODOLOGÍA	108
5.1 UN CAMINO HACIA LA ETNOLITERATURA.	108
6. ETNOLITERATURA Y ORALIDAD EN EL RITO ALIMENTARIO	114
7. GLOSARIO	120
8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	122

BIBLIOGRAFÍA

LISTA DE FIGURAS

	pág.
Figura 1. Preparación del queso	21
Figura 2. Estación de Bombeo de ECOPEPETROL	35
Figura 3. Faustino Suárez; Presidente del Grupo Afrooritense	42
Figura 4. Grupo Musical Mixto Afrooritense	43
Figura 5. Instrumentos Musicales Afrooritense	63
Figura 6. Mamá Chava, Modo de Preparación de la Bala	83
Figura 7. Don Faustino Ortiz, Relator de la Propiedades del Chontaduro	94

RESUMEN

Este trabajo consiste en dar a conocer la Cultura Alimentaria de la Comunidad Afrocolombiana del Municipio de Orito, Departamento del Putumayo. A lo largo y ancho de la costa pacífica, atravesando la región andina limitando con las fronteras de Ecuador, Perú, Brasil, Departamento del Caquetá, Cauca, Nariño y Amazonas; convirtiéndose este último en el Departamento enriquecedor para la Comunidad Afrooritense en costumbres y tradiciones siendo el caso de los alimentos; ritos, leyendas, bailes, entre otros, aspectos significativos que todavía esta Comunidad Afrooritense conserva como parte de sus raíces; teniendo en cuenta que esta zona es pluricultural; sin dejar atrás las diversas culturas alimentarias y todo lo que ella encierra.

Mediante acciones ancestrales se reactivan y recrean sus orígenes para mantener los lazos culturales que subyacen en las entrañas de la comunidad, por lo tanto, se considera necesario que estas formas de tratamiento ritual se mantengan, ya que una sociedad con registros escritos de su historia tiene mayores posibilidades de reconocerse, y autoafirmarse para proyectarse en el tiempo natural y cósmico.

ABSTRACT

This work pretends to put in knowledge the Afrocolombian Community's Alimentary culture from Municipality of Orito, Department of Putumayo. Throughout pacific coast, by crossing the Andean region, limiting with Ecuador, Peru, Brazil, and departments of Caqueta, Cauca, Nariño and Amazonas; this latter department is a rich source to Afrooritense Community in agreement to customs and traditions, such as cases of aliments, dances, rites, stories among others; which are meaningful aspects maintained by this community as an important part of its roots, by taking into account that this area is a pluricultural one, without forgetting the different alimentary cultures and all aspects enclosed by them.

Through ancestral actions, origins are reactivated and put in practice in order to maintain the cultural which exit inside community heart; therefore, it was necessary that these ways of ritual treatment are maintained, since a society with written documents of its history has more possibilities to reconaisse itself and to do a base in order to proyect it in natural and cosmic time.

INTRODUCCIÓN

La crisis social en Colombia y en general en América Latina ha hecho que los procesos investigativos de orden humanista no se desarrollen, es así como en el caso de esta investigación que surge de una preocupación por recuperar la Cultura y Etnoliteratura en la comunidad afrocolombiana ubicada en el Municipio de Orito - Putumayo, en donde quizás, por el desplazamiento de estas comunidades se ha perdido el sentido ritual en torno al alimento y su mística al interior de una sociedad en particular. Sin embargo, se ha enriquecido de alguna manera con la cultura alimentaría de la región amazónica. Es un reto, pues es muy poca la documentación que se encuentra al respecto; temática que de alguna manera quiere desarrollar alternativas autogestionarias en el ámbito espiritual y material.

Desgraciadamente, al interior de instituciones serias, no se han desarrollado investigaciones sobre la temática mencionada ya que por carecer de intereses económicos, así como por desconocer el legado valioso de los ancestros, el significado de la cultura alimentaría, en cuanto a propiedades, cualidades de los productos nativos, los rituales, la mística que se da en torno a los cultivos de alimento, ya que simboliza las estaciones, la época de lluvia, de cacería, de pesca, de plantas silvestres, el fuego, calor, humedad, las plantas frías, cálidas, el día, la

noche, el efecto solar, la energía lunar sobre las plantas alimenticias y, su relación con el curanderismo etc.

En efecto, no todas las culturas conciben la tradición alimentaría de la misma manera, ya que el espacio territorial en donde se cultiva o donde se extrae alimento como el río, la laguna, la chagra, entre otros, poseen distintas connotaciones.

Justamente, la cosmología de sociedades industriales esta enlazada a su historia y tecnología, de acuerdo a la percepción del mundo y es así como surgen los calendarios agrícolas, los mitos de alimento, las vedas, los frutos prohibidos para que perviva la semilla y continuar su producción.

Sin embargo esta actividad mágica – religiosa que se viene perdiendo desde tiempos atrás en la tradición alimentara que nuestros abuelos y padres acostumbraban desde el culto de la siembra hasta el ritual de la cosecha.

En este sentido, se resalta la historia de los pueblos Afrocolombianos, que poseían tecnología propias y ecológicas para los procesos y actividades agrícolas y ganaderas pero en la actualidad han desaparecido casi en su totalidad, únicamente se pueden ver estos procesos en algunas regiones apartadas y de muy poca influencia del mundo de Occidente.

Por lo anterior, la Comunidad Afrocolombiana del Municipio de Orito - Putumayo. La cual presenta características particulares en sus formas alimentarias ya que la mayor parte de los que componen este grupo humano son foráneos que han emigrado de casi todo el territorio nacional especialmente del Departamento de Nariño en los municipios de Tumaco, Barbacoas, Roberto Payan.

También de los Departamentos de Choco y Cauca, además, casos aislados de: Cartagena, Barranquilla, Buenaventura; los mismos que pese a la gran diferencia cultural de un pueblo a otro mantienen cierta identidad alimenticia o tienen que adaptarse a las costumbres de los habitantes nativos en la región del Medio y Bajo Putumayo.

Ahora bien, la investigación estuvo encaminada a reconocer el significado ritual del alimento y su función dentro de la comunidad, así como también, el contenido cultural que ha interiorizado la sociedad en el individuo. Desde una observación dinámica y retomar aspectos comunes de alimentación, que con el pasar del tiempo las gentes mayores han ido olvidando.

En este sentido, las comunidades afrocolombiana acentuadas en esta región participan dinámicamente de rituales a pesar de encontrarse en un espacio territorial diferente al de su nacimiento, él o ella por su naturaleza es fluido en sus conversaciones, más alegre y cadencioso. Es así como combinan el alimento con la danza, la música y sea una de las razones para que en los procesos de alimentación, el ritual no sólo sea alimento como tal, sino un acto místico, plétórico

de significado en donde se encuentren todas las pasiones y se satisfagan todos los deseos.

El propósito es el de desentrañar y reconstruir una etnoliteratura en torno al alimento en la tradición endógena de la región, ya que de hecho, en su lógica mental, la actividad alimenticia posee connotación no sólo biológica, material sino espiritual, ya que se viene elaborando desde un acto erótico-ritual hasta la mesa en donde integra el núcleo familiar, social o comunitario, ritual sagrado para celebrar algún acontecimiento especial.

1. ÁREA PROBLEMÁTICA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿Cuáles son los factores que conforman la Etnoliteratura en la cultura alimentaría de la comunidad afrocolombiana asentada en el Municipio de Orito - Departamento del Putumayo?

1.2 DESCRIPCION DEL PROBLEMA

Hay una gran preocupación por el conocimiento y la pervivencia de la tradición alimentaría al interior de la Comunidad afrocolombiana, ya que su desprendimiento de los raizales, palenques, cimarroneras hacen que él, evoque, mantenga y transmita a través de la oralidad los mitos, ritos en torno a la preparación del alimento en el fogón como espacio transformador o ritual del alimento, y pasar de lo crudo a lo cocido. También, se tuvieron en cuenta los calendarios cosmológicos y calendarios agrícolas vitales.

Es así como en la Comunidad afrocolombiana de Orito, el alimento no sólo satisface necesidades primarias o biológicas sino que invita al respeto por la naturaleza, la ofrenda de agradecimiento al encuentro con los otros en el disfrute

de sus diversos y provocativos manjares, acompañado algunas veces de bebidas embriagantes que estimulan y propician la sensualidad alimenticia.

Así mismo, es de recordar que en torno al ritual alimenticio se manifiestan diversas expresiones como el canto, la danza, la contradanza, la poesía, como se podrá observar más adelante al son de instrumentos musicales los cuales hacen el llamado al calor embriagante del compartir y en algunos casos actos curativos. Es así como el alimento se comparte, cumpliendo diversas funciones sociales en el ámbito endógeno de una sociedad por pequeña que sea.

Por tanto, hace posible que se indague al respecto, por ejemplo: ¿Han dejado un legado cultural para la humanidad en torno a la Cultura Alimentaria?. Si es así, ¿cómo se han mantenido los recetarios, será a través de la oralidad, de los grafismos, de los rituales?, ¿el recetario actual aumenta o transforma el léxico y la riqueza lingüística de la región referente a tópicos de lenguaje como: morfológico, fonológico y semántico?, ¿se despliega un imaginario colectivo que fortalece las tradiciones de la región y el sentido comunitario en la autogestión de propuestas para un etnodesarrollo propio?.

En cuanto a tecnología, aún perviven formas tradicionales de siembra, cosecha, recolección, vedas, cuarentenas, calendarios los cuales tienen que ver en las y dietas tradicionales de la Comunidad afrocolombiana de Orito como el pusandao,

arroz con coco, sancocho de pescado, caldo humilde de tortuga, el tapa'ó, yota, el chontaduro, entre otros.

1.3 JUSTIFICACIÓN

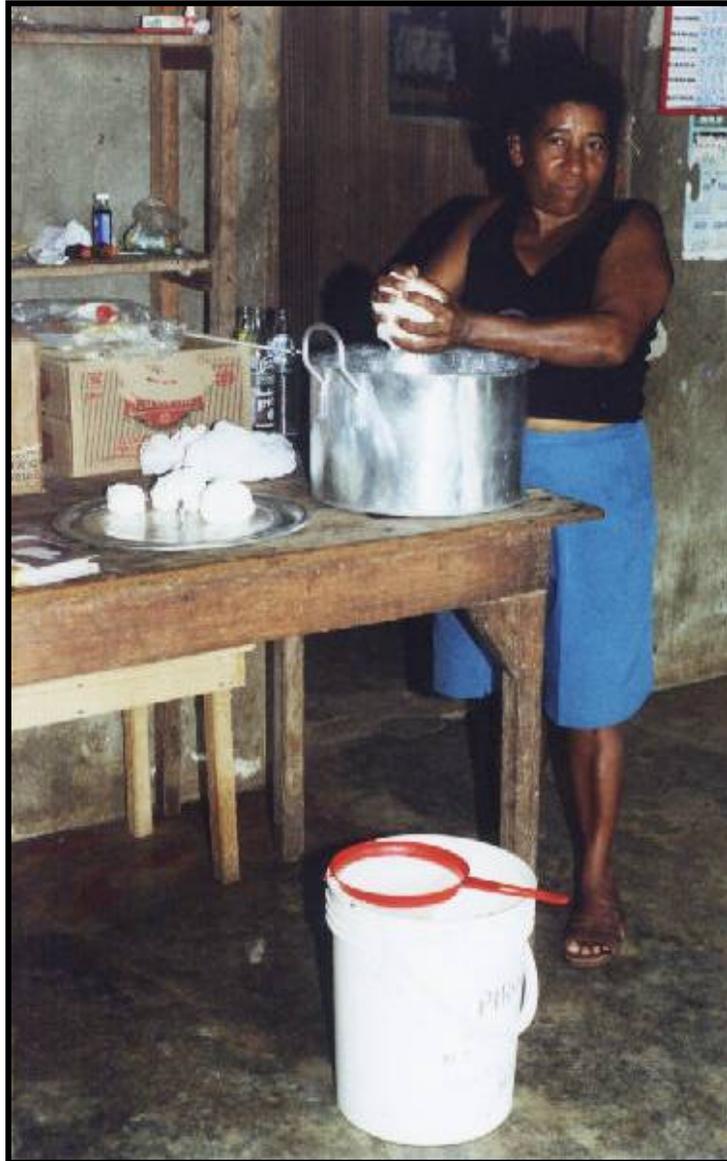
La cultura alimentaria de la Comunidad Negra del Municipio de Orito - Departamento del Putumayo, se ha ido transformando, cambio que se justifica, ya que generalmente los negros de esta región son emigrantes de otros lugares del territorio Colombiano, pero es sorprendente cómo las primeras poblaciones negras que llegaron a estas tierras mantienen sus usos y costumbres en los procesos alimentarios desde la siembra hasta el ritual del consumo, a través de la oralidad y, es así como hoy en día permanece la cultura alimentaria, se observa con frecuencia el consumo de plátanos, coco, arroz, yuca, huevos, queso y pescado que hoy en día se cultiva en las peceras con frecuencia.

En tiempos pasados, quizá la cultura alimentaria de la comunidad afrooritense en general estaba centrada en los productos anteriormente mencionados, pero en la actualidad y especialmente en esta región al no conseguir productos de mar u otros productos exclusivos de las regiones costeras han tenido que adaptar sus costumbres a lo que el medio produce y brinda.

Además, han adaptado tradiciones de los otros, pero a pesar de ello se conserva la alimentación ancestral, como por ejemplo salar la carne (charquir), a criar y

producir aves de corral para complementar su dieta alimenticia, de la misma forma crían cerdos y otras especies menores, elaboran queso, que hacen parte de su gastronomía. (Ver Figura 1). Por ende, esta investigación pretende aportar a la comunidad la resignificación del ritual simbólico en torno al alimento, desde la preparación del terreno o lugar de siembra, el cuidado y proceso de crecimiento hasta la cosecha, luego su comercialización hasta la mesa y posteriormente, el compartir el alimento, aspecto esencial del ser, no sólo por b que se consume sino por lo que representa la unión de la semilla al interior del vientre de la tierra, así como el calor que transforma lo crudo en lo cocido, proceso necesario para el acto alimenticio. Obviamente, estos procesos espacio temporales implican una serie de situaciones de carácter místico – mágico, al interior de su tradición oral, que enriquece su tecnología, así como la cultura material, la medicina tradicional, la magia del cosmos en la etnoastronomía, que de alguna manera, propician espacios que permitirán establecer una cultura y etnoliteratura propia en torno a la cultura milenaria.

Figura 1. Preparación del Queso



En medio de una sociedad industrial que día a día esta sacrificando a pasos acelerados, modelos alternos de desarrollo, conocimientos científicos preciosos de las culturas africanas presentes en la Amazonía, lugar espacial que ofrece la exótica madre-tierra, protectora, fecunda, que brinda su exuberancia vital a través

de los frutos para que el hombre satisfaga la necesidad más elemental para sobrevivir. Por último, este estudio brindará elementos para próximas investigaciones.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo General: Desentrañar y reconstruir la Etnoliteratura a través de la cultura alimentaria en las Comunidades Afrooritenses.

1.4.2 Objetivos Específicos:

- Analizar el significado ritual del alimento y su función dentro de la comunidad, así como también, el contenido cultural que ha interiorizado la sociedad en el individuo.

- Identificar costumbres en torno a la producción del alimento que mantienen actualmente las Comunidades Negras y recuperar aspectos esenciales del rito alimentario que los mayores han olvidando.

- Interpretar la oralidad en torno al imaginario colectivo de la cultura alimentaria en las Comunidades Negras y generar un discurso etnoliterario en dichas comunidades del Municipio de Orito Putumayo.

2. CONTEXTUALIZACION

2.1 RESEÑA HISTÓRICA DEL AFRICANO EN COLOMBIA

Es en esta Cartagena donde se formaliza la historia de la esclavitud en Colombia. A su puerto llegaron las cargazones de esclavos procedentes del continente africano; y de su puerto, subiendo los ríos y atravesando las cordilleras, los mercaderes y comerciantes los fueron vendiendo en las ciudades, minas y haciendas.

Así pues, se gesto su procedencia en Colombia, las culturas afroamericanas. Estas están organizadas en dos corrientes antropológicas, la una pretende encontrar la explicación de estas culturas rastreando el pasado hasta sus raíces, volviendo al África y buscando las etnias de donde se extrajeron los esclavos. La otra, más reciente, sin desconocer el pasado, busca la originalidad de las culturas afro – americanas en el poder creativo del negro, que, utilizando tanto los propios rasgos culturales como los de las sociedades occidentales o indígenas con las que ha mantenido contacto, ha dado origen a nuevas formas de comportamiento y categorías distintas en el vivir y en el pensar.

Para los historiadores sigue en pie la importancia de buscar el origen africano de los esclavos, dilucidando con la mayor precisión posible las regiones geográficas y los pueblos de donde proceden.

El esclavo fue señalado desde un principio con un sobrenombre que indicaba su procedencia: negro de Guinea, Cabo Verde, Angola, etc... Estos apelativos con el correr del tiempo recibieron el título de “castas” o “naciones” y acompañaron a muchos esclavos como apellidos.

Estos apellidos, debido a las transcripciones y a la perspectiva europea con que fueron impuestos, han perdido su valor por indicar de una manera muy genérica la procedencia del esclavo, ya que la mayoría de las veces se referían a los puertos de embarque donde confluían esclavos de distintas regiones geográficas e incluso de distintas lenguas y grupos étnicos. Aunque la casta no designa con precisión el lugar de origen, sí permite una aproximación para averiguar la procedencia de los esclavos.

Como criterio más seguro se ha tomado las castas tal como constan en las patentes o documentos que las compañías asentistas tenían que entregar a los comerciantes de esclavos para que sirvieran como pases o guías que demostraban la legalidad de la importación.

De esta manera Curtin, citado por Colmenares, adscribe cada una de estas castas a una región costera de África Occidental y Central, según el conocimiento histórico que de ellas tuvieron los europeos. Las regiones serían las siguientes:

- 1) Senegambia, costas actuales de Gambia y Senegal;
- 2) Sierra Leona, desde el río de Casamansa en el norte hasta el cabo Mount en el sur incluyendo parte del Senegal y Liberia;
- 3) Costa de Marfil y Costa de la Pimienta;
- 4) Costa de Oro, desde Assini hasta el río Volta, aproximadamente lo que hoy es Ghana;
- 5) Benin y Costa de los Esclavos, desde el Volta hasta el río Benue;
- 6) Golfo de Biafra, entre el delta del Níger y los ríos de Cruz y Duala;
- 7) Angola, desde el Cabo López hacia el sur;
- 8) Mozambique, desde el cabo de Buena Esperanza hasta el cabo Delgado.

Para Colombia durante el periodo de mediados del s. XVIII el mayor número de esclavos correspondió a la casta "Mina", procedentes de la fortaleza portuguesa Elimina de la Costa de Oro; les siguieron los "arará", nombre genérico para los embarcados en el Golfo de Benín, "Carabalí" del Golfo de Biafra, etc... Según los diferentes periodos de la trata y de la expansión de ciertos reinos africanos que proporcionaban esclavos, varían también las regiones de origen y las fuentes de aprovisionamiento de los esclavos tratados de África.

2.2 ETNOHISTORIA DEL PUTUMAYO

De acuerdo a las investigaciones realizadas en el Departamento del Putumayo dentro del campo antropológico y arqueológico, describen su historia que se remonta “al año 10.000 A de Cristo. Posteriormente, se han encontrado fuentes del siglo XVI con la labor evangelizadora de los padres franciscanos. Luego aparecen trabajos del Elizabeth Reichel Dussan “Asentamientos Prehispánicos en la Amazonia Colombiana” en donde presenta comunidades de organización social ligadas a la naturaleza y estructuras de pensamiento y conocimiento basado en una filosofía de respeto por la naturaleza”¹.

Después, el profesor Héctor Llanos con su trabajo titulado “Tiempos y Espacios Coloniales Amazónicos” “en su trabajo plantea que hay una equivocación en la forma como se asume la Amazonia desde el interior, desconociendo el proceso histórico – milenario tan complejo como el de las culturas del interior. Así mismo afirma que los pueblos amazónicos fueron conquistados por el imperio Portugués y Español. El historiador Juan Friede uno de los pioneros de la historia social en Colombia con su estudio “Los Andakí” 1538 – 1547 historia de la aculturación de una tribu selvática” Héctor Llanos con su trabajo titulado “Tiempos y Espacios Coloniales Amazónicos”².

¹CASAS, Justo Heli. Historia del Putumayo De la Época Prehispánica a la Colonización. Tunja: J. H. Casas, 1998. p. 101. Tesis de Grado (Maestro en Historia). Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

²LLANOS, Héctor. Tiempos y Espacios Coloniales Amazónicos. Bogotá, Tomado en lenguas aborígenes. Instituto Caro y Cuervo. 1998, Pág 19.

Luego, surge un documento titulado “Colombia Amazónica” 1850-1932 del antropólogo Roberto Pineda “el Ciclo del Caucho” plantea la “explotación del caucho y sus consecuencias. En síntesis, los trabajos realizados dejan una idea clara de las características de las sociedades Amazónicas precolombinas. Lamentablemente, la situación de violencia que ha venido sosteniendo a través de cinco siglos desde la conquista hasta nuestros días a lo largo de los inviernos y veranos por los que ha atravesado el Departamento del Putumayo, ha dejado una historia marcada más por el sudor y la sangre que por sus glorias”.³

Después de ser una cultura que mantenía sus formas propias de organización, regidas por leyes consuetudinarias que a pesar de no ser escritas se conocían y se cumplían incluso en los conflictos más graves para mantener el sistema armónico de vida, de las maneras de entender y concebir el mundo, correspondían al modelo armónico de la naturaleza con el hombre.

Asimismo, realizaban ofrendas de agradecimiento por las cosechas, los nacimientos, al sol; actos que de alguna manera han sobrevivido y otros que se perdieron en el olvido, por el fenómeno de la llamada “civilización” en donde a la llegada de los invasores, generaron divisiones, genocidios y prohibiciones culturales, situación que llevó, a los que no perecieron, al desplazamiento hacia espacios ocultos desde los más insólitos hasta los más inhóspitos, desde las altas

³ Ibid. Pág 20.

montañas y nieves perpetuas hasta las ardientes llanuras o la implacable selva en donde aún hoy sobreviven la gran mayoría de las sociedades étnicas.

Evidentemente, después de que la cultura occidental se impuso mediante la enseñanza del evangelio a la cultura ancestral amerindia en todas las formas de violencia, como se ilustra seguidamente, de la relación indígena – conquistador sólo se conoce la versión del este ultimo como es obvio por su condición de dominador.

Muy pocas veces se conoce la versión del conquistado y cuando esta existe, es descalificada como apócrifa y malintencionada. Mientras que al misionero es legitimada su condición y amparado en la ley evangélica, le estaba permitido todo, lo bueno, lo malo, lo divino y lo humano. Podía coartarle la libertad al indígena, azotarlo, lesionarlo y hasta quitarle la vida.

La historia contada por los misioneros, dice: “que ellos no hicieron otra cosa que amar a los indígenas luchar por su civilización y salvación. De los indígenas solamente quedan los hechos registrados en esa misma historia, hechos de resistencia al sojuzgamiento, al mal trato de religiosos y encomenderos”⁴ los cuales iniciaron un proceso de colonización que se remonta desde el siglo XVI, estableciendo asentamientos aislados donde se les utilizó como fuerza de trabajo, en especial a los ingas, los Kamsa, kofanes, Sionas, Andaguíes y Huitotos

⁴ CASAS, Justo Heli. Op.cit. Pág 101.

provenientes del gran imperio Inca. Fueron invadidos por la cultura occidental atraída por el oro, en los siglos XVII y XVIII.

Posteriormente, la colonización del Putumayo, fue realizada por misioneros católicos, hacia mediados del siglo XIX entraron los jesuitas y, posteriormente los capuchinos españoles consolidando el poder de la iglesia sobre los poblados indígenas. “En 1886, instalados en Mocoa, recibieron de la santa sede y el gobierno colombiano el encargo de civilizar cristianamente al territorio que hoy es Putumayo. A principios del siglo XX se constituyeron legalmente los cabildos de Sibundoy, Santiago y Colón”⁵.

“En 1.900 instalaron el centro misional de Sibundoy, cuyos primeros regentes fueron los capuchinos, quienes, facultados por la Santa Sede y el gobierno de Colombia dictaron un reglamento para el gobierno de los indígenas con facultades jurisdiccionales a todos los niveles incluyendo la potestad de distribuir tierras desconociendo el derecho de propiedad común de los indígenas sobre sus resguardos”⁶ Esta migración se caracterizó porque los capuchinos tomaron posesión de extensa tierras en el Valle de Sibundoy y fundaron a Puerto Asís en el año de 1912.”⁷

Los colonos, atraídos por la explotación del oro aluvión, poblaron la zona Andina y el piedemonte amazónico y se les asignaba 30 hectáreas de tierra. Mientras que a

⁵ Ibid. Pág 102.

⁶ Información tomada de Comisión Andina de Juristas. Putumayo. 1993. Pág 16.

⁷ BONILLA, Víctor Daniel. Esclavos de Dios, Amos de indios. Bogotá. Editorial Tercer Mundo. 1968. Tomado por Franco Romo informe del Valle de Sibundoy – DAINCO. Pág 28.

los indígenas se les organizó en cabildos y el cura párroco municipal, era su presidente con posibilidades de ejercer jurisdicción penal la que utilizaron para evitar protestas por el derecho a la tierra. “Los capuchinos desconocieron de tajo el derecho de los indígenas a la tierra, les adjudicaron dos hectáreas por familia, implantando el minifundio y condenando al indígena a la servidumbre; Y a los misioneros se les asignaba grandes extensiones de tierra⁸”

Lo anterior, muestra como desde la conquista hasta nuestros días, las comunidades indígenas han sufrido procesos de coerción social y de dominación, conllevando algunos grupos humanos hasta su aniquilación. No obstante, cabe señalar, que en la actualidad los curas párrocos han organizado grupos de trabajo que se denominan animadores de la Fe que realizan labores pastorales en las zonas rurales y en los cascos urbanos, tienen juntas parroquiales, que son importantes entidades para un trabajo de educación en Derechos Humanos. No sólo se restringen a la labor espiritual sino que son activos defensores del derecho a la vida.

En todos los movimientos que han surgido en defensa de los derechos humanos, ellos han participado y sus redes de animadores de fe han servido para movilizar a la gente.

⁸ Ibid. Pág 28.

Bien, posteriormente, un nuevo proceso colonizador esta relacionado con la extracción del caucho y la quina desde mediados del siglo XIX empresa dirigida por ingleses. La utilización de los ríos como medio de transporte del caucho, fue un factor que amplio la frontera agrícola.

La colonización cauchera, lamentablemente estuvo acompañada por fenómenos violentos, también se generó un proceso de incorporación de la Amazonia al mercado internacional, pero en los comienzos en la segunda década del siglo XX en los años 20' con la caída del mercado del caucho, por las ventajas que ofrecía el de Malasia Oriental, "la Amazonia se desconectó de los centros administrativos y vivió una década de abandono total, que dejó a la Amazonia miles de indígenas asesinados por la casa Arana, en la frontera Colombo – Peruana"⁹ "o muertos también por inanición, azotes, exposiciones y opresiones de varios tipos como se describe en la *Vorágine*"¹⁰ se llegó a límites inhumanos que iban más allá de toda comprensión en donde la miseria, el maltrato y la muerte eran el pan de cada día.

En un periodo de 10 años según datos aparecidos en 1.915 en el libro "El Proceso del Putumayo, sus secretos inauditos, publicado en Lima por el juez penal Carlos A Valcárcel, fueron asesinados más de 20.000 indígenas en las plantaciones caucheras. Luego hacia los años 30' campesinos provenientes de Nariño y en menor proporción del Cauca y Huila, protagonizan este flujo

⁹ CASEMENT, Roger. Putumayo: caucho y sangre. Relación al parlamento inglés (1911). Quito. Ediciones Abya – Yala. 1988. Pág 10. Tomado del Texto de la Comisión Andina de Juristas Informe de Derechos Humanos Putumayo. 1993.

¹⁰ RIVERA, José Eustasio. La Vorágine. Bogotá. Editorial Oveja Negra. 1987, Pág 32.

migratorio. Su incremento en el año 1933, está relacionado con la guerra que enfrentó a Colombia con el Perú, por la posesión del Trapecio Amazónico.

A mediados de la década del 50' y hasta los 60' se inicia el tercer proceso de colonización a causa de la violencia que se vive en el centro del país que arrojó un saldo de más de 200.000 muertes, el desmesurado avance de la concentración en pocas manos de la tierra fértil y cercana a los centros urbanos, la pauperización de los habitantes de las grandes ciudades y la creencia en la bondad y fertilidad de las tierras de Amazonía incentivaron la colonización del Putumayo.

Fenómenos en el que también participaron campesinos cobijados por las amnistías de los años 50' "los que convertidos en colonos se enfrentaron a la insuficiencia agrológica de las tierras, la carencia de vías de comunicación y la imposibilidad de acceder a capital de trabajo lo que a pesar de los ocasionales éxitos, daba finalmente con un saldo negativo"¹¹. De acuerdo a versiones de algunos de los pobladores Afrooritenses cuentan que por esta época muchos llegaron ya que eran comunidades agricultoras.

Posteriormente, hacia mediados de los años 60' se gesta un cuarto proceso de colonización, donde las gentes vivían de la explotación de la madera, quina, arroz, plátano, yuca y frutales propios de las zonas tropicales. "Así mismo se rumoraba de yacimientos de petróleo, y precisamente en el año de 1.963 llega la

¹¹ MOLANO, Alfredo. Selva Adentro. Bogotá. Ancora Editores. 1987. Pág 130. Texto citado por la Comisión Andina de Juristas 1993, Pág 19.

compañía Norteamericana Texas Petroleum Company, se puede afirmar que en ese año se afianzó la población hasta los 70', se construyen vías con cuadrillas hasta de 1.000 hombres de todas las sangres que luego dieron origen a las veredas de Orito"¹².

Luego, "surgen fenómenos sociales como el narcotráfico que genera la 5° etapa de colonización; provocó un enorme flujo de población a lo largo de los 70' y con ellos la supuesta bonanza coquera que en los años 80' se agudiza, porque todas las personas; colonos campesinos, Afrocolombianos, indígenas y niños se dedican a esta labor, adquiriendo grandes sumas de dinero con poco esfuerzo"¹³.

2.3 ORITO Y SUS RAÍCES

Orito es la Capital petrolera de Suroccidente Colombiano, en el Departamento del Putumayo, fundada en 1964 a la llegada de las compañías extranjeras especialmente la Texas Petroleum Company, motivo que quizás generó un poblamiento mayor, habitada por gentes llegadas de otras regiones del país. (Ver Figura 2).

¹² Información tomada de Comisión Andina de Juristas, Putumayo 1993, Pág 17.

¹³ Ibid. Pág 17.

Figura 2. Orito, Capital Petrolera del Putumayo. Estación de Bombeo

ECOPETROL



Posteriormente, en vista del desarrollo comercial, se ve la necesidad de crear una carretera para poder facilitar la entrada y salida de los diversos productos de primera necesidad como también de aquellos que la compañía petrolera necesitaba.

Con la construcción de la carretera el flujo de emigrantes creció y en la ciudad de Orito fueron edificando y formando asentamiento humanos, construyendo rústicas edificaciones, talleres rudimentarios, bodegas, casas de zinc. En la actualidad de

acuerdo a las condiciones económicas se distinguen unas viviendas de otras dejando entrever la opulencia y la humildad.

Lo anterior, denota pues que con la llegada de los colonos de diversos lugares se gesta en Orito una transformación cultural dando como resultado una cultura rica y variada en donde confluyen dialectos, tradiciones, creencias, religiones, en fin, una gama de idiosincrasias de todo el país, creando así las colonias de los diferentes departamentos en especial la nariñense, valluna y costeña, entre otras. No obstante, este proceso afectó a algunas Comunidades Indígenas, fueron desplazadas por los blancos como los llaman ellos.

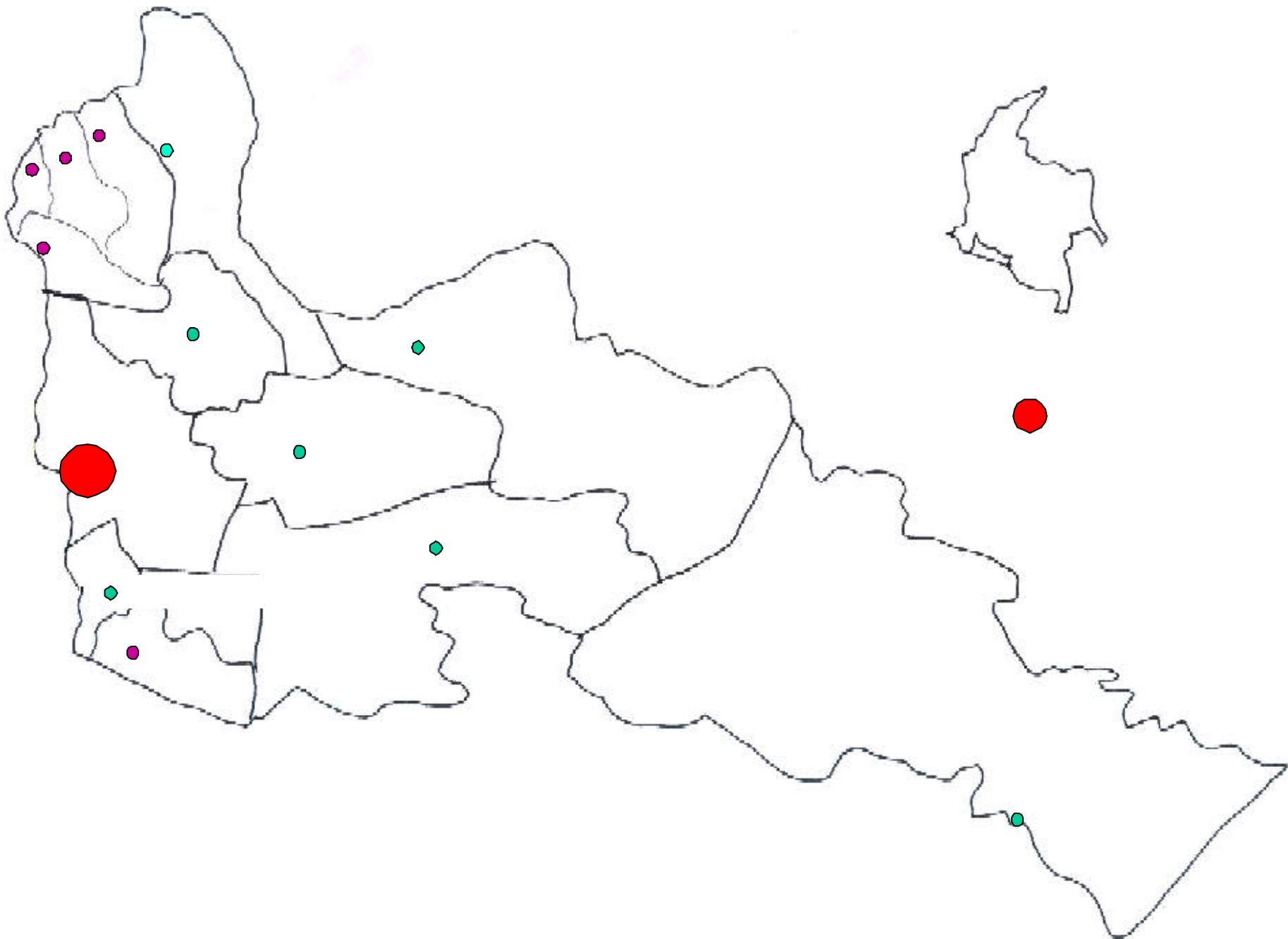
Actualmente, los pobladores de esta ciudad se encuentran trabajando en diversas labores como son las de empleados de las compañías petroleras, otros son agricultores, algunos se dedican a los cultivos ilícitos como la coca, problemática conocida en el país, y los demás practican el comercio.

2.4 ASPECTO FISICO

El Municipio de Orito esta situado a los 0° 38' de latitud norte y a 76° de longitud Oeste del meridiano de Greenwich. Por el norte limita con los municipios de Villagarzón y Puerto Caicedo, por el oriente con el Municipio de Puerto Asís y Valle del Guamués; por el occidente con el Departamento de Nariño y por el Sur con el Valle del Guamués y la República del Ecuador. (Ver mapa).

De acuerdo a Arley Quiñónez respecto a Orito afirma que: “La mayor parte del territorio municipal es ondulado, el casco urbano presenta terrenos planos, en la parte Sur los suelos son de bajo rendimiento agrícola debido a que tienen una capa vegetal muy delgada y escasa de materiales nutrientes. También, dice: Que el municipio, está situado a una altura de 300 metros sobre el nivel del mar y tiene una temperatura promedio de 27°C. La lluviosidad es constante en todo el año, las condiciones de ambiente son las que caracterizan el clima tropical lluvioso.

C



El autor informa que la ubicación de Orito en el Putumayo le favorece, porque se encuentra en la cabecera de la cuenca amazónica esto le permite tener un gran potencial hidrográfico, el cual contiene importantes ríos como: Orito, Guamués, Luzón, Caldero, San Juan, Yarumo, Acaé, Quebradón, Conejo, Churuyaco” los cuales descienden de la cordillera central.

Plantea, además, que “la gran parte de la región no explotada constituye una reserva incalculable de riqueza de sus tierras, por contar con grandes reservas de vegetación como: Palmeras, helechos, árboles maderables, plantas medicinales, alimenticias y árboles frutales; también existe variedad de fauna silvestre como: Aves de colores vistosos, serpientes, loros, monos, guaras, saínos, dantas, cerrillos, venados, tigrillos, tigres, etc”¹⁴.

2.5 ASPECTO ECONÓMICO

La economía se basa en el principal recurso natural, el petróleo porque cuenta con grandes reservas explotadas por Ecopetrol, de allí que Orito tenga importancia nacional, aunque la agricultura que existe en el territorio es incipiente, no es un sector que jalone productividad, sin embargo, los productos necesarios para mantener una alimentación más o menos balanceada requieren de ser importados de poblaciones vecinas, de otros departamentos, ya sea de Nariño, Cauca o en su defecto del vecino país Ecuador, razón por la cual se genera altos costos en la

¹⁴ QUIÑONES, Arley. Informante Afrocolombiano Orito y sus Cuellos de Botellas. Primera edición, 1998, Pág 78.

canasta familiar y por ende alto costo de la vida. Lo que conlleva a siembra de cultivos ilícitos en algunos casos.

A pesar, de que en Orito las gentes son de pocos recursos tratan de sembrar algunos productos como yuca, plátano y algunos frutales es decir agricultura de subsistencia, Quiñones Arley Dice: “en los últimos años entidades como: Corpoamazonia y el Plante, pretenden sustituir el cultivo de coca por otras especies vegetales como: Chontaduro, Caucho y el palmito; también por otras actividades como: El cultivo de peces, pollos, conejos, culebras, lombrices para impulsar pequeñas empresas”¹⁵.

En cuanto, a vías de acceso, Orito se comunica por vía carretable con Mocoa la capital del departamento, con Puerto Asís, la Hormiga, Churuyaco y otras poblaciones aledañas. Estas carreteras son destapadas y el mantenimiento durante la gran parte del año no es el adecuado.

Respecto, a los medios de comunicación, existe una subcentral de Telecom por medio de la cual se comunica el municipio con el resto del país. Además los servicios públicos, cuentan con un acueducto deficiente, el agua no tiene tratamiento adecuado para el consumo humano, es racionado, no hay un alcantarillado eficiente, las aguas se evacúan por gravedad lo que implica la generación de focos de contaminación e infección, criaderos de insectos, en cuanto, al servicio energético es prestado por medio de plantas eléctricas que

¹⁵ Ibid. Pág 79.

cubren el 90% del casco urbano y el servicio no es permanente solo se facilita en horas de la noche. Es increíble constatar que a las puertas del tercer milenio no existan servicios públicos en una población tan rica y productiva, como una de las tantas ironías del país.

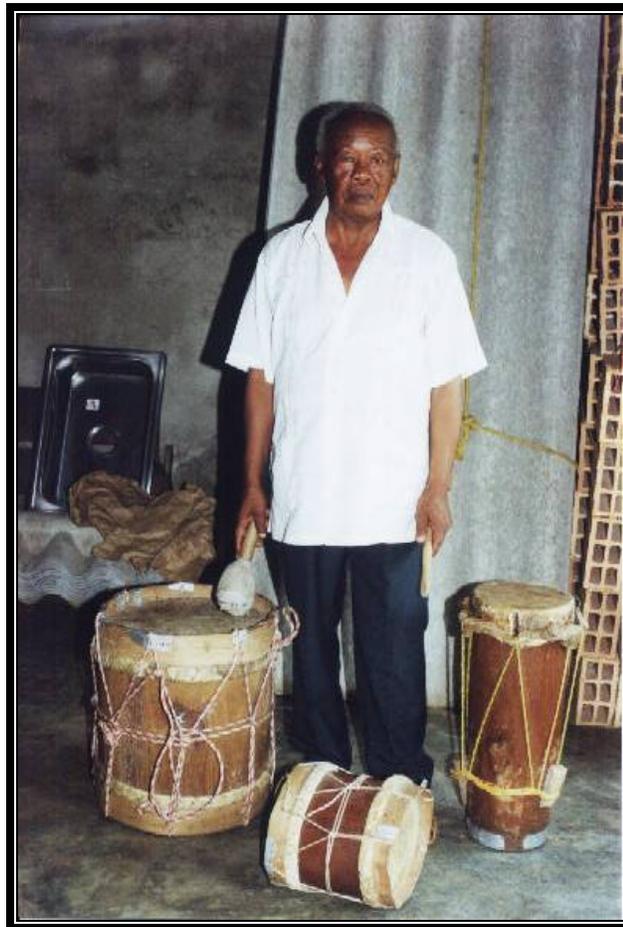
2.6 ASPECTO HUMANO

Una de las grandes riquezas de cualquier región de Colombia es su potencial humano el cual esta dispuesto a enfrentar cualquier situación por difícil que parezca y es así como los colonos que llegaron desde todos los puntos del país de una u otra forma han fortalecido y minado estas tierras para bien o para mal. Sin embargo no se puede negar la labor que han venido desempeñando a lo largo de la historia del Putumayo.

2.7 ROLES

En cuanto, a los roles la gran mayoría de los hombres se dedican a oficios de la agricultura, otros se desempeñan en las petroleras, algunos cumplen funciones en puestos públicos, en la alcaldía, en los puestos de salud, en las escuelas como maestros o directivos, otro gran grupo se dedica al transporte, comercio y con orgullo hacen prevalecer su cultura (Ver Figura 3).

Figura 3. Faustino Suárez, Presidente del Grupo Afrooritense



Respecto, a las mujeres la gran mayoría se desempeñan en roles, como labores domesticas, también se encuentran algunas profesionales a cumplir su sagrada labor como maestras, psicólogas, médicas, religiosas, mientras que otras por fortuna implementan el ingreso familiar con la modistería, vendedoras ambulantes y también se vinculan a la vida social y cultural de la región como es el caso del Grupo de Canto Afrooritense. (Ver Figura 4).

Figura 4. Grupo Musical Mixto Afrooritense



Sin embargo, por ser una zona petrolera y cultivadora de coca ha desembocado a algunas al oficio de la prostitución, conflicto social que afecta a poblaciones con estas características. Las trabajadoras sexuales en su mayoría son madres solteras que de alguna manera abandonan a sus hijos tanto en las horas del día porque duermen, como en la noche, ya que es su horario habitual de trabajo, generando un sentimiento de abandono en sus hijos, situación que agrava el de los habitantes de esta región.

2.8 POBLACIÓN

Respecto a su población es un conglomerado de transculturaciones en los cuales sus moradores no olvidan sus ancestros y cada uno trata de imponer en los otros sus rasgos propios, es así como el paisa, el caucano, el llanero, el huilense entre otros, han invadido territorios, desplazando a los indígenas, antiguos moradores de estas tierras, pero con el tiempo han aprendido convivir los unos con los otros tratando de mantener su identidad.

El señor; Quiñónez afirma que: “Orito tiene una población de 32.000 habitantes, 12.000 en la cabecera municipal y 20.000 en el sector rural, la calidad de vida de sus gentes demuestran su decisión de proyectarse hacia el futuro, porque provienen de todas las latitudes del país en busca de trabajo; en sus años de vida han creado sus propias tradiciones de lucha ordenada”¹⁶.

2.9 COMUNIDADES AFROPUTUMAYENSES

Como se menciona anteriormente, la llegada de las comunidades Afrocolombianas al Putumayo se inicio a raíz de los procesos de colonización, “Llegue cuando todo era solo montaña, mis primeros hijos fueron nacidos en Barbacoas, eran un lugar

¹⁶ Ibid. Pág 80.

que por esa época (1960) brindaba tranquilidad, forma de trabajar. Y por ende, estabilidad económica y laboral”¹⁷

El concepto de territorio desde el punto de vista de la población Afrocolombiana es uno de los elementos relevantes dentro del proceso de afirmación de la identidad cultural, sentido de pertenencia y sostenibilidad, se constituye en una condición para lograr el desarrollo y en un hecho imprescindible del reconocimiento de los derechos fundamentales que ayudan a la construcción de nacionalidad.

La población Afroputumayense asciende a un total de 81.460 habitantes (Planeación Nacional) y según FEDECAP asciende a 25.000 habitantes; la cual se halla concentrada en un 98% en el medio y bajo Putumayo; la población afroputumayense constituye el 27% del total de la población del departamento, las personas negras constituyen el 9% del total de la población. En términos relativos frente al total de la población del Departamento los municipios se sitúan así: el 62% de población Afroputumayense se encuentra en Orito; 58% en Puerto Caicedo, 56% Puerto Guzmán 40% en Mocoa y 35% en Puerto Asís.

¹⁷ Palabras de Don Faustino Suárez, en septiembre de 2001, él uno de los abuelos de la comunidad Afrooritense, proveniente de Barbacoas desde 1954.

Cuadro 1. POBLACIÓN AFROPUTUMAYENSE – 2001

No.	Municipio	No. Habitantes	% Población
1.	Orito	18.549	22,8
2.	Pto. Caicedo	8.196	10,0
3.	Pto. Guzmán	14.646	17,9
4.	Mocoa	10.778	13,3
5.	Puerto Asís	17.741	21,8
6.	San Miguel	6.235	7,6
7.	Villagarzón	5.315	6,6
TOTAL		81.460	100

Fuente: FEDECAP-2001

En la actualidad existen 45 asentamientos de comunidades negras, de las cuales 25 se hallan en el sector rural del departamento, con muy bajos índices de calidad de vida; el ingreso per cápita promedio oscila entre 500 y 600 dólares al año, el 90% de la población recibe salarios inferiores a un salario mínimo legal.

Cuadro 2. ASENTAMIENTOS DE COMUNIDADES NEGRAS EN EL DEPARTAMENTO DEL PUTUMAYO

No.	Municipio	Asentamiento Nucleados	Asentamientos Dispersos
1.	Mocoa	Puerto Limón	
2.	San Francisco	-	Alto Putumayo
3.	Sibundoy	-	Alto Putumayo
4.	Colón	-	Alto Putumayo
5.	Santiago	-	Alto Putumayo

6.	Villagarzón	-	Puerto Umbría
7.	Orito	Versalles	El Paraíso
		Bálsamo	Buenos Aires
		Tesalia	Acaé
		Triunfo	Santa Inés
		Burdines	-
		Andes	-
8.	Valle de Guamués	Villa Arboleda	-
9.	San Miguel	Ranchería	-
		Amarón	-
		Brasilia	-
10.	Puerto Caicedo	Pueblo Nuevo	Puerto Caicedo
		El Porvenir	San Pedro
		Cristo Rey	-
		Villa del río	-
		Las Palmas	-
11.	Puerto Guzmán	Mayoyoque	San Pedro
		San Roque	El Jauno
		Bututo	Santa Lucía
		-	La Chorrera
12.	Puerto Asís	Guadualito	San Luis
		Mogambo	La Primavera
		Brasilia	La Golondrina
		-	Las Malvinas
		-	Villa Mosquera
		-	Nueva Floresta
		-	La Piña
		-	San Luis
		-	Uribe Uribe
		-	Jerusalén
13.	Puerto Leguízamo	-	Leguízamo
TOTAL		22	23

Las comunidades Afroputumayenses proponen que de los 45 asentamientos, los 22 principales asentamientos nucleados deben ser limitados y reconocidos institucionalmente, no para que se conviertan en tierras de uso exclusivo de comunidades negras, sino para generar un proceso de desarrollo acorde con su cultura, costumbres y tradiciones, tierras colectivas que ejercerán una función

social y les será inherente una función ecológica; en tal sentido se acogerán a lo establecido en la Ley 70/93; que se resume en:

- Los titulares de estas propiedades colectivas deberán cumplir las obligaciones de protección del ambiente y de los recursos naturales renovables y contribuir con las autoridades en la defensa de ese patrimonio.

- Salvo los suelos y los bosques, las adjudicaciones colectivas que se hagan conforme a la ley 70 de 1993, no comprenden: el dominio sobre los bienes de uso público, las áreas urbanas de los municipios, los recursos naturales renovables y no renovables, las tierras de resguardos indígenas legalmente constituidos, el subsuelo y los predios rurales en los cuales se acredite propiedad particular conforme a la ley 200 de 1936, las áreas reservadas para la seguridad y defensa nacional, áreas del sistema de parques nacionales.

- El uso de los suelos se hará teniendo en cuenta la fragilidad ecológica; en consecuencia los adjudicatarios desarrollarán prácticas de conservación y manejo compatible con las condiciones ecológicas. Para tal efecto se desarrollarán modelos apropiados de producción como la agrosilvicultura, la agroforestería u otros similares, diseñando los mecanismos idóneos para estimularlos y para desestimular las prácticas ambientalmente insostenibles.

- Para los efectos de la adjudicación de terrenos como propiedad colectiva "Tierras de las Comunidades Negras", cada comunidad presentará la respectiva

solicitud al Instituto Colombiano de la Reforma Agraria - INCORA; quien realiza la evaluación técnica de la solicitud; la cual debe ir acompañada de información como antecedentes etnohistóricos, descripción demográfica del territorio, prácticas tradicionales de producción.

Por otra parte y al igual que toda la comunidad Putumayense, se debe generar una perspectiva del mejoramiento en la calidad de vida, índices de necesidades básicas insatisfechas y el fortalecimiento político administrativo de sus asentamientos, para lo cual se debe mejorar la infraestructura para la competitividad, infraestructura social y el desarrollo productivo.

3. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

3.1 ANTECEDENTES

Para iniciar el referente teórico fue necesario revisar algunos documentos encontrados como: “Renacientes del Guandal. Grupos Negros de los Ríos Santiago y Sanguanga” elaborado por Paula Andrea Galeano, Universidad Nacional, Santa fé de Bogotá, 1996.

Aquí ella aborda la problemática de la alimentación a partir de la aproximación a las representaciones simbólicas de las que son objetos los recursos que brinda el entorno susceptible o no de ser consumidos, esta investigación realizada en la Costa Pacífica Nariñense recoge el inventario alimenticio y sus variaciones, la descripción de elementos de cultura espiritual y material y la selección de relatos orales que contengan enseñanzas en el manejo y cuidado de la tierra, como el abono natural y el respeto por la misma, incluso los pescadores tienen rezos para las épocas de pesca y protegerse de la mar y los ríos adversos; de hecho, también hay cantatas décimas, canciones, relatos para las recetas de cocina.

En este estudio se incluyen algunas recetas que hacen parte de la cultura alimentaría, concuerda con la relación establecida entre el hombre y el entorno.

En esta relación con el medio, el hombre refleja su concepción así como la escasez de recursos no aparece aquí como una preocupación explicada de lo que se maneja culturalmente en la zona, ya que para sus habitantes no se vislumbra un fin en cuanto al abastecimiento; si bien se reconoce un deterioro del medio natural, el discurso conservacionista parte principalmente de personas asociadas con procesos organizativos, que a partir de sus experiencias, tal vez no han variado en su manera de concebir el medio.

El imaginario colectivo de algunos Afrocolombianos e indígenas como grupos conservacionistas pueden constituirse en políticas educativas y sugerirla en Corpoamazonia.

Bien, para comprender algunos aspectos de la llegada de los africanos a Colombia se comenzara por decir, “que en Cartagena de Indias: ciudad que se gestó indígena, nació blanca y creció morena. El Calamary de bohíos de bahareque y techos de palma se hizo más tarde pueblo de troncos y tablas, para después de incendios y ataques de piratas convertirse en recia fortaleza con castillos y baluartes, calles y plazas empedradas, casas de piedra y ladrillo, admiración de América, construida palmo a palmo por negros y pardos, esclavos y libertos¹⁸.

En las plazas se encontraban comestibles, y por las Calles las Frutas, y Dulces de todas especies y diversos guisados ó Comidas; el Bollo de Maíz y el Cazabe, que

¹⁸ GUTIERREZ, A. Idelfonso. Historia del Negro en Colombia, Bogotá. Editorial Nueva América, Pág 11.

sirvieron de pan con que se mantenían los negros. Las que tenían niños pequeños, y los están criando los llevan cargados sobre las espaldas para que no les puedan estorbar el manejo de los brazos.

3.2 ORALIDAD Y CULTURA

La oralidad y la cultura son elementos esenciales para mantener la tradición alimentaría; el hombre a través de todos los tiempos se ha caracterizado por poseer privilegios, como el de la capacidad de poder transmitir a la otra edad experiencias vividas, fantasías, oficios, tradiciones, cantos y recetas de cocina.

Para poder dar viabilidad a esa capacidad propia del ser humano es necesario tener en cuenta el acto de comunicar a través del contacto permanente con los seres que hacen parte de nuestra comunidad y cultura, eje que atraviesa toda situación donde se busca una permanente interacción con todo aquellos que se produce al interior del grupo. El conocimiento de la cultura alimentaría que se consideraba fundamental para acceder a la cultura por medio del contacto con los abuelos, mayores se puede realizar de muchas maneras como el relato, los dichos y como se cocinaba antiguamente.

Por otro lado, la permanente comunicación al interior de la comunidad, como es transmitir sabia y metafóricamente el relato de una receta, donde se utilizan expresiones propias de la región con su malicia incluida, situación que se

enriquece a medida que cambian los contextos, los cuales se recrean con un lenguaje muy popular.

Cabe resaltar que las narraciones o relatos ante todo suscitan interés y su fundamental atracción se centra en la creatividad del relator lo que genera una producción propia por el otro, es así como en una receta cada individuo le va impregnando su sazón y sabor que le da un toque especial al alimento y de esta manera se amplía el recetario popular en las comunidades negras.

Ahora bien, es necesario enfatizar que la capacidad de la memoria es muy valiosa en las culturas orales ya que la palabra, nunca existe dentro de un texto simplemente verbal como sucede con la palabra escrita. La palabra hablada siempre constituye modificación de una situación existencial, total que invariablemente envuelve el cuerpo a través de sus gestos, movimientos, etc.

En este sentido, una cultura que maneja la memoria, implica que la palabra y objetos nunca están separados del todo, las palabras representan objetos y la percepción de estos están condicionada por la reserva de la palabra, en las cuales se incrustan las percepciones. La naturaleza no enuncia hechos: estos se representan sólo dentro de los enunciados producidos por el ser humano para referirse al tejido sin hilos de la realidad que los circunda. La oralidad, propicia estructuras de personalidad que en ciertos aspectos son más comunitarias y exteriorizadas y es así como la comunicación oral une a la gente en grupos.

3.3 RASGOS ORALES

“Las negritudes tienen un lenguaje que expresan, sin límites, hacia el centro y periferias de otros sistemas simbólicos; promocionan la teoría de difusionismo cultural. El negro es interlocutivo y expresivo. El y su entorno aportan imágenes y crean sonidos en la percepción de los interlocutores. Los signos negros se articulan a los otros discursos étnicos, los cuales interrogan, afirman, acusan, comparan”¹⁹.

El aporte negro se encuentra en las distintas culturas colombiana. Los palenques de San Basilio, Castillo, Santa Cruz de Masinga, Palizada y Zamba, entre otros han validado la expresión: Soy Negro Gracias a Dios.

Cada uno de los pueblos que conforman la humanidad, conduciéndonos a través de la oralidad a una costumbre que, “por cansancio o por aceptación, termina cumpliendo una función social que da al hombre el derecho a la palabra y a la imaginación y, por tanto, le devuelve el dominio de su fantasía, con esto alimenta su permanencia en algo que ningún humano debería olvidar: la recurrente costumbre de comunicarnos amorosamente por medio de los afectos que cantan a la vida en el momento mismo de su transmisión, por que es indispensable que la tradición oral estimula una mayor apertura a lo universal y, por ende al hombre

¹⁹ PINEDA, Jesús María. Tomado de Revista Lámpara. Vol. 35, Primera entrega, mayo 1997, Pág 11.

mismo, a su ser interior el cual se comunica diariamente con la naturaleza de manera inmediata”²⁰.

Entre las muchas prácticas para mantener los abiku entre los hombres, es común recurrir a los poderes de Nanã, el único orixá capaz de controlar a esos demonios²¹. Además de las peregrinaciones exigidas por la diosa y de la promesa de una castidad posterior de la madre, los padres de los potenciales abiku deben realizar ofrendas rituales a Buruku.²²

²⁰ ANGAR, Luz Esthela. En Revista Lámpara, Vol. 35, Primera entrega, mayo de 1997, Pág 17.

²¹ VERGER, Pierre Fatumbi. Notas Sobre o Culto aos Orixás e Voduns. São Paulo: EDUSP. 2000. Pág 446.

²² VERGER, Pierre Fatumbi. Grandeza e decadência. São Paulo: EDUSP. Axis Mundi. 1994. Pág 13.

3.4 RECETA PARA MANTENER UN ÀBÍKÚ EN LA TIERRA

Ingredientes

Ewé abíríkolo – Hoja de CROTALARIA LACHNOPHORA,

Leguminosae Papilionoideae

Ewé agidimagbáyin – Hoja de SIDA ACUTA,

alvaceae (vassourinha) nueve hojas para niños y siete para niñas

Preparación

A ó kó won sórí ara won.

Poner las hojas unas sobre otras.

A ó tefá lórí ì yèròsùn, a ó pe ofò rè. A ó dàgbogbo won sórí òwú.

Dibujar el odu en ì yèròsùn, pronunciando el encanto [ofò].

A ó fi òwú funfun ài dúdú wé e.

Atarlas con un hilo de algodón blanco y negro.

A ó so mó orùn àbíkú.

Colgarlas en el cuello del niño.²³

²³ Sobre los akibu, lea: Monique Augras, "Os gêmeos e a morte: notas sobre os mitos dos ibeji e dos abiku na cultura afro-brasileira", en Carlos Eugênio Marcondes de Moura (org.), *As horas do pássaro da noite. Escritos sobre a religião dos orixás*. Pág 73.

Ofò - Canto ritual

Agidimagbáyin Olòrun màtì nkùn.

Agidimagbáyin, Olòrun cerró mismo la puerta.

Olòrun màtínún àwa ò wá mó.

Olòrun cerró mismo la puerta y nosotros no vamos a regresar jamás.

Agidimagbáyin Olòrun màtì nkùn.

Agidimagbáyin, Olòrun cerró mismo la puerta.

Es importante observar que el canto que se debe repetir para despertar el poder de los elementos es pronunciado en la primera persona del plural, como si los propios agentes de la cura fueran los presuntos "demonios" que se desea alejar. Esta es la naturaleza de Nanã Buruku: una permanente conjunción de opuestos, que se explicita aun más en el cordón de hilos de algodón negro (funfun) y blanco (dúdú) entrelazados, siempre presente en sus embrujos²⁴.

“Los rituales de devoción a Nanã incluyen ofrendas de ebó preparado con fréjol boca negra (vigna unguiculata) cocido con miel y cubierto con aceite-de-dendê. Granos, como el fréjol y el maní, están siempre presentes en los embrujos

²⁴ Nanã o ì yàni, madre o hechicera: no importa, pues, por que son hijas de Eva, todas las mujeres son ãé y tarde o temprano ellas cuentan una historia de degradación.

dirigidos a esa diosa, cuyos movimientos algunas veces se asemejan a los de una anciana, pacientemente pilando granos”²⁵.

“El fréjol es uno de los elementos más tradicionales de la alimentación yorubá en Brasil y en las demás regiones americanas para donde esta cultura fue transferida. Sí hubiera una identidad nacional brasileña única, su representación mayor, a través de la comida, sería la feijoada, una menestra de fréjol negro con pedazos de carnes de cerdo, servida con arroz blanco y otros complementos, que se cambian de región a región”²⁶.

En otras partes del llamado "Nuevo Mundo", como por ejemplo Cuba, el contenido cultural y religioso de ese grano es muy evidente, hasta mismo en la hora de nombrar a las comidas, como la famosa mezcla de fréjol negro y arroz blanco, que es muy conocida por todos como moros y cristianos.

La importancia del fréjol en la alimentación brasileña es tan central, que hasta hoy día, cuando una madre baiana pobre desea decir que no dispone de otros elementos para alimentar a sus hijos, ella dirá que ellos están "comiendo puro", refiriéndose al fréjol sin nada más para servir junto. Por las mismas razones,

²⁵ CARVALHO, Jorge. Violência e caos na experiência religiosa: a dimensão dionísica dos cultos afro-brasileiros, en Carlos Eugênio Marcondes de Moura (org.), As senhoras do pássaro da noite. Escritos sobre a religião dos orixás, Pág 85.

²⁶ Ibid. Pág 86.

también es costumbre en Brasil decir que las cosas básicas y cotidianas no son más que "fréjol con arroz".

La relación existente de lo brasileiro en la comunidad Afrooritense es la pertenencia que existe del fréjol en la Amazonia brasilera, y a la vez este producto fue extendido por la Amazonia colombiana atravesando la región andina, especialmente en la sociedad paisa, llegando a ocupar el primer plano en el resto del país, ya que sirve de sustento alimenticio a todos los sectores sociales por su función vitamínica, entre otros aspectos que haga resaltar este producto, y fue así como se prolongo por toda Sudamérica y en la comunidad Afrooritense se retoma este alimento.

De la misma manera, no son raras las manifestaciones de la centralidad cultural del fréjol en la vida cotidiana de Louisiana, como demuestra un verso de la música popular escrita en el ambiente de la Depresión²⁷, que dice:

Ingredientes

1 Kg. de fréjol boca negra catado y lavado

1/2 Kg. de camarón seco sin ojos y lavado también hierbas a gusto (perejil, cilantro y cebollín)

²⁷ Material recopilado por, Carlos Eugênio Marcondes Moura., São Paulo: EDUSP, Axis Mundi, 1994.

1 cebolla grande pelada
2 tomates
1 pimiento verde pequeño
3 dientes de ajo
1 cuchara sopera de sal
200 ml de aceite-de-dendê

Preparación

Colocar el fréjol en la olla con agua suficiente para cocinar (el fréjol debe quedar cocido, con los granos suaves, enteros y secos).

Licuar (lo que substituye el original ato de pilar) el camarón con las hierbas, cebolla, tomates, pimiento, sal y ajo. Colocar dentro del fréjol y dejar que se cocine.

Cuando esté casi cocido agregar el aceite-de-dendê. La preparación lleva más o menos unos 30 minutos.

Este plato se come con arroz blanco acompañado de todos los otros platos baianos, como moqueca de pescado, xinxim de gallina o caruru.

Vida y muerte, cielo y tierra, negro y blanco, femenino y masculino: presuntas oposiciones que enlaza y sublima. Protección y descuido, apogeo y queda, funfun

y dúdú, poder y degradación: contrarios y mediaciones que las ì yàni controlan para el bien o para el mal.

3.5 EL ORIGEN DE LOS CANTOS

En los tiempos aciagos de la esclavitud la vida de los negros bien dura, estaba llena de penurias, maltrato y discriminación. Helmer Hernández narra que el origen de los cantos se inicia así:

Una joven del río Güelmambi se sentía aburrida y apesarada porque no había encontrado oro, de pronto un pájaro le enseñó a cantar en una tarde.

La joven negra se dedicó a silbar las melodías que había aprendido aquella tarde y relato las circunstancias en las cuales la había aprendido.

Los mineros no tardaron en memorizarlas, realmente estaban desconcertados con la armonía y belleza de aquellas melodías.

Al poco tiempo esas tonada prodigiosas se difundieron fácilmente por todos los pueblos de la región y los poetas les inventaron letras, estribillos y los marimberos les hicieron ingeniosos arreglos musicales.

Desde entonces en la costa pacífica tenemos música para cada acontecimiento importante de nuestra vida y cantamos y bailamos todo el tiempo para mitigar las penas y espantar las tristezas²⁸.

Coplas

Niñito bonito
sagrado clavel
estrella del cielo
hoy te vengo a ver.
Allá arriba está María
sentadita en su balcón
esperando a Jesucristo
que nos eche la bendición.

Las fugas son tonales con un patrón métrico binario de 6/8 que predomina y es marcado por un instrumento de percusión.

En el orden instrumental existen dos conformaciones características que se dan en esta región. (Ver Figura 5).

²⁸ HERNÁNDEZ, Rosales Helmer. Literatura Afrocolombiana, La Creación de Tumaco y otros relatos del pacífico. San Juan de Pasto. Imprenta Jiménez, 1999.

Figura 5. Instrumentos Musicales Pertencientes al Grupo Afrooritense



La primera conformación es: La tambora: que es el instrumento melódico. Instrumentos acompañantes: maracas, platillos, redoblante. Y en la segunda conformación emplean percusión con violines y contrabajos, es muy común en algunas comunidades.

CREENCIAS

Un conjunto de creencias ligadas a la práctica católica, constituye la religión de las comunidades Afrooritenses de las tierras bajas del Putumayo. Los fieles no le solicitan a Dios fortuna y felicidad, sino protección contra las desgracias que los aquejan por todas partes. A las causas de inquietud y zozobra económicas hay que agregar la ansiedad crónica por las enfermedades endémicas como el

paludismo, el cólera y, además, los traumatismos por accidentes que los conducen frecuentemente a la ruina.

Las enfermedades y las desgracias aparecen, entonces, como castigos sobrenaturales que sobrevienen para ser conjurados por los sacrificios y las ofrendas, a los santos católicos o a las divinidades ancestrales mimetizadas por el sincretismo religioso africano-católico.

En la mayoría de los temas y cantos religiosos aparece la intervención de los santos en favor de sus fieles adeptos o el castigo de las divinidades para aquellos que las olvidan.

Existen muchas dificultades para construir una teología sobre las representaciones a la vez variadas, fragmentarias y contradictorias que los pobladores de las tierras bajas del Pacífico se hacen del mundo sobrenatural, del otro mundo y sus relaciones con la vida cotidiana.

La descentración que reina en este campo es tanto más grande, por cuanto no se pueden conciliar las enseñanzas de la Iglesia católica-misionera adaptadas por los creyentes con las tradiciones sobre dioses y espíritus, referidas a un contenido típicamente africano o indígena de retenciones o de creación y elaboración de instituciones sociales y culturales diferenciadas, a continuación se observaran algunos ejemplos:

En los diferentes pueblos Afrocolombianos tienen la creencia en la totalidad de las familias sobre un ser supremo, lo cual conlleva a diferentes manifestaciones culturales.

- Todo hijo trae su pan debajo del brazo: en esto se tiene la aceptación de la providencia del ser superior que determinan y hace que las personas puedan tener los hijos que más puedan, según ellos Dios proporciona fácilmente los alimentos.
- A Dios rogando, con el mazo dando: esta plegarias es de mucha importancia puesto que va acompañado del trabajo y el esfuerzo personal, lo cual hacen que hombres y mujeres trabajen arduamente para con su esfuerzo poder llevar los platos a la mesa.
- Con Dios me acuesto, con Dios me levanto: Con esta frase imploran la protección de Dios cuando madruga a limpiar los diferentes cultivos.
- De parte de Dios todo poderoso dime que quieres: Se dice cuando la persona siente el temor de algún espíritu.

- Al, que madruga Dios le ayuda: El hombre debe ayudarse para que Dios le ayude²⁹.

LOS FUNERALES

En esta parte hay tres etapas;

Antes de Morir: Cuando la persona esta demasiada enferma o grave es cuando se llama al curandero de la región y este con sus hierbas y oraciones, hace cuanto sea posible para salvar al enfermo. Toda la familia esta presente y se avisa los que están lejos.

Cuando el curandero ve mejoría lo llevan al hospital para mayor credibilidad, se da cuenta que el enfermo no da esperanza de vida cuando entra en la parte final o de agonía, porque la familia entra en llantos y es posible que se vean su sombra.

Entonces cuando al enfermo le dan a tomar agua o alimento y no lo pasa la muerte es segura al igual que la fijación de los ojos, algunas partes del cuerpo se ponen demasiado frías y la respiración le es difícil.

²⁹ VALBUENA, Brea Herbert. Antropología de la Familia Chocuana. Quibdo: Universidad Pedagógica y Tecnológica del Choco, 1998. Pág 495.

Desde ese momento se empieza hacer los arreglos mortuorios y las personas salen al pueblo ya sean de día o por la noche, por caminos o motor fuera de borda para comprar lo necesario para el velorio.

Entre esos elementos están, caja mortuoria o ataúd, sábanas, café, panela, harina de trigo para preparar los panes, cigarros y cigarrillos, papel para hacer las coronas, velas, comidas y aguardiente.

Entonces ahí es donde entra la parte importante: los cantos de “alabaos” y rezaderos deben estar en la cabecera en esos momentos familiares muy cercanos (esposa, hijo, tía, etc.) con el fin de recibir las últimas y recomendaciones para sus hijos.

El testamento se hace por escrito u oral y los bienes del difunto son repartidos entre los hijos, su mujer y cualquier otro pariente cercano.

Después de la muerte de esa persona los familiares manifiestan entorno implorativo: ¡Dios lo necesita!, ¡su hora ella llegada!, ¡Murió porque Dios lo quiso!, ¡bendito sea Dios, él nos lo quitó!.

ORACIONES

“Por el camino del ciprés, con Jesucristo caminé, con San Pedro y con San Pablo, San Juan y San Miguel. Como se estancó la sangre con el remedio que le hizo

María Santísima, detengo yo ésta; como se detuvo Jesús en el vientre de María Santísima, detengo esta sangre; como se detuvo nuestro Señor Jesucristo en Jerusalén, detengo esta sangre; como se detuvo nuestro Señor Jesucristo en el santo árbol de la cruz, detente, sangre; como se detuvo nuestro Señor Jesucristo en la sagrada Ostia, detente, sangre; como se detuvo la preciosísima sangre de nuestro Señor Jesucristo en el mundo, para bien de los pecadores, detente, sangre; como se detuvo nuestro Señor Jesucristo sobre sí mismo, detente, sangre. Amén. Se rezan tres credos³⁰.

LOS ALABADOS O ALABAOS

El pueblo pronuncia “alabaos” y gramaticalmente son alabados, lo cual significa alabanza.

Por lo tanto los alabados o alabaos son cantos de exaltación religiosa o alabanzas a los santos.

Los alabados son rama de los villancicos de origen pastoriles, la cual fueron traídos por los españoles para cantarlos en navidad, donde más tarde fueron adaptados por los españoles a las celebraciones fúnebres de los negros como medio de aprender el español y de catolizarlos al cristianismo.

³⁰ VELÁSQUEZ, José. La Cultura del Pacífico. Oración tomada en 1997, Pág 219.

El entierro en la comunidad afrooritense es un ritual, primero es llevado el cadáver a la iglesia, no hay hora fija, ya sea a las diez o por la tarde: 2, 3 o 4 pm lo que importan es la presencia de familiares y amigos, cuando es en el área rural se acompaña con cantos y rezos, las personas se turnan para llevar el difunto.

El difunto es llevado al hombro, las mujeres se apoyan cogidas de los brazos, al llegar al cementerio el llanto es redoblado y cerca del féretro van los familiares. Se hace la despedida con un puñado de tierra, como señal de despedida y gratitud hacia el difunto.

EL NOVENARIO

Este comienza el mismo día del entierro durante nueve días, el día noveno es el más solemne, el cual tiene más concurrencia de familiares y amigos.

Los ocho primeros días las gentes se reúnen a las 8 pm, y hacen el acompañamiento y se van pronto o hasta la media noche con el fin de trabajar al otro día y durante el acompañamiento se reza y se hace alabados.

En los días de acompañamiento se sirve café, cigarrillos y aguardiente. En el noveno día se tiene la especialidad desde el medio día, ya comienza a llegar la gente del campo a nivel rural por tal razón se debe darle de comer. Para la comida

matan marrano o una vaca, de ahí en adelante los familiares son más unidos que nunca, desde el momento en que las personas fallecen los familiares le guardan luto vistiéndose con ropa negra³¹.

También, las oraciones hacen parte de la tradición de la comunidad negra:

Por er arto sacro santo
Y por er nombre de Rios
Bamo levantando un clisto
Y riciendo santo Rios

CORO

Santo Rios, Santo Juelte
Santo Rios Juelte y mortal
Peldón, señoda por tu piedad

CORO

Por tu pierá, pol tu piera
Miselicoldía te piro.

ORACIÓN DEL LIMÓN

“Dios, señor mío acuérdate de mi y devuélveme Dios mío las antiguas fuerzas para que yo pueda librarme de los enemigos, con la mano izquierda se toma un limón y se dice: limón has de saber que ningún poder mágico se puede poner contra mi, porque yo domino y empero. Limón, limón, el rey es el mágico conjuro,

³¹ MORALES, Gómez Jorge. Estudios Negros del Litoral Pacifico. En Revista Colombiana de Antropología, Volumen XIV, Pág 66.

limón del sol, desde el conde de Aeroareme, te conjuro para que me rindan homenaje, esto se hace nueve días.

ORACIÓN PARA MATAR LOS GUSANOS

Con esta oración podrás matar los gusanos en los animales desde cualquier lugar que te encuentres y los que tuvieren en su casa, para el efecto te descubres doblando la rodilla en tierra, con la mano derecha, haces como si cogieras cositas del suelo y las tiras a los animales; se hace sin quitar la vista al animal; entonces dirás, “enemigos, yo os conjuro que mueran todos y no quede ninguno. Creo, creo”.

Cuando termines rezarás un credo con mucha devoción. Cuando es un animal que esta muy lejos de ti en otra finca o lugar tiene que visualizar y tener en cuenta como si tuviera delante la gusanera. Para lo cual al que venga a pedirle que lo cures, te dirá donde tiene la gusanera, de que color es el animal y como es, etc.

EL ABOZAO

Es una variedad de baile afrocolombiano por medio del cual se pone de manifiesto la habilidad de cada uno de los bailarines hasta llegar al agotamiento, según

algunos autores³² parece ser que tiene origen español ya que es una variedad de la jota chocoana. Y los instrumentos con los cuales se ejecutan es la chirimía, ejemplo de un abozado:

“A la planta del chontaduro
El cogollo se le pudre
El hombre cuando es celoso
La mujer también se aburre”

ALOI ALOA

Repíqueme ese bombo
Pa yo podé cantal
La bispeda de año nuevo
Que la bamo a celebrá

CORO

Hay río, río, río, río
Mardalena
Ala mairina der niño
Diganle que rigo yo
Que si no tenia bebiras pa que me conbiró
Pa que me conbiró

CORO

Señodes bengo der cielo
María como queró
Maria quedo muy buena

³² ABDIAS, M. Compendio General de Folclor Colombiano. Pág 279.

Y salures les mandó
Ay mida que bonito
lo vienen bajando
con ramo re flodes
lo ban arorando
Aloi, Aloa
Ni tampoco se quien e
Mi malido es arto y delgado
Y de habla muy coltes
Caballedo en su caballo
Y una palomita e
tres hijas mujedes tengo
Y a monja las metedé
Y un hijo teden que tengo
Al rey se lo entregade.³³

3.6 EL SER Y LA ORALIDAD

El ser humano tiene carácter de racionalidad porque se ha ido formando por habilidades que le permiten comunicarse consigo mismo y con los demás, Ong, afirma que los pueblos civilizados también tienen historias con gran profundidad como lo demuestran hechos antropológicos. “Desde tiempos atrás las culturas orales estiman sus tradiciones orales y se atormenta por las pérdidas de las mismas, pero nunca se ha encontrado, ni oído de una cultura oral que no quisiera

³³ TRIANA, Humberto. El negro en la literatura oral. Coplas y refranes. En: El folclor en la construcción de las Américas. Memorias del VI Congreso de antropología en Colombia. 1992, Pág 132.

lograr lo más pronto posible, sin lugar a dudas la oralidad nunca puede por completo ya que cualquier texto escrito potencialmente se oraliza”.³⁴

“Asegurar que un gran número de cambios en la psique y en la cultura está relacionado con el paso de la oralidad a la escritura no pretende establecer que esta última sea la única causa de todos los cambios. El vínculo no es cuestión de reduccionismo sino de correlación.

El cambio de la oralidad a la escritura está íntimamente relacionado con otros avances psíquicos y sociales... Avances en la producción alimenticia, el comercio, las organizaciones políticas, las instituciones religiosas, las habilidades tecnológicas, las prácticas educativas, los medios de transporte, la organización familiar y otros campos de la vida humana: todos desempeñan sus papeles propios.

Empero la mayoría de estos logros, y de hecho es probable que todos ellos han sido afectados muy considerablemente por el cambio de la oralidad al conocimiento de la escritura, así como muchos de ellos a su vez han influido en él”. A continuación se encuentran textos que contienen en su interior un legado clave para la cultura alimenticia de las comunidades negras.

³⁴ ONG, Walter. Oralidad y Escritura. Colombia. Fondo de Cultura Económica. 1994, Pág 17.

Ahora bien, el sistema mágico-religioso de África, al sur del Sahara. Dice que “religión, magia y medicina forman una unidad; La mayoría de los grupos étnicos africanos creen en un ser supremo, el creador del mundo, de los hombres y de las divinidades, el cual se alejó de los asuntos diarios de la humanidad. Las divinidades, los espíritus de la naturaleza y los antepasados son intermediarios entre dios y los hombres. A ellos se les invoca en los ritos religiosos, para que intercedan en favor de los seres humanos y solucionen sus problemas. Es importante anotar cómo la religiosidad africana tiene fines utilitarios”³⁵.

“Antes de que cualquier agregado de esclavos... comenzara a crear instituciones viables, los esclavos han tenido que sufrir y afrontar los traumas del cautiverio, de la esclavitud y del transporte. Por lo tanto, los comienzos de lo que más tarde se desarrollaría como Culturas Afroamericanas debe corresponder a las primeras interacciones de los hombres y mujeres recién esclavizados, en el continente africano mismo.

Ellos fueron atiborrados en mazmorras, amontonados en sótanos de “factorías” oscuras, apretados los unos con los otros entre los muelles y los barcos, separados muy a menudo de su propia familia y de su propia tribu y aun de quienes hablaban su propio lenguaje. Dejados como perdidos acerca de su presente y su futuro, despojados de todas sus prerrogativas de estatus o rango (por lo menos quienes eran amos nobles en sus respectivas tribus), y

³⁵ MBITO, John. African Religion and Philosophy, citado por Angelina Pollak-Eltz, en la Cultura del Pacífico, Vol. II, Pág 234.

homogeneizados por un sistema inhumano que los veía como gentes sin cara, intercambiables.

Sin embargo, se sabe que aún en semejantes circunstancias, de extrema sumisión, las comunidades afrocolombianas “no se limitaron a ser víctimas pasivas. Según el pensamiento tradicional, los fenómenos naturales y los objetos están íntimamente asociados con Dios y los espíritus ancestrales. Por ello, lo físico y lo espiritual son dos dimensiones del mismo universo.

La práctica médica tradicional de los curanderos y de los herbolarios negros de las tierras bajas del Pacífico colombiano ha participado desde sus comienzos de esta doble naturaleza. Han convivido con ella el conocimiento de los procesos naturales y el de las plantas medicinales eficaces de la selva tropical húmeda, así como la creencia en un poder de carácter mágico o religioso que entraña ciertas fuerzas colocadas por encima de la comprensión humana”³⁶.

“Las imágenes del mundo sobre los conceptos de causalidad y salud de las comunidades negras del Pacífico colombiano se relacionan con la: **Mala alimentación**: Principalmente de la mujer cuando está en embarazo y del hombre que trabaja desde temprano en el monte, a veces sin comer, otras comiendo solamente durante el día banano cocido (tucó) y en la tarde a volver a comer lo mismo con agua panela. Esto no alimenta si todo el día se ha trabajado tumbando

³⁶ Ibid. Pág 241.

monte, quemando monte, limpiando monte y sembrando. Esta es una cosa que hace que las personas se enfermen”.

Agua: El agua también hace que las personas se enfermen, una veces porque después de trabajar con mucho sol cae el aguacero y la persona está enfogada (acalorada); otras, por ejemplo, cuando el río crece y se inundan los pueblos, esa frialdad del agua hace que las personas se enfermen y cuando tomamos agua del río o de los caños; esta agua es mala porque, por el río sube y baja mucho motor y lanchas, también allí hacemos del cuerpo y botamos de todo.

Aire: También esto hace que las personas se enfermen, una gente enfogada recibe cuando anda embarcada (navegando) ese aire tan duro y frío y eso ayuda para que se enferme pues el cuerpo coge frialdad.

Colino: (En sentido estricto significa platanal pero, por extensión, se utiliza como campo de cultivo de árboles frutales y de otras especies de la selva tropical húmeda del Pacífico). El colino también es muy frío y lo pisa la gente cuando trabaja en el monte, entonces esto hace que el cuerpo coja frialdad y se enfermen las personas.

Jai: El jai es un maleficio que le mandan a las personas, les ponen un espíritu maligno en forma de animal: tábano, tatabro, culebra, madre de agua, murciélago o le ponen un dolor en la barriga o de cabeza que mata a la persona, también lo mandan en las comidas o en una prenda de vestir.

Otras causas de la enfermedad: El trabajo (las condiciones del trabajo), hacen que las personas se enfermen porque en los ríos el trabajo es duro. En tiempo de pesca, uno atarraya o trasmallea (trasmallo: red de pesca) caponea (técnica de pesca) toda la noche, después tiene que cecinar (abrir y salar el pescado). Con el pescado en la orilla del río y con agua en la champa, esto da frialdad y dolencias en el cuerpo; también el monte es muy frío porque hay colino banano y otros árboles muy fríos, esta frialdad le entra al cuerpo y como uno está enfogado de tirar machete, barretón y hacha entonces se enferma, porque nuestro trabajo es muy duro.

Mal humor de algunas personas: Esto también da enfermedad porque hay gente que tiene su mal humor o su mal ojo y enferma a otros con frío, fiebre y vómito o les tumban el pelo o les hacen dar rasquiñas. Esto se da mucho por acá no sólo con la gente sino también con los árboles, secan el colino, secan las palmas de coco y otros árboles.

La ira de Dios: Las enfermedades también les dan a las personas que no creen en Dios, porque El sí quiere que la gente no se enferme cuando se maneja bien y cuando se maneja mal les manda la enfermedad como castigo.

Rebote de los siete humores: Cuando a las personas se les rebotan los siete humores también se enferman y se pueden morir; estos humores son: sangre, orina, bilis, sudor, resuello, evacuación y saliva.

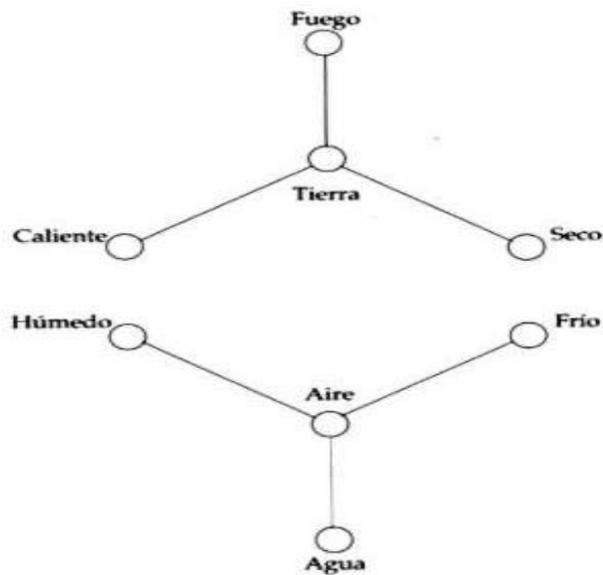
Las comunidades Afrooritenses manejan abundante información sobre el ambiente de la selva tropical: conocimientos sobre fauna y flora, sobre técnicas apropiadas al ambiente selvático y ribereño, “sobre complejas estructuras de parentesco, y de las formas de cooperación doméstica en las labores de producción. Igualmente sobre ritos mágico-religiosos, prácticas curativas y de prevención de las enfermedades...., en que el sujeto ha crecido. Sería absurdo querer enjuiciar este síndrome en su integridad, la totalidad de una forma de vida, exclusivamente bajo este o aquel aspecto de racionalidad. Y si no queremos renunciar a estándares con que evaluar una forma de vida como más o menos fallida, distorsionada, infeliz o alienada, el caso modélico que aquí se nos ofrece para servirnos de guía es, en todo caso, el de la enfermedad y la salud”³⁷

El curandero tradicional cumple una función útil en el estado actual de la organización social de las comunidades negras de las tierras bajas del Pacífico. Teniendo en cuenta que es la persona reconocida por la propia comunidad en la cual vive como competente para prestar atención en salud mediante el empleo de productos vegetales, animales y minerales, y la aplicación de algunos otros

³⁷ Habbermas J. citando a Winch insiste con razón en que “las formas de vida representan ‘juegos de lenguaje’ concretos, configuraciones históricas compuestas de prácticas, de pertenencias a grupos, de patrones de interpretación cultural, de formas de socialización, de competencias, de aptitudes.

métodos de origen social, cultural y religioso, basados en los conocimientos, actitudes y creencias de la comunidad en lo que respecta al bienestar físico, mental y social, y al origen de la enfermedad y la invalidez, y a los conceptos de causalidad y salud que abarcan simultáneamente “distintas dimensiones de la comprensión del mundo”.

A continuación se presenta un esquema salud – alimento y su importancia en la dimensión humana.



Duncan Peterssen, ha señalado acertadamente que “la abolición de la medicina tradicional no representa únicamente prohibir su ejercicio, y declarar ilegales a sus practicantes, sino que implica sobre todo suprimir una ideología, un sistema de creencias y de valores. Si bien se ha intentado imponer esta política en forma más o menos desembozada en muchos países, los resultados muestran hasta hoy el

fracaso de las propuestas hegemónicas, y la mayoría de los países han adoptado o mantienen sistemas médicos pluralistas”³⁸.

En el caso colombiano, este reconocimiento estaría de acuerdo con la Constitución Política de 1991, que en el artículo séptimo afirma, cómo el Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana en especial la ley 70 y el decreto 1122.

Las imágenes del mundo arrojan luz sobre los temas existenciales, que se repiten en todas las culturas, del nacimiento y la muerte, de la enfermedad y la desgracia, de la culpa, del amor, de la solidaridad y de la soledad. Abren posibilidades originarias. Con ello, estructuran formas de vida que no son comparables en su valor. La racionalidad de las formas de vida no puede ser reducida a la adecuación cognitiva de las imágenes del mundo que les subyacen. Para la cuenca del río Cajambre, muestra que los curanderos y curanderas tradicionales usan “plantas medicinales para la prevención y tratamiento de enfermedades, de lesiones físicas, picaduras de serpientes, maleficios y problemas personales como la suerte o las necesidades afectivas, dentro de un sistema de creencias, actitudes y prácticas tradicionales.

³⁸ DUNKAN, Peterssen. Colombia Pacífica, Tomo II. Bogotá 1988, Pág 493.

3.7 RECETARIO CULTURAL

Costumbre del Plátano: Relatado por: María Isabel Prado, conocida como mamá Chava 72 años (Ver Figura 6). Se muele en piedra y luego se hace la bala, también se come frito, en empanadas, el plátano se muele cocido en una piedra en una piedra donde la una es grande y la otra es pequeña. Se prepara también el tamal de olla con piangua, jaiba, cangrejo, piacuil y coco.

Figura 6. Mamá Chava, modo de preparación del plátano



El Tapao, el plátano torcido en troncos ya sea hartón o dominico se utiliza carne o pescado. La carne va en medio de dos capas de plátano pero el pescado va encima del plátano, en diferente cocción; entre las especies de plátano tenemos hartón, dominico, guineo, chiro, banano, pocho.

El Tacacho, plato que se prepara de plátano cocido y luego se le maja con una botella o mazo especial. Cuando este plátano esta convertido en harina se envuelve en un refrito de cebolla, sal y abundante aceite. Por lo general este plato es servido con caldo de pescado o carne de monte acompañado con arroz.

La señora Argenis Mosquera dice: “yo sin el plátano no me puedo acostumbrar a comer” porque en mi tierra se come bastante plátano y se siente el peso en el estómago y puede uno irse tranquilo a trabajar al monte y no se siente tanta fatiga del hambre como cuando desayuno con papa.

La señora Argenis a quien cariñosamente le dicen “Mi Lui” insinúa que e que ella no cambia un plato de patacones hartones con cachama sudado por un plato de papas con carne frita. En las comunidades negras de Orito la gente acostumbra a preparar el encocado de pescao ya sea bagre, bocachico o pintadillo; pero todo va acompañado del plátano.

Del plátano se dice que: “Las más antiguas referencias relativas al cultivo de plátano proceden de la India, donde aparecen citas en la poesía épica del budismo

primitivo de los años 500-600 AC. Otra referencia encontrada en los escritos del budismo Jataka, hacia el año 350 AC sugiere la existencia, hace 2.000 años, de un clon mutante muy parecido al Curraré, pues, habla de una fruta tan grande como colmillo de elefante.

En el Mediterráneo de los tiempos clásicos, el plátano sólo se conocía de oídas; fue descrito por Megástenes, Teofrasto y Plinio. Todos los autores parecen convenir que la planta llegó al Mediterráneo después de la conquista de los árabes en el año 650 D.C.

En el África fue llevado de la India, a través de Arabia, y luego rumbo al sur, atravesando Etiopía hasta el norte de Uganda aproximadamente en el año 1.300 D.C., aunque no es del todo satisfactorio esta opinión, pues, hay evidencias de que hubo un contacto bastante prolongado con la fuente original de los clones por lo que su presencia es más antigua en el continente africano. El plátano fue llevado a las Islas Canarias por los portugueses poco después de 1.402 y de ahí pasó al Nuevo Mundo, iniciándose en 1.516 una serie de introducciones de este cultivo. La posibilidad de la presencia precolombina del plátano en América ha sido sugerida, pero no se tienen pruebas directas de ello. Linneo basó sus estudios en las especies *Musa paradisiaca* y *Musa sapientum* que corresponden a una variedad de Curraré el primero y a una variedad de dominico el segundo, que existían en las Antillas en el Siglo XVII. Los bananos son una introducción más

reciente hecha a principios del Siglo XIX y que marcó el inicio del imperio bananero de la United Fruit Co.”³⁹

Por otro lado, en las costumbres de las gentes, no se siembra en luna, sino en menguante porque se agusana, le cría polilla a la raíz, se come la cepa de la planta. Se hacía minga pa socalar el monte y para hacer las derribas para sembrar el colino de plátano, cuando ya estaba sembrado el colino ase derribaba el monte y los mingueros salían a la 4:00 pm después del baño comíamos y se prendía el baile. Se bailaba por la alegría del trabajo, por lo que era baile la gente acudía al trabajo, de todas maneras la gente acudía al baile así no hubiera ido a la minga, en ese tiempo se mataba venao, boruga, cerrillo, armadillo o marrano. De las tripas se hacía la rellena y la longaniza y así mismito se amarraban los pedazos. En las mingas las gentes se colaboraban de unas a otras, todo el mundo trabajaba y todo el mundo tenía”⁴⁰.

Sobre la sal dicen. “La sal la utilizaban para salar la carne y también se la utilizaba para pringues o baños para los golpes.

³⁹ EARTH. 1994. Don Chepe y el cultivo del plátano: Guía práctica el cultivo para productores de la Región Tropical Húmeda. Programa de Educación Permanente. Guácimo, C. R. Folletos para la escuela.

⁴⁰ Relato de: Justa Pastora Cabezas, Nacida en Barbacoas Nariño; Residente en Municipio de Orito – Putumayo. 79 años de edad.

Cuando se golpea sirve para hacerse baños, frotarse la parte afectada, la utilizábamos para el dolor de barriga que dependía daño de estómago, queriendo decir que uno coma mucho y por la noche se daña el estómago.

Dicen que con la sal se hace brujerías, se riega en el patio de la casa o en la finca y dicen también que le echan al tanque de la gasolina de los motores acuáticos para que el dueño del vehículo no pueda andar para que se corran los pasajeros, la sal la tiran sea donde sea, desde que quieran hacerle daño a la persona en el puesto donde están trabajando, eso depende a base de la envidia que el tengan a la persona. También sirve la sal para bendecir el agua y bautizar a las personas.

Cuando la persona tiene mala hora o sea espíritus maligno esta agua servía y todavía sirve para tomar para una gente que sea brava o caprichosa teniendo la fe se cura y se mide con ramo bendito y se reza".⁴¹

El Maíz: Se siembra el tres de luna y el cuarto de luna, el cinco y el ocho no se siembra porque hace capacho la mazorca que quiere decir que la tusa es delgada y no cuaja el maíz. El día de la llena de luna tampoco se siembra el maíz.

⁴¹Idem. Doña Pastora.

3.8 COMIDA Y TRADICIÓN

La tradición ha ocupado un papel secundario por un motivo de simple reflejo de condiciones materiales por la supervivencia del pasado. La tradición ha sido vista como esencia “pura” y testimonial de un pasado superior. La importancia de la tradición está en la trascendencia radicada en la lectura presente que se hace de ella. La cocina tradicional no es una tradición inventada porque viene desde nuestros antepasados”⁴².

Siempre a lo largo de la humanidad, el hombre ha buscado la manera de sobrevivir por ello de acuerdo a las circunstancias del contexto geográfico se organizaba el cuadro alimenticio el cual va mejorando ha medida que va pasando el tiempo, y hace que hoy en día este establecido dentro de sus patrones tradicionales.

Por ello se afirma que “La cultura es considerada como el conjunto de objetos materiales y pensamientos costumbres y demás hábitos adquiridos por el hombre en cuanto a miembro de una sociedad. Con el desarrollo de la etnología el estudio de la cultura ha adquirido un enriquecimiento cada vez más profundo; sin embargo, se puede decir que la posición naturaleza/cultura ha impuesto su presencia de manera continua”⁴³

⁴² CARRILLO, María Cristina. Sabor de la Tradición, Escenarios y Actores de la Cocina Tradicional en el Centro Histórico de Quito Ecuador. Ediciones Abya Yal. 1996, Pág 15.

⁴³ Ibid. Pág 26-27.

Ahora bien, las diferentes manifestaciones orales para fertilizar la tierra, el producto, y cosecha en productos como el plátano, se realizaban con cantos. “El ritual de la fertilidad entre los indígenas y que seguramente en los tiempos de cosecha o de siembra los indios se ponían a cantar y debido a la interacción con paisano afrocolombiano, este lo aprendió, pues es conocido de las tribus indígenas que existieron en el Pacífico. Lo que sí es necesario anotar es que el patacoré no tiene mucha semejanza con los ritmos del folclor indígena, pues seguramente el hombre afro, transformó lo que ha podido recibir de los indígenas y lo amoldó a su folclor”. “En la creación de un plato se manifiesta la función “poética” del lenguaje. Los procedimientos técnico y objetos que se utilizan se van entrelazando en una lógica particular hasta el final de la secuencia que dará lugar al plato”⁴⁴.

Yota, Es un tubérculo que se da en clima caliente que se prepara en sancocho, cocida como papa, en dulce y con la hoja se prepara el yuyo para hacer rellenas de tripa de cerdo dice la señora; yo no sabía prepararla cuando me casé aprendí que de esta hoja se hacían estos alimentos, se la preparara también dulce.

La Yuca: La siembra de la yuca la realizan en tiempo de menguante, se preparan los repingachos. Yo muelo la yuca cocinada, hago un guiso, hecho carne luego la frito como hacer empanadas. Preparación de envueltos se mezcla cruda la yuca y se prepara con queso y miel de panela. Se come con sancocho, cruda, cocida o

⁴⁴ Ibid. Pág 75.

frita. Para sembrar la yuca no se asolea la semilla porque el tubérculo queda amargo.



Pescado, Tal como la cachama, el pintadillo, dentón, mojarra, bocachico, zambito, cucha, singo, bagre. Aquí el pintadillo lo he preparado ahumado, en caldo, en sancocho y en seco. La cachama, es traída de afuera por lo tanto acá se la cultiva y se la cría en piscinas especiales y abonadas. Este pescado es el que esta en todos los platos en el Putumayo, fritos o sudados.

El Borojo, En la actualidad de sobremesa para estos preparativos se acostumbra mucho el borojo por ser una fruta afrodisíaca, donde se tiene el dicho que: “El que toma jugo de borojó se acuestan dos y amanecen tres”. Esta fruta es procedente del Chocó pero la gente en el Municipio de Orito en la actualidad lo cultiva a gran escala ya que el precio es muy bueno, el kilo por ejemplo vale de \$ 3.000 a \$ 4.000. El árbol del borojó es parecido al de aguacate lo único que el del borojó es bajito, y el otro es casi arbusto y se pega en cualquier tierra.

En las comunidades negras primero se levanta la mujer para preparar los alimentos para despachar con avío a los trabajadores, mientras los hombres siguen

roncando. Cuando el desayuno ya esta listo se levanta el hombre de la cama y en varias ocasiones dice algunos dichos cuando el día esta bien despejado.

“El sol que mucho madruga
viene una nube y lo tapa”

“El hombre que es muy valiente
vienen un cobarde y lo mata”

“Lucero de la mañana
préstame tu claridad
para seguirle los pasos
a mi amada que se va”

“Una estrella alumbr
tanto en el cielo y
tus ojos mi camino”.

Por otro lado que en la comunidad negra, especialmente de Orito existe el dicho: “Donde va uno van veinte, y para todos hay comida y lo mismo es con la solidaridad”. En la región también se cultivan otros productos tales como: maíz, arroz, caña de azúcar, así mismo en las comunidades negras del Municipio de Orito se consume los productos que el mismo grupo humano produce. Aunque en la actualidad esta práctica es muy rara ya que por los cultivos de coca los productos antes mencionados se cultiva muy poco para sacra al mercado a vender, pero lo poco que se siembra y se cosecha es consumido en la misma

comunidad. Para complementar la dieta alimenticia no puede faltar los huevos, chiyangua, el cimarrón, tomate, cebolla.

El Chontaduro, El señor Ortiz cuenta como la pepa de esta palma se utiliza para la siembra no se la debe lamer y que si se raspa la pepa no le cría espinas a la palma, en la comunidad negra se tiene el decir: “Miel de abeja y chontaduro maduro muchacho puro”, por el alto grado de alimento que tiene esta planta afrodisíaca. Por eso en esta comunidad cuando aparecen los micos en los chontaduros decían: “Vea compadre pásame la escopeta pa matar los micos la panchana que se están comiendo los chontaduro. El chontaduro se da en clima caliente pero se debe tener en cuenta el tiempo de la siembra. Ahora lo importante es buscar más formas de preparación en la disciplina culinaria de este producto, para los niños que son la esperanza del mañana crezcan sanos y fuertes para que en los años venideros sean los representantes y el orgullo de este bello y hermoso país. Nuestra Colombia.”⁴⁵

Las personas deberían tener en cuenta que: las plantas dan buenos frutos cuando el terreno se pisa y quede bien abonado, y que sólo se avanza cuando se aprende a controlarlo y hacer buen uso de sus productos.

⁴⁵ Narración elaborada por don Faustino Saturdino Ortiz, 80 años habitante de la Vereda Acaé - Orito – Putumayo en Junio de 2002.

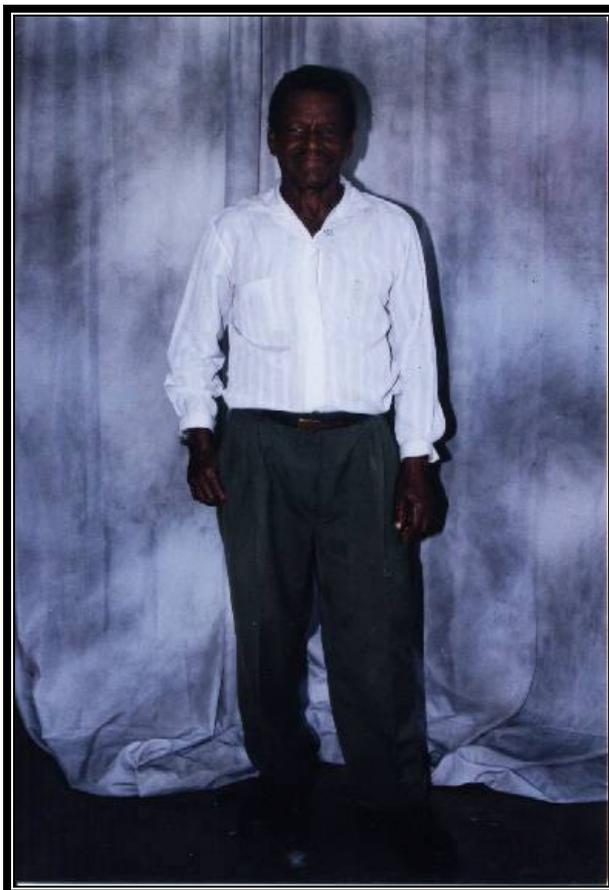
También, narró historias sobre la carne de monte y la pesca, lo siguiente: “Cuando me vine de mi tierra natal Barbacoas llegue al Putumayo y empecé a derribar montañas y poco a poco fui descubriendo el monte. Había muchas serpientes pero yo cargaba tabaco y con esto las ahuyentaba, lo mismo lo hacía con los moscos. Era tanta la carecería de ese entonces que al dar el machetazo al monte salían las borugas y caían a río pero la seguíamos hasta casarlas.

En ese tiempo había mucha boruga, venao, guaras, cerrillo, yulo, micos, danta y así sucesivamente. A mi familia no le faltaba la carne y los víveres que yo mismo cultivaba. A remeciar bajábamos a Puerto Asís en canoa de remo para comprar la remesa y provisiones, hasta que llegara la próxima cosecha.

Cuando bajaba a Puerto Asís siempre se oía el rechinar de los pescaos debajo de la canoa. En ocasiones brincaban dentro de la embarcación. En ese entonces daba gusto salir a pescar; porque no se perdía el tiempo.

¡Que abundancia de comida en ese tiempo! Hoy en día añoró aquellos tiempos y me da mucha nostalgia al recordarme. Así fueron creciendo mis hijos hasta que se hicieron unos verdaderos hombres en compañía de mi esposa, mujer muy trabajadora hasta por cierto. Mis hijos se crecieron en una pobreza sana llena de paz y tranquilidad. Con el correr de los tiempos sólo quedé, dice el señor, en medio de la soledad. Ahora me dedico al cultivo de la palma del chontaduro dice con nostalgia. (Ver Figura 7).

Figura 7. Don Faustino Saturnino Ortiz. Relator de las propiedades del Chontaduro, el Palmito y otras costumbres.



Y entona un canto conocido por todos:

“La palma de chontaduro
La raíz también se pudre
La mujer cuando es celosa
El hombre también se aburre

Palomita blanca de epa
Palomita negra es epa (bis)

Mauricio se fue pa bajo
A la casa de Federico
Los perros le ladraron
Creendo que era perico

Después de haber escuchado este relato se observa que esta palma, es de gran importancia puesto que de los cogollos se prepara el palmito guisado de los frutos se prepara chicha, jugo y también se come con café negro que es una costumbre y una tradición del Putumayo. La producción del palmito es una fuente de economía para las familias, donde le producto tienen salida de exportación, y a la vez es de gran valor nutritivo.

DEL CHONTADURO SE DICE...

Que se originó en la siguiente leyenda: “Murió una indígena Embera y su familia quedó muy triste y llorando mucho. Dos de sus hermanas subieron a una montaña y, mirado al sol, querían morir ellas también. De pronto se le apareció Ancastor, una enorme ave blanca que se volvió hombre, y le preguntó que por que lloraban tanto, ellas le respondieron que por la muerte de su hermana.

Ancastor les dijo que no lloraran que ella estaba en el cielo, en el bajía, las mujeres exclamaron que quería ir a verla y Ancastor les ofreció llevarlas. Ellas, incrédulas preguntaron: "Pero, ¿cómo?". Ancastor le ordenó cerrar los ojos y abrió las alas y las hizo montar una a cada lado y advirtiéndoles que no abrieran los ojos, las llevó por el aire hasta que llegaron al bajía, estuvieron dos días allí. De regreso vieron cultivos de maíz y chontaduro, que no conocían en la tierra.

Probaron los frutos y les parecieron muy buenos. Ancastor les indicó que no deberían llevar ninguna fruta por que era muy peligroso para la bajada. Sin embargo, una de ellas guardó en la boca un grano de maíz y la otra una fruta de chontaduro. Ancastor las bajó a su casa de la misma manera como las había subido. Cuando llegaron al mundo, contaron a los otros indígenas que cuando la gente se muere, se encuentra en el bajía. También les mostraron las semillas, la del maíz y la del chontaduro, y luego las sembraron. Cuando estuvo la cosecha, sacaron nuevas semillas y comieron el resto. A todos les parecieron muy buenos los frutos y siguieron sembrando y cosechando⁴⁶.

⁴⁶ Tomado de Luis Fernando Velez (1982). Relatos Tradicionales de la cultura Katía. Departamento de Antioquia. Secretaría de Desarrollo de la Comunidad de Medellín.

LA PAPAYA



Origen: La primera mención escrita que se tiene de la papaya es en la "Historia Natural y General de las Indias" de Oviedo, quien alrededor del año 1535 en una carta a su Soberano, le decía haberla visto creciendo en el sur de México y Centroamérica. Alonso de Valverde, dice Oviedo, llevó semillas a lo que es hoy Panamá y República Dominicana, donde los nativos de esos lugares la denominaban papaya. En los

primeros tiempos de la conquista se distribuyó rápidamente por todas las Antillas y Sudamérica. A finales del siglo XIV y a principios del siglo XV el cultivo se difundió en Filipinas, Malasia, Sur de China, Ceilán y Hawái, por navegantes españoles y portugueses.

Hoy en día la papaya es considerada de origen americano, de la América tropical y según algunos autores específicamente en Centroamérica (entre México y Costa Rica), y se ha desarrollado en las zonas tropicales y subtropicales en todo el mundo.⁴⁷

⁴⁷ D:\WEBS\Productos - Caricacea, Carica - Origen de la Papaya Maradol.htm.

El plato especial que nos brinda el árbol de la papaya, con su deliciosa fruta que es la papaya ni muy verde ni muy madura. De este fruto lechoso se prepara un delicioso guiso, que consiste en cocinar la papaya pelada luego se pica y se guisa con los diferentes condimentos.

Este delicioso plato acompañado con rodajas de piña frita, la cual da un sabor muy exquisito al paladar.

También se utiliza como producto medicinal, la leche de la papaya se curan las verrugas, untando la leche en la parte afectada. Esto hace en un largo bastante prolongado, hasta que se caiga o se seque la verruga.

3.9 DIETAS Y PRECISIONES ALIMENTARIAS

En algunas comunidades existen vedas para ciertos productos ya sea por ayuno, por salud, por prohibición cultural etc, de alguna manera enmarcaba lo comestible diferenciándolo de lo no comestible; este último grupo se definía, a su vez, a partir de criterios de selección específicos dentro de los cuales se encontraba uno definido por los estados particulares del individuo. caracterizándose, entonces, por no ser permanentes sino fluctuantes pues están en relación directa con las condiciones corporales, que no son estáticas en tanto se ven afectadas por factores internos y externos.

Como es sabido, la alimentación se fundamenta en la ingestión de nutrientes externos. Sin embargo, la simplicidad de este acto es aparente puesto que en el hombre esa ingestión es selectiva, es decir, obedece a los efectos supuestos de alimentos en tanto poseedores de propiedades especiales atribuidas por una a otra cultura. En este sentido, la antropología de la alimentación necesariamente se remite a la indagación de modelos corporales, enfermedades, remedios, etc., ya que pueden condicionar a uno u otro alimento. Así, la determinación: la comida sana o dañina define lo permitido o lo prohibido, lo cual puede no serlo cuando se esté saludable.

RESTRICCIONES

En la zona de estudio, las prescripciones y restricciones en el campo de la alimentación se establecen condiciones para periodos como:

Por tener alguna infección se prohíben consumir carne de animales (armadillo, el cerrillo y el cerdo por ser irritables, y afectar la salud, según las abuelas dicen que estos animales, perjudican por tener cualidades de ser bravos, fríos, o caliente.

En la Dieta para la Recién Parida, El mero, "Es el más bravo. Hasta el año no pude comer. Pero le digo que es aquí en estas costas de nosotros. Vide una señora que tenía quince días de parida que llevo de Tumaco, allá arriba [...] y amiga, había cogido el marido un mérito, y le había deja'o sorpresa ella. Fuimos

nosotros y apegamos allá onde ellos, íbamos a tumba coco y a cortar plátano a una quebrada [...] fuimos con la mujer [...] Hermanita, tenía una olla ahí arrocha'o, de mero solpreso. Entonces, le dijo la finada, la mujer mía:

¿Y eso pa'que es señora? –Se llamaba Rosita esa señora, era tumaqueño.

¿Y ese mero pa'qué es?

¿Pa' la comida de nosotros?

¿Ah! Pa'la comida de los que'están alenta'os, menos pa'uste.

¡No!, yo también.

¡Cómo! –le dice la mujer mía

Vea –le dice- nosotros estamos enseña'os a comer mero desde dos días de parida, y no los pasa nada. ¿Oyó?.

Hermanita si todavía hubiera sido ahuma'o, sino sorpresa, de un día pa' otro; y esa mujer no le pasaba nada, era acostumbrada pues. Y acá mi gente mía, hasta el año no lo comían”

El venado es sangrino.

El jurel, la sierra y el pargo son pescados sangrinos.

El cangrejo, la jaiba, la langosta, el camarón son bravos.

“No puede tomar ni pipa ni hielo porque son frescas”

Naranja, anón, ciruelo, piña, zapayo, maracuya, yuca, lulo, chilma, caimito, papaya son fríos

El fríjol “da hemorragia es frío”

El camarón da hemorragia

El gualajo, la pelada, la trovadora, el mero son pescados de escama y, por tanto prohibido en algunos lugares.

El ulan, es sangrino "Cuando la mujer esta embarazada y come ulan el niño se vuelve como el ulan", se vuelve conjuelo⁴⁸.

La duración de la dieta es de aproximadamente cuarenta días, en los cuales se trata de calentar el cuerpo dado que se encuentra en estado frío, esta pasmada. Además de la dieta, la parida debe tener algunos cuidados tales como no andar con la cabeza descubierta por el pasmo, "No levantar las ollas sin tapa porque de pronto le entra aire malo", "No parar el fogón", "Dormir sola en su cama – no tener relaciones sexuales y "Cuidar que no le caiga ceniza a la comida de la parida porque se muere, que no le caiga basura".

También se las administra algunas yerbas en bebedizo o en tomas. La nacedera se da por bebedizo "Sirve para limpiar la barriga de la parida, se cocina de mañanita y se le echa aguardiente", tres días aproximadamente, antes se daba por nueve días. Es caliente, se consigue en el monte. Se le prepara también una botella curada o compuesta que contiene aguardiente, manzanilla, alhucema, clavos, canela y otras yerbas calientes, se consume en tomas temprano en la mañana para prevenir el pasmo.

⁴⁸ Informante Adelmo Góngora, proveniente de San José Calabazar en Tumaco. Relato narrado en el 2001.

Tampoco, carne de res, de monte no porque son muy sangrinas, menos el tatabro y la zorra, es que la zorra tiene palabra de María Santísima, porque la zorra la escondió en el seno de ella. Entonces María le dijo: Parirá tu hijo sin dolor” Puede tomar agua hervida.

Lo Comestible: El bagre es pescado sano. La corvina es pescado sano. El chontaduro amarillo: “[...] la recién parida lo puede comé al día, el amarillo, menos el colora’o”. [En la noche] le hace daño, porque la noche es fría, el chontaduro uno lo deja cocido, pa’comer, y pa’comer mañana no. Porque le hace daño, se serena”.⁴⁹

Sancocho de gallina costeña. La cachimala, el gualajo, el roncadador son pescados sanos.

El arroz y el maíz, son fríos pero pueden comerse inmediatamente después de prepararlo.

“[...] Tollo que no este mea’o y que’ste bien ahuma’o” (Ceferina Cuero, San Isidro)

El zapote si porque es caliente.

La piangua es fría, pero “a la piangua se le puede sacra el frío apretándole una cosita adentro y puede comerla la parida” (Digna Montañó, San Isidro), para el Chocó, orejuela hace referencia a la extracción del frío de la concha en la receta

⁴⁹ Los relatos de alimentación son narrados por la señora Gloria Cortes 60 años. Proveniente de Tumaco.

revolvada de piangua: "Tomas las pianguas y les saca el frío que es una cosita negra que ella tiene" (1991:6169).

4. REFERENTE LEGAL

LEY 70 DE 1993: Por la cual se desarrolla el artículo transitorio 55 de la Constitución Política:

DECRETA: CAPITULO I: Objeto y definiciones.

ARTICULO 1. La presente ley tiene por objeto reconocer a las comunidades negras que han venido ocupando tierras baldías en las zonas rurales ribereñas de los ríos de la Cuenca del Pacífico, de acuerdo con sus prácticas tradicionales de producción, el derecho a la propiedad colectiva, de conformidad con lo dispuesto en los artículos siguientes. Así mismo tiene como propósito establecer mecanismos para la protección de la identidad cultural y de los derechos de las comunidades negras de Colombia como grupo étnico, y el fomento de su desarrollo económico y social, con el fin de garantizar que estas comunidades obtengan condiciones reales de igualdad de oportunidades frente al resto de la sociedad colombiana.

CAPITULO II

Principios.

ARTICULO 3. La presente ley se fundamenta en los siguientes principios: El reconocimiento y la protección de la diversidad étnica y cultural y el derecho a la igualdad de todas las culturas que conforman la nacionalidad colombiana.

El respeto a la integralidad y la dignidad de la vida cultural de las comunidades negras.

La participación de las comunidades negras y sus organizaciones sin detrimento de su autonomía, en las decisiones que las afectan y en las de efectos legales “Tierras de las Comunidades Negras”.

CAPITULO IV

Uso de la tierra y protección de los recursos naturales y del ambiente.

ARTICULO 19. Las prácticas tradicionales que se ejerzan sobre las aguas, las playas o riberas, los frutos secundarios del bosque o sobre la fauna y flora terrestre y acuática para fines alimenticios o la utilización de recursos naturales renovables para construcción o reparación de viviendas, cercados, canoas y otros elementos domésticos para uso de los integrantes de la respectiva comunidad negra se consideran usos por ministerio de la ley y en consecuencia no requieren permiso.

Estos usos deberán ejercerse de tal manera que se garantice la persistencia de los recursos, tanto en cantidad como en calidad.

El ejercicio de la caza, pesca o recolección de productos, para la subsistencia, tendrá prelación sobre cualquier aprovechamiento comercial, semi-industrial, industrial o deportivo.

ARTICULO 34. La educación para las comunidades negras debe tener en cuenta el medio ambiente, el proceso productivo y toda la vida social y cultural de estas comunidades. En consecuencia, los programas curriculares asegurarán y reflejarán el respeto y el fomento de su patrimonio económico, natural, cultural y social, sus valores artísticos, sus medios de expresión y sus creencias religiosas. Los currículos deben partir de la cultura de las comunidades negras para desarrollar las diferentes actividades y destrezas en los individuos y en el grupo, necesarios para desenvolverse en su medio social.

ARTICULO 35. Los programas y los servicios de educación destinados por el Estado a las comunidades negras deben desarrollarse y aplicarse en cooperación con ellas, a fin de responder a sus necesidades particulares y deben abarcar su historia, sus conocimientos y técnicas, sus sistemas de valores, sus formas lingüísticas y dialectales y todas sus demás aspiraciones sociales, económicas y culturales. A tal fin, se recurrirá, si fuere necesario, a traducciones escritas y a la utilización de los medios de comunicación en las lenguas de las comunidades negras. Para fomentar:

a) Conocimiento y difusión de saberes, prácticas, valores, mitos y leyendas contruidos ancestralmente por las comunidades negras que favorezcan su identidad y la interculturalidad en el marco de la diversidad étnica y cultural del país.

b) Reconocimiento de los aportes a la historia y a la cultura colombiana, realizados por las comunidades negras

c) Fomento de las contribuciones de las comunidades afrocolombianas en la conservación y uso y cuidado de la biodiversidad y el medio ambiente para el desarrollo científico y técnico.

5. METODOLOGÍA

5.1 UN CAMINO HACIA LA ETNOLITERATURA A TRAVÉS DE LA TRADICIÓN CULTURAL ALIMENTARIA.

Una de las dificultades de este estudio es la carencia de bibliografía en torno a esta temática, no obstante es también una virtud ya que esto hace que el trabajo sea más novedoso por su misma esencia vivencial, en donde se acude a los diversos informantes propios de la Comunidad afrocolombiana, los cuales con su alegría y su calidez brindan desinteresadamente material clave a través de la memoria oral, al transmitir sus saberes historias, relatos, cuentos, anécdotas en torno a la cultura alimentaria; material que obviamente se puede trabajar de manera lúdica en las comunidades negras o raizales en el área de tecnología en torno a los procesos endógenos en la comunidad

Para la investigación se diseñó una metodología que consistió fundamentalmente en determinar diversos aspectos que tuvieron que ver con las tradiciones en el proceso alimenticio, vitales para los roles de los sujetos sociales, los valores y normas, generando regularidades en las conductas alimenticias a través de la oralidad.

En la comunidad afrooritense, se observó el compartir y que se guían por formas de vida y situaciones que los hace semejantes. Además, el objetivo inmediato de

este estudio etnográfico fue desentrañar y reconstruir la Etnoliteratura a través de la cultura alimentaria en las Comunidades Afrooritenses, creando una imagen realista y fiel de la comunidad, pero su intención y mira más lejana fue contribuir en la recuperación de la tradición alimentaria en la comunidad.

El trabajo de campo de la presente investigación etnográfica, se trabajó con técnicas como: La observación participante, desde su propio actuar cotidiano y en las interacciones con la comunidad, lo que permitió conocer las apreciaciones que tienen las personas de su realidad, las concepciones y valores de su propio mundo.

También se elaboró una descripción auténtica de la comunidad afrocolombiana del Municipio de Orito - Putumayo, y sus elementos culturales; a partir del registro de las acciones de las personas de su ambiente cotidiano, en la cocina, en las fiestas, en los velorios, en los actos culturales, en los carnavales, en el mercado, en el río entre otros.

Como investigadora, a través de la observación directa participativa se socializó con el grupo, y de esta manera, se pudo recoger relatos, anécdotas y recetas de la cocina tradicional de la comunidad afrocolombiana.

Las entrevistas personales. Se dieron a través de conversatorios para conocer detalladamente lo que siente o piensa las gentes de la comunidad. Cobrando especial sentido, por que se realizaron a personas claves dentro de la comunidad

afrocolombiana. En este trabajo, quienes más conocen una situación particular son aquellas personas que la viven en forma cotidiana e invitan a una necesidad de reflexión sobre la forma como la comunidad transmite sus saberes entre los entrevistados están: doña Sofía Cortes (50 años), don Pastor Cortes (55 años), Don Armando Salazar (40 años), Doña Rafaela Castillo (60 años), Mamá Chava (72 años) Faustino Saturnino Ortiz (82 años), etc.

Son personas residentes y pertenecientes a la comunidad afro, conocedoras de la cultura de grupo, que aportaron datos a la investigación. Sus respuestas espontáneas y sinceras se tuvieron en cuenta, sus vivencias y sentires en el medio donde se desenvuelven. Y así fue como toda entrevista “comenzó con la elección de tema de investigación, que por diversas motivaciones y fundamentos eligió como punto de partida de su trabajo⁵⁰.

Conversatorios, como técnica permiten conocer, indagar por grupos pequeños sobre el tema propuesto, donde la información recolectada y los resultados harán parte en la investigación, el aporte es bidireccional entre la comunidad y la investigadora, estos se realizaran con las abuelas, abuelos y madres que se encuentran en la comunidad negra de Orito, con el objetivo de conocer la cosmovisión y sus costumbres ancestrales.

⁵⁰ BRIONES. Guillermo. La investigación de la comunidad. Bogotá. Editorial, Secab, 1993, Pág 53.

Trabajo de campo: Se desarrolló en varios escenarios desde el río hasta las bibliotecas, pasando por restaurantes Afrocolombianos y es así como se obtuvo bastante información. Tratándose de una técnica no convencional se apeló ante todo a los dotes de buen observador, valiéndose de su intuición para adoptar enfoques teóricos, en las que ha sido formado. El tiempo fue bastante prolongado en el seno de la comunidad, que a pesar de que al principio fue difícil, mi condición étnica me permitió superar estas dificultades y obtener así una detallada documentación para la elaboración del informe final.

También, se realizó la exploración del territorio en forma exhaustiva en la comunidad como: el puerto, el río, visita domiciliaría, a restaurantes, a vendedores de pescado, de plátano, camarones etc.

Los entrevistados se eligieron por su participación activa y narrativa en todos los procesos como: económicos, comunitarios, religiosos por su antigüedad en la zona y ante todo por su procedencia; muchos de los pobladores Afrooritenses, llegaron en la colonización de la bonanza petrolera hacia los años 60'. en busca de una vida mejor.

Diario de campo: Me permitió ser organizada para la sistematización de relato a través de una información buena y confiable, para ello es necesario ser sincero en el reconocimiento de limitaciones. Por lo tanto, prestarse a la confrontación directa con los entrevistados, exponer los propios puntos de vista, permanecer

receptivo a los problemas planteados por la población y nunca dejar de indagar por los temas importantes para la investigación.

Por fortuna tuve plena aceptación de la comunidad afrocolombiana, después de un tiempo prolongado de convivencia con ellos. Las preguntas realizadas iban acompañadas de una explicación detallada de los fines de la investigación, garantizando la fidelidad de sus informaciones. También asistí a diversas actividades desarrolladas en la comunidad, como son: reuniones, fiestas, carnavales, funerales, fiestas religiosas, festivales, eventos deportivos, tratando de obtener el máximo de información que contribuyera.

Asimismo, tuve la oportunidad de desplazarme hacia las bibliotecas de las ciudades de Pasto, Tunja y Bogotá con el fin de realizar una revisión bibliográfica más exhaustiva que permita desentrañar la búsqueda y que pueda alimentar este estudio, en donde se indagó desde los orígenes de las comunidades negras del África, pasando por Colombia y terminando en Orito, Putumayo.

No queda duda de la intensidad que lo vivido, en el tiempo de estudio y lo que he desarrollado en la investigación, por el momento ha sido enriquecedor tanto en lo profesional como intelectual y personal. Por lo tanto, la información obtenida fue aprovechada para un registro detallado de su oralidad.

6. ETNOLITERATURA Y ORALIDAD EN RITO ALIMENTARIO

Cuando se hace referencia a la alimentación, como parte fundamental de la existencia del hombre, debe entenderse que el organismo humano necesita el alimento como fuente principal de energía vital como ser biológico. No obstante, la comida se constituye en un elemento cultural, se “apropia” de un espacio dado y va adquiriendo simultáneamente una carga simbólica, que se expresa especialmente en la palabra, en este sentido la tradición oral tiene un papel fundamental en la tradición culinaria de los pueblos.

El discurso oral de las personas y los grupos en sus versos, canciones, oraciones y demás expresiones orales permiten rastrear muchos de los aspectos que rigen su existencia. Los acontecimientos de la vida cotidiana se escenifican en la palabra y ¿qué más cotidiano que la comida? Cuando el hombre siembra, caza, pesca o cocina, no se limita a ejercer una actividad mecánica, constantemente está observando y sintiendo lo que hace, esto revierte en forma de expresión, por lo general son orales o musicales, indicadoras de pertenencia; como se expresó: “el olor por ejemplo es un lugar de memoria y en la alimentación también se logra conjugarse también con sabores, colores, texturas y palabras de memoria; y la memoria es identidad, por lo demás dinámica”.⁵¹

⁵¹ ZAPATA, Manuel. Aportes psicoafectivos del negro en el folclor colombiano. En: Boletín cultural y bibliográfico. N° 10. Bogotá 1967.

Entre los pobladores Afrooritense del Municipio de Orito en el Departamento del Putumayo, en el ritual cotidiano del alimento se observó que a pesar de que han sido olvidadas algunas costumbres y tradiciones alimenticias ancestrales, de todas se comparte con las familias, amigos, mediante una marcada participación comunitaria de las tradiciones que recuerdan en la realización y reproducción de actos religiosos – culturales, siendo el hilo conductor de la integración familiar y la cohesión social a través del rito alimenticio.

En los relatos orales se encuentran representados los aspectos de la vida de las personas, entre ellos la religión, como una relación con los seres que protegen y castigan, los cuales sirven como un proceso de socialización. En muchos relatos se encuentran normas de conducta frente a lo mágico – religioso, a los valores, a la integración de las familias, estos ayudan a un proceso de formación, invención y a la adquisición de conocimientos; ellos expresan su sensibilidad, imaginación, la magia del pensamiento, la realidad, la fantasía, que se transmite de generación en generación.

De ahí, una de las manifestaciones que se evidencia en los relatos, es el rito cotidiano del alimento, que mantiene cierta armonía, unidad, compenetración, correspondencia entre el producto y su proceso mediante el fuego, porque todos degustan de lo que acontece: el cantar, rezar, comer y beber alrededor del ritual.

Permitiendo establecer comunicación con los otros para que produzca el efecto de bienestar.

Los rezos, oraciones, cantos y alabados, comida y bebida constituyen la unión – comunión entre las personas. Los cuales intervienen para recibir, tanto los unos y los otros, "beneficios", denotando no como una creencia sino como una experimentación de lo vivido, de lo visible y lo invisible, de lo decible y lo indecible en torno al alimento.

La gente se sienta, se levanta, se santigua encomendándose al patrono, se conversa sobre diversos temas, hay espacio para tomar café, trago. Con todo esto se logra la permanencia de un encuentro colectivo en el rito alimenticio que genera éstos comportamientos culturales. Dichas actitudes – creencias son encargadas de mantener el movimiento del espacio – tiempo que aún está vivo. Esta manifestación cultural es aprendida a través de las prácticas de interacción, comunicación que imparte el grupo social. De modo que el alimento es quizá el evento que se encarga de cohesionar, adherir, articular, armonizar las actividades determinadas por tiempos específicos culturales el prender el fogón, la recolección del plátano, la pesca, la cacería, etc. Visto de otra manera, el rito filtra las dimensiones del tiempo y las vierte en espacios de socialización efectivos y afectivos.

Es un acto colectivo concretizado en el rito, su código se encuentra amalgamado en gestos de alegría – tristeza, de fe y esperanza, humildad y devoción, oraciones, sonidos, cantos, colores, compostura, comida y bebida, ligan estrechamente las diferentes celebraciones, y viene a ser un acto de reverencia y rememoración de otros tiempos.

Este actuar de los individuos corresponde a patrones culturales establecidos por el grupo, que garantiza en su afinidad social y su reproducción las cuales no serían posibles si los integrantes de la familia no compartieran y asumieran con responsabilidad esta celebración ritual que accede a la realización de los actos comunes. Sólo a través del ritual alimentario se sienten correspondidos y agradados después de haber consumido la esencia dejando en ellos fuerzas para recomponer las faenas del diario vivir.

Por esta razón se puede afirmar que el alimento no solo es el simple comer, sino en su sentido más amplio, es decir cósmico la relación del hombre con la naturaleza y la compenetración de estos a través de los calendarios ecológicos.

En esta razón, se fundamenta la importancia de quien elabora el alimento, en cada una de los eventos, es la mujer, quien viene a ocupar el cargo, es ella quien avanza más en los procesos de socialización. Desde pequeña se les entregan cerdos para que críen y matas de plátano para cuidar, o tierra para cultivar “el elemento femenino le otorga gran poder de decisión; ella es quien dirige la distribución de los ingresos y en materia religiosa, su participación es muy necesaria; en los velorios a santos son las mujeres las cantadoras y quienes dan

la pauta que han de seguir los músicos. Para cuando se casen cumplan con estos roles. Todo esto indica que el status social de la mujer es alto⁵².

Así pues, ella caracteriza el centro de atención, es quién lleva la pauta en el rito, con una gran memoria sobre el recetario adherido a su mente. Es quien promueve que el rito se mantenga, o se reactive entre la colectividad. A su vez, ejerce una función poética en la narración de lo aprendido por anteriores generaciones, símbolo de respeto, autoridad, dignidad y de gran experiencia con habilidades en su narrativa, de tal manera que, el conocimiento ancestral se ha venido desarrollando de generación en generación, tratando de destacar como se recupera y se reconstruye el tiempo y el personaje para la vida social y religiosa. Lo histórico o los personajes convertidos en ejemplo de experiencia que aún está ahí, rostro que se puede ver y acariciar y rastro que se puede y debe seguir.

Así mismo, el fogón convierte este acto transformador en vehículo de socialización del gran conjunto de la comunidad. Algunos de los niños son involucrados en esa cosmovisión y práctica en la ayuda de los quehaceres, el aprendizaje de las recetas y cantos. Los jóvenes reafirman su pertenencia al grupo con su presencia. Los adultos son encargados de transmitir las costumbres mediante sus ritos y los ancianos son los que mantienen viva la memoria histórica de la familia y del grupo a través de la tradición oral que ha sido constatado en el encuentro de algunos abuelos.

⁵² Ibid. Pág 73.

7. GLOSARIO

Pusandao: Plátano cocido en la arena con pescado

Yota: Tubérculo costeño

Charquir: Sal y secar carne

Piangua: Concha de mar

Tapao: Plátano cocido con carne o pescado, tapado con hojas de plátano

Pescao: Forma de pronunciar de algunos miembros de las comunidades afrocolombianas

Chiro: Plátano pequeño

Pocho: Otra variedad de plátano

Puntica: Coger sal en la punta de un cuchillo

Repingachos: Bollos de maíz, yuca o harina

Boruga: Animal cuadrúpedo pequeño de monte

Venao: Venado (animal silvestre)

Remeciar: Hacer el mercado

Pa'matar: Cacería de animales de monte para la dieta diaria

Panchan: Loro que come chontaduro o maíz

Chiraran o Chiyangua: Conocida como albahaca sirve para la dieta diaria para sazonar y curar enfermedades.

Sangino: Se relaciona con hemorragia en la mujer y con carnes rojas

Onde: Donde

Pa'la: Para la

Pasmiento: Viene de la palabra pasmo.

El Nacedero: Árbol que se relaciona con los nacederos de agua y purgante para la mujer parida.

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- Como resultado de esta incursión en el mundo cósmico de los rituales se centro en la “tradición alimentaría”, en donde se experimentó una serie de sensaciones y vivencias tradicionales e intelectuales, obteniendo conocimientos de entorno antropológico, sociológico, psicológico y a la vez religioso que facilitaron la investigación.
- Este documento es el resultado de trabajo de campo en el municipio de Orito – Putumayo que se desarrolló a lo largo de dos años en los diferentes sectores que compone el Municipio en donde hay población afrocolombiana , en donde se acudió a la tradición oral de los abuelas, los ancianos, que permitieron crear el hilo conductor para perfilar la investigación con matices etnoliterarios.
- A lo largo del proceso Investigativo, sobre la tradición alimentaría, del municipio, establece que la celebración ritual cumple funciones importantes en cuanto permite mantener viva la práctica de los valores culturales como: la solidaridad, el respeto, la alegría, la armonía y la integración de la comunidad entre otros.
- Es importante destacar, el entretrejado de elementos y alimentos en torno a la comunidad, cuyo carácter cosmológico y cosmogónico se recoge desde el

momento de la fertilización de la semilla, indicando la convicción pacífica - Amazónica de que todos y todo está relacionado a través de los ejes espaciales; cuyos espacios corresponden a una misma realidad terrenal e interaccionada con el espacio cósmico al crear la tríada Hombre – Realidad - Naturaleza.

- Se concluye que mediante estas acciones ancestrales se reactivan y recrean sus orígenes para mantener los lazos culturales que subyacen en las entrañas de la comunidad, por lo tanto, se considera necesario que estas formas de tratamiento ritual se mantengan, ya que una sociedad con registros escritos de su historia tiene mayores posibilidades de reconocerse, y autoafirmarse para proyectarse en el tiempo natural y cósmico.
- La construcción de la historia tiene una función importante frente al embate económico y poco facilita el mantenimiento de las identidades culturales de los pueblos en donde es importante activar y promover un modo de existencia particular, es decir un ethos que está en relación con un modo de pensar, de un hablar y de un hacer por lo tanto es vital cultivar y mantener los elementos culturales.
- Su proyección social se realiza a través de las relaciones interpersonales e interfamiliares a partir de un marco de referencia local y cultural, que se encuentra determinado por símbolos y significaciones compartidas de una

manera organizada, en forma permanente ya que fortalece esos estímulos existentes en la traza cultural.

- Así mismo, cabe manifestar que esta investigación no es un producto acabado, da la posibilidad de continuar estudios sistemáticos que pueden ser objeto de otras investigaciones, como los ritos: El origen del Pescado, y otros productos.
- También transmitir esas tradiciones a las nuevas generaciones, estimulando las expresiones colectivas propias del dialecto del afrocolombiano conservando el nivel fonológico, morfológico y semántico en las relaciones económicas, sociales y culturales.

BIBLIOGRAFIA

ANGAR, Luz Esthela. En Revista Lámpara, Vol. 35, Primera entrega, mayo de 1997.

BONILLA, Víctor Daniel. Esclavos de Dios, Amos de indios. Bogotá. Editorial Tercer Mundo. 1968. Tomado por Franco Romo informe del Valle de Sibundoy – DAINCO.

BRIONES. Guillermo. La investigación de la comunidad. Bogotá. Editorial, Secab, 1993.

CARRILLO, María Cristina. Sabor de la Tradición, Escenarios y Actores de la Cocina Tradicional en el Centro Histórico de Quito Ecuador. Ediciones Abya Yal. 1996.

CARVALHO, Jorge. Violência e caos na experiência religiosa: a dimensão dionísica dos cultos afro-brasileiros, en Carlos Eugênio Marcondes de Moura (org.), As senhoras do pássaro da noite. Escritos sobre a religião dos orixás.

CASAS, Justo Heli. Historia del Putumayo De la Época Prehispánica a la Colonización. Tunja: J. H. Casas, 1998. Tesis de Grado (Maestro en Historia).

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

CASEMENT, Roger. Putumayo: caucho y sangre. Relación al parlamento inglés (1911). Quito. Ediciones Abya – Yala. 1988. Pág 10. Tomado del Texto de la Comisión Andina de Juristas Informe de Derechos Humanos Putumayo - 1993.

DUNKAN, Peterssen. Colombia Pacifica, Tomo II. Bogotá 1988.

EARTH. 1994. Don Chepe y el cultivo del plátano: Guía práctica el cultivo para productores de la Región Tropical Húmeda. Programa de Educación Permanente. Guácimo, C. R. Folletos para la escuela.

GUTIERREZ, A. Idelfonso. Historia del Negro en Colombia, Bogotá. Editorial Nueva América.

HERNÁNDEZ, Rosales Helmer. Literatura Afrocolombiana, La Creación de Tumaco y otros relatos del pacífico. San Juan de Pasto. Imprenta Jiménez, 1999.

LLANOS, Héctor. Tiempos y Espacios Coloniales Amazónicos. Bogotá, tomado en lenguas aborígenes. Instituto Caro y Cuervo, 1998.

MARCONDES, Carlos Eugênio. São Paulo: EDUSP, Axis Mundi, 1994.

MBITO, John. African Religion and Philosophy, citado por Angelina Pollak-Eltz, en la Cultura del Pacífico, Vol. II.

MOLANO, Alfredo. Selva Adentro. Bogotá. Ancora Editores. 1987. Texto citado por la Comisión Andina de Juristas 1993.

MORALES, Gómez Jorge. Estudios Negros del Litoral Pacífico. En Revista Colombiana de Antropología, Volumen XIV.

ONG, Walter. Oralidad y Escritura. Colombia. Fondo de Cultura Económica. 1994.

VERGER, Pierre Fatumbi. Notas Sobre o Culto aos Orixás e Voduns. São Paulo: EDUSP. 2000.

VERGER, Pierre Fatumbi. Grandeza e decadência. São Paulo: EDUSP. Axis Mundi. 1994.

PINEDA, Jesús María. Tomado de Revista Lámpara. Vol. 35, Primera entrega, mayo 1997.

QUIÑONES, Arley. Informante Afrocolombiano Orito y sus Cuellos de Botellas. Primera edición, 1998.

RIVERA, José Eustasio. La Vorágine. Bogotá. Editorial Oveja Negra, 1987.

TRIANA, Humberto. El negro en la literatura oral. Coplas y refranes. En: El folclor en la construcción de las Américas. Memorias del VI Congreso de antropología en Colombia. 1992.

VALBUENA, Brea Herbert. Antropología de la Familia Chocuana. Quibdo: Universidad Pedagógica y Tecnológica del Choco, 1998.

VELÁSQUEZ, José. La Cultura del Pacifico. Oración tomada en 1997.

VELEZ, Luis Fernando. Relatos Tradicionales de la cultura Katía. Departamento de Antioquia. Secretaría de Desarrollo de la Comunidad de Medellín 1982.

ZAPATA, Manuel. Aportes psicoafectivos del negro en el folclor colombiano. En: Boletín cultural y bibliográfico. N° 10. Bogotá 1967.