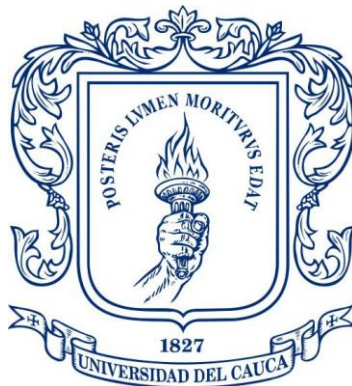


**ETNOBOTÁNICA DE LAS AZOTEAS,
PRÁCTICA AGRÍCOLA ANCESTRAL DE LA GENTE NEGRA
EN EL MUNICIPIO DE GUAPI - CAUCA, COSTA PACÍFICA COLOMBIANA**

ERNESTO HERNÁNDEZ BERNAL



**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES, EXACTAS Y DE LA EDUCACIÓN
DOCTORADO EN ETNOBIOLOGÍA Y ESTUDIOS BIOCULTURALES
POPAYÁN
2022**

**ETNOBOTÁNICA DE LAS AZOTEAS,
PRÁCTICA AGRÍCOLA ANCESTRAL DE LA GENTE NEGRA
EN EL MUNICIPIO DE GUAPI - CAUCA, COSTA PACÍFICA COLOMBIANA**

ERNESTO HERNÁNDEZ BERNAL

**Tesis para optar al título de
Doctor en Etnobiología y Estudios Bioculturales**

**Directora:
Dra. OLGA LUCÍA SANABRIA DIAGO**



Universidad
del Cauca

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES, EXACTAS Y DE LA EDUCACIÓN
DOCTORADO EN ETNOBIOLOGÍA Y ESTUDIOS BIOCULTURALES
POPAYÁN
2022**

Nota de aceptación:

Directora
Dra. Olga Lucía Sanabria Diago

R. Elizabeth Tabares

Jurado
Dra. Elizabeth Tabares

Anairamiz Aranguren

Jurado
Dra. Anairamiz Aranguren

Alexis Bermúdez

Jurado
Dr. Alexis Bermúdez

Popayán, julio de 2022



Gestión Administrativa y Financiera
Gestión de Admisiones, Registro y Control Académico
Acta para Sustentación Pública de Trabajo de Grado

Código: PA-GA-4.2-FOR-13

Versión: 2

Fecha de Actualización: 22-01-2019

Trabajo de Investigación	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasantía	<input type="checkbox"/>	Seminario	<input type="checkbox"/>
Práctica Social	<input type="checkbox"/>	Monografía	<input type="checkbox"/>	Preparatorios	<input type="checkbox"/>

Fecha: 28 de julio de 2022

Facultad: Facultad de Ciencias Naturales, Exactas y de la Educación

Lugar: Doctorado en Ciencias Ambientales

Hora: 11 a.m.

Programa:	Doctorado en Etnobiología y Estudios Bioculturales		
1. Alumno: Ernesto Hernández Bernal	C.C:	Código:	
2. Alumno:	C.C:	Código:	
3. Alumno:	C.C:	Código:	
4. Alumno:	C.C:	Código:	
5. Alumno:	C.C:	Código:	
6. Alumno:	C.C:	Código:	
7. Alumno:	C.C:	Código:	
8. Alumno:	C.C:	Código:	

Nombre del Director: Dra. Olga Lucia Sanabria Diago

Nombre del Trabajo: "Etnobotánica de las azoteas. Práctica agrícola ancestral de la Gente Negra en el municipio de Guapi – Cauca, Costa Pacífica Colombiana"

INFORME SOBRE LA SUSTENTACIÓN

Cumplimiento de Objetivos: Se cumplieron todos los objetivos expresados en la Tesis doctoral.

Desarrollo Metodológico: Esta completo y detallado, ya que acogió todas las sugerencias de los tres jurados.





Gestión Administrativa y Financiera
Gestión de Admisiones, Registro y Control Académico
Acta para Sustentación Pública de Trabajo de Grado

Código: PA-GA-4.2-FOR-13

Versión: 2

Fecha de Actualización: 22-01-2019

Logros del Trabajo o Aportes: Es una excelente etnografía de las azoteas afroguapireñas. Es una buena exploración de las relaciones interculturales en las practicas de la cocina tradicional, la etnobotánica y la medicina negra afroguapireña. La tesis abre nuevos caminos y oportunidades para continuar investigando esta tematica con el acompañamiento de la comunidad guapireña, en pro de poder mantener su patrimonio biocultural a nivel nacional y municipal. Aporta a la reflexión sobre género y azoteas en estudios bioculturales. El jurado recomienda la publicación de los resultados en artículos y revistas como el boletín latinoamericano de plantas medicinales, el boletín antropológico en Merida Venezuela. Se le solicita al investigador participar en la convocatoria que realiza anualmente el sello editorial de la Universidad del Cauca para tesis doctorales.

Se considera el Trabajo de Grado de alto valor académico para que se le confiera:

MENCION HONORÍFICA SI NO

CALIFICACIÓN DE LAUREADO SI NO

Otorgadas respectivamente por los Consejos de Facultad y Académico.

Sustentar brevemente: (Si es del caso ampliar el concepto por escrito, con Vº Bº del Depto. Anexo que debe hacer llegar al Consejo de Facultad):

CALIFICACION FINAL		OSERVACIONES ADICIONALES
APROBADO	<input checked="" type="checkbox"/>	
APROBADO CON CONDICIONES	<input type="checkbox"/>	
APLAZADO	<input type="checkbox"/>	
NO APROBADO	<input type="checkbox"/>	

JURADOS

NOMBRE: Alexis de Bermúdez Bermúdez	NOMBRE: Dra. Anairamiz Rosario Aranguren Becerra
FIRMA:	FIRMA:
C.C. 5758882 Documento de Identificación	C.C. 144465538 Documento de Identificación

NOMBRE: Dra. Rosa Elizabeth Tabares Trujillo	NOMBRE:
FIRMA:	FIRMA:
C.C. 29345220	C.C. Nº:



Uno de los acervos que mejor expresa la gran riqueza biológica y cultural de América Latina y el Caribe son los saberes y conocimientos ancestrales, originarios, afrodescendientes, indígenas, campesinos, locales y mestizos. La región es sin duda una de las de mayor riqueza biocultural del planeta y es precisamente la Etnobiología una de las interdisciplinas que posee un papel protagónico en la reivindicación, registro y análisis de dichos acervos, así como en la defensa y conservación de la biodiversidad y las prácticas y conocimientos tradicionales asociados a su manejo y concepción local.

Etnobiología. Código de Ética.
Cano E., Medinaceli A., Sanabria O., y Argueta A. (editores)
México, julio 2015: 17.

DEDICATORIA

A la Vieja Elvira, allá en el cielo, debe estar orgullosa de su bordón.

A Sara Isabel, la doctora; mi orgullo.

A Isa, mi compañera de vida y de caminos; y a Sofi, un motivo más.

AGRADECIMIENTOS

Con 26 años de vida en la docencia universitaria, considero no alcanzarían las páginas para mencionar personas, espacios y procesos a los que me debo en cuanto a crecimiento personal y profesional. Pero hay que hacerlo, y en esta oportunidad en relación con un momento especial de mi vida: cuatro años de formación formal a nivel de doctorado; mucha gente no estará en este listado, pero sí en mi mente y muchos en mi corazón.

Inicio entonces por agradecer a Guapi, por acogerme como parte de su gente: *Usted acá juega de local, profe*. A sus sabedores y sabedoras, a sus instituciones y organizaciones sociales de base; y de manera especial a personas como Gerardo Bazán y Silvio Bazán. A mis estudiantes del programa de Licenciatura en Etnoeducación, Grupo Normalistas y Grupos A y B; a todos en general, y en especial a aquellos que optaron por realizar su Práctica Pedagógica Etnoeducativa PPE en la Línea Culturas, Territorio y Naturaleza, y a su interior, los que trabajaron el tema de las Azoteas, por ser el referente de motivación para pensarme y retomarlo en el marco de mi tesis doctoral.

A la profesora Olga Lucía Sanabria Diago, coordinadora del doctorado en Etnobiología y Estudios Bioculturales y mi directora de tesis; por el respaldo, la confianza y ser siempre un referente en el campo de la Etnobotánica. Al equipo docente del doctorado, en especial al profesor Carlos Enrique Osorio, colega, amigo y uno de los evaluadores de mi candidatura doctoral. A William García Bravo y a los colegas del Grupo de Educación Indígena y Multicultural GEIM de la Universidad del Cauca. Al Programa de Licenciatura en Etnoeducación, a su equipo docente; a sus estudiantes y egresados, especialmente a aquellos que me permitieron compartir sus aprendizajes, sus espacios de trabajo.

A la profesora Elizabeth Tabares, referente importante de la presencia de la Universidad del Cauca en territorios del Pacífico caucano, en especial Guapi y una de las evaluadoras del presente proyecto de tesis doctoral. A los egresados de la Maestría en Educación, modalidad profundización – Sede Guapi; a su coordinador, profesor François Gravel: un canadiense con corazón afroguapiense. Y en general a todo el equipo de trabajo del Programa Becas para la Excelencia Docente PBED, Convenio UNICAUCA – MEN; motivador importante para pensar en romper la promesa que en un momento me hice, de no adelantar estudios de posgrado.

Al equipo de docentes investigadores del ICAE de la Universidad de Los Andes en Mérida – Venezuela, por su acogida, respaldo y enseñanzas durante mi pasantía doctoral; en especial a la profesora Anairamiz Aranguren, tutora y evaluadora de la presente tesis. Aprovecho para saludar también en esta Universidad a los profesores Delfín Viera, por su amistad e invaluable revisión de textos; y Alexis Bermúdez, referente en el marco de los estudios etnobotánicos y evaluador del presente trabajo, desde su presentación misma a nivel de candidatura.

Y no me podía olvidar de la gente del Hotel Río Guapi, mi casa en Guapi desde 1995, cuando llegué al Pacífico a trabajar con comunidades Eperera Siapidara de los departamentos de Nariño y Cauca.

Para finalizar, a todas esas personas, familiares, amigos y colegas, que de una u otra manera, aportaron para el logro de esta importante etapa de mi vida.

CONTENIDO

RESUMEN	15
ABSTRACT	16
INTRODUCCIÓN	17
REFERENTES CONCEPTUALES	23
1. Estableciendo puentes entre la etnobotánica, la etnobiología y los estudios bioculturales.....	23
2. El conocimiento local-ancestral de los negros del Pacífico y sus dinámicas de interacción con el territorio.....	25
3. Biodiversidad y sistemas tradicionales de producción en el Pacífico Colombiano.....	27
METODOLOGÍA	31
1. Contexto de la investigación.....	31
2. Tipo de estudio.....	35
3. Técnicas de investigación en campo.....	38
RESULTADOS	43
CAPÍTULO 1. LA AZOTEA. PRÁCTICA AGRÍCOLA ANCESTRAL DE CIRCULACIÓN DE SABERES	45
1.1. ¿Qué es una Azotea?.....	47
1.1.1. Tipos de Azotea.....	49
1.1.2. Las Azoteas y su importancia como práctica agrícola.....	52
1.2. ¿Qué se siembra?.....	57
1.2.1. Sistemas locales de clasificación.....	57
1.2.2. Listado general de las yerbas de Azotea.....	58
1.3. Comercialización e Intercambio.....	63
1.4. Azoteas. Orígenes y presencia de la práctica en otros contextos.....	66
1.4.1. Sobre sus orígenes.....	66
1.4.2. Presencia de la práctica en otros contextos.....	68
1.5. A manera de cierre.....	73

CAPITULO 2. LA AZOTEA. ESPACIO DE CULTIVO, NO SÓLO DE PLANTAS SINO DE BIODIVERSIDAD E IDENTIDAD AFRO..... 77

2.1. Cosmograma de la gente negra de Guapi.....	79
2.1.1. El Mundo Celestial.....	81
2.1.2. El Mundo Terrenal.....	83
2.1.3. El Mundo de Abajo.....	91
2.1.3.1 Visiones en el marco del entorno social.....	92
2.1.3.2 Visiones en el marco del entorno natural.....	96
2.2. A manera de cierre.....	97

CAPÍTULO 3. AZOTEAS Y PROCESOS IDENTITARIOS EN LA CULTURA AFROGUAPIREÑA..... 101

3.1. Azoteas y Medicina Ancestral.....	102
3.1.1. Especialistas o Sabedores de la Medicina Ancestral en Guapi.....	105
3.1.2. Las Botellas Curadas.....	110
3.2. Azoteas y Cocina Tradicional.....	111
3.3. Azoteas y Procesos Politico-Organizativos.....	117
3.3.1. La Fundación Chiyangua.....	118
3.3.2. Empresa Comunitaria Mujeres Rurales de Guapi “Ríos Unidos”.....	119
3.3.3. Organización COCOCAUCA.....	125
3.4. Azoteas y Etnoeducación.....	127
3.5. Teófila Betancourt Caicedo “TEO”. Ejemplo de Mujer Afroguapiresa...	133
3.6. A manera de cierre.....	137

CONSIDERACIONES FINALES..... 140

BIBLIOGRAFÍA..... 148

TRABAJOS DE GRADO MODALIDAD PRÁCTICA PEDAGÓGICA ETNOEDUCATIVA. PROGRAMA DE LICENCIATURA EN ETNOEDUCACIÓN SEDE GUAPI. UNIVERSIDAD DEL CAUCA..... 159

LISTA DE IMÁGENES

Imagen 1 y 2. Guapi, contexto ecológico.....	34
Imagen 3 y 4. Guapi cabecera urbana y Guapi rural.....	34
Imagen 5 y 6. Patio o solar y mujer guapireña con su azotea.....	34
Imagen 7 y 8. Trabajo de campo. Observación participante.....	42
Imagen 9 y 10. Trabajo de campo. Entrevistas.....	44
Imagen 11 y 12. Trabajo de campo. Acompañamiento estudiantes PPE - PLE.....	42
Imagen 13 y 14. Trabajo de campo. Visitas a sabedores(as).....	44
Imagen 15 y 16. Azoteas o Zoteas.....	46
Imagen 17 y 18. Azoteas Tipo 1.....	49
Imagen 19 y 20. Azoteas Tipo 2.....	49
Imagen 21 y 22. Azoteas Tipo 3.....	50
Imagen 23 y 24. Azoteas destinadas para semilleros.....	50
Imagen 25 y 26. Montaje Azoteas. Exposición BanRep Buenaventura.....	57
Imagen 27 y 28. Atao de plantas de aliño.....	63
Imagen 29 y 30. Venta de yerbas de azotea en puesto fijo	64
Imagen 31 y 32. Venta de yerbas de azotea de manera móvil	64
Imagen 33 y 34. Azotea comunidad Eperara-Cauca y comunidad Wounan-Chocó.....	68
Imagen 35 y 36. Riatas en Córdoba.....	69
Imagen 37 y 38. Azoteas. Puerto Arango. Departamento del Caquetá.....	71
Imagen 39 y 40. Ka'anche- México.....	72
Imagen 41 y 42. Balsada y procesión en celebración a la Inmaculada de Guapi.....	82
Imagen 43. Monte y río en Guapi.....	85
Imagen 44 y 45. Construcción azotea (Tipo 2). Vereda Chamoncito – Guapi.....	87
Imagen 46 y 47. Proceso de siembra en azotea.....	88
Imagen 48 y 49. Murales que recrean la tradición oral en Guapi y Timbiquí.....	96
Imagen 50 y 51. Conversatorio partera San Antonio de Guajú / Partera Joanico.....	106

Imagen 52 y 53. Sabedora explicando cómo se mide el ojo y el espanto.....	108
Imagen 54 y 55. Sobanderos de Joanico y de Guapi.....	108
Imagen 56 a 61. Encuentro de sabedores-as locales. PLE. Guapi.....	109
Imagen 62 y 63. Sabedores y su botella curada.....	110
Imagen 64 y 65. Fogón/cocina tradicional y uno de los platos típicos.....	111
Imagen 66 y 67. Pargo Rojo acompañado de Papachina.....	113
Imagen 68 a 79. Referente visual cocina tradicional en Guapi.....	116
Imagen 80 y 81. Teo en su oficina de Chiyangua y restaurante Raíces.....	119
Imagen 82 y 83. Conversatorio 1 Maye - Fundación Ríos Unidos.....	120
Imagen 84 y 85. Conversatorio 2 Maye - Fundación Ríos Unidos.....	124
Imagen 86 y 87. Orlando Pantoja. Charla sobre COCOCAUCA.....	125
Imagen 88 y 89. Conversatorio equipo COCOCAUCA - Estudiantes doctorado.....	126
Imagen 90 y 91. Sabedora en charla con los estudiantes.....	129
Imagen 92 a 97. Referente visual azoteas y Etnoeducación.....	131
Imagen 98 a 101. Técnicos y docentes acompañando el proceso de PPE.....	132
Imagen 102 y 103. Aleja Caicedo. Madre de Teo.....	133
Imagen 104 y 105. Teo I semestre PLE 2012 y ceremonia de grado PLE 2017.....	134
Imagen 106. Proyecto Fundación Chiyangua.....	135
Imagen 107. Teo compartiendo conocimientos con estudiantes.....	136
Imagen 108. Teo con sus compañeras y compañeros del PLE (Grupo A).....	136

LISTA DE MAPAS

Mapa 1. Ubicación del área de estudio.....	32
--	----

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Plantas de Azotea en Guapi.....	58
--	----

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Unidad Habitacional: Vivienda/Patio-Azoteas.....	47
Figuras 2 y 3. Imágenes publicitarias Fundación Chiyangua y ASOPARUPA.....	56
Figura 4. Cosmograma Afro – Guapi.....	80
Figura 5. Azoteas y territorio Afro en Guapi.....	98
Figura 6. Logo Fundación Chigangua.....	117
Figura 7. Infografía Empresa Comunitaria Ríos Unidos.....	123
Figura 8. Logo Organización COCOCAUCA.....	125
Figura 9. Caratulas Cartilla Las Azoteas. Un Embrujo Natural.....	135
Figura 10. Criterios del Legado Biocultural.....	142
Figura 11. Estructura condensada del presente documento de Tesis Doctoral.....	144

RESUMEN

La presente investigación se realizó en el municipio de Guapi, Costa Pacífica del departamento del Cauca – Colombia, en el marco del Doctorado en Etnobiología y Estudios Bioculturales de la Universidad del Cauca. Tuvo como Objetivo General “Analizar desde un enfoque etnobotánico las connotaciones bioculturales que representan las azoteas como práctica agrícola ancestral de la gente negra del municipio de Guapi – Cauca”.

Las azoteas son espacios de cultivo característicos de la región del Pacífico Colombiano, consistentes en estructuras elevadas del suelo para el control de inundaciones producto del flujo de las mareas o el ataque de animales domésticos; construidas en madera y en las cuales se siembran principalmente plantas condimenticias o de aliño y medicinales o de remedio.

Una particularidad importante es que posibilitan no sólo sembrar el recurso vegetal, sino también sembrar cultura e identidad, al constituirse en un espacio-práctica donde convergen universos culturales como la cocina tradicional, la medicina ancestral, lo político-organizativo y lo etnoeducativo.

Alrededor de las *yerbas de azotea*, y principalmente por parte de las mujeres a cargo de estas, se ha decantado todo un cuerpo de conocimientos, no de saberes; que al responder a lógicas específicas de lugar (Pacífico) y de cultura (afroguapireña) entran a constituir verdaderas epistemologías locales que bien sabemos, al no responder a las lógicas del mundo académico-occidental, son generalmente subvaloradas.

Formas de sentipensar, que encuentran en las azoteas, entendidas a manera de un microcosmos, un importante espacio/práctica de confluencia de todo ese sistema cognitivo, donde de manera especial se (re)vive y (re)significa la cultura de la gente negra de Guapi-Cauca.

Palabras claves:

Legado Biocultural, Epistemes Locales, Territorio Afro, Cosmovisión.

ABSTRACT

The present research was carried out in the municipality of Guapi, Pacific Coast of the Department of Cauca - Colombia, in the framework of the Doctorate in Ethnobiology and Biocultural Studies of the University of Cauca. Its General Objective was "To analyze from an ethnobotanical approach the biocultural connotations that represent the azoteas as an ancestral agricultural practice of the black people of the municipality of Guapi - Cauca".

The azoteas are cultivation spaces characteristic of the Colombian Pacific region, consisting of structures raised off the ground to control flooding caused by tidal flow or the attack of domestic animals, built of wood and in which are planted mainly condiment or seasoning plants and medicinal or remedial plants.

An important particularity is that they make it possible not only to sow plant resources, but also to sow culture and identity, as they constitute a space-practice where cultural universes such as traditional cuisine, ancestral medicine, political-organizational and ethno-educational converge.

Around the azoteas plants, and mainly by the women in charge of them, a whole body of knowledge has been developed, not knowledge; which, by responding to specific logics of place (Pacific) and culture (Afro-Guapiareña), constitute true local epistemologies that, as we well know, by not responding to the logics of the academic-western world, are generally undervalued.

Ways of thinking that find in the azoteas, understood as a microcosm, an important space/practice of confluence of all that cognitive system, where in a special way the culture of the black people of Guapi-Cauca is (re)lived and (re)signified.

Key words:

Biocultural Legacy, Local Epistemes, Afro Territory, Cosmovision.

INTRODUCCIÓN

La región biogeográfica del Pacífico Colombiano es una de las más húmedas y lluviosas del planeta, cubierta principalmente por ecosistemas de Selva Húmeda Tropical, además de unidades ecológicas como manglares (varias especies, principalmente géneros como *Avicennia* y *Rhizophora*), cativales (árbol cativo: *Prioria copaifera* Griseb), naidizales (palma de naidí: *Euterpe oleracea* Mart), natales (árbol de nato: *Mora oleifera* Hemsl) y guandales (varias especies), entre otros. Además de esta importante diversidad biológica, reconocida mundialmente, una de las particularidades relevantes de este Andén Pacífico, es la presencia de comunidades negras o afrocolombianas, que representan más del 90% de la población; para el departamento del Cauca, tres municipios lo conforman: Guapi, López de Micay y Timbiquí, siendo el primero de estos, el lugar donde se adelantó la presente investigación.

Entre las múltiples expresiones que caracterizan el universo de conocimientos de los pobladores afrocolombianos del municipio de Guapi, podemos referenciar aspectos como su cocina tradicional y medicina ancestral, elementos que a su vez confluyen en una de las prácticas agrícolas de estas comunidades de litoral, como son las azoteas o zoteas. Espacio de cultivo que constituye uno de los escenarios donde se recrea la cosmovisión afro, especialmente en lo referente a las relaciones que la gente establece con su entorno natural. Lo característico de esta práctica agrícola ancestral es la siembra de plantas medicinales (*de remedio*), y condimenticias (*de aliño*), la cual se realiza en recipientes viejos como ollas de aluminio, tarros plásticos o embarcaciones en desuso como canoas o potrillos. Estructuras, que al igual que las viviendas, son palafíticas (levantadas del suelo), evitando principalmente el influjo de las mareas, así como el ser depredadas por animales como gallinas, ratas, hormigas y cangrejos. Generalmente se ubican en el patio o solar de la vivienda, lo más cerca posible de la cocina.

De acuerdo con Tabares y Gánem (2004: 59), las azoteas cumplen diversas funciones: sirven para cultivar plantas condimenticias, medicinales y aromáticas; son un excelente medio para poner a germinar semillas de árboles alimenticios que se transplantan posteriormente; es también un medio de reproducir a pequeña escala la gran diversidad biológica de plantas de la región, pero esencialmente, es un espacio de comunicación de conocimientos, de intercambios entre mujeres, sus familias y otros miembros del grupo. Según Osorio (2018: 205), la azotea es un microcosmos que incluye los aspectos fundamentales del macrocosmos del Pacífico interpretado por sus propios habitantes, donde se expresa su sistema cognitivo, su estructura simbólica y los aspectos funcionales del uso de las especies vegetales.

Alrededor de esta práctica ancestral y desde un enfoque etnobotánico, se planteó el presente proyecto de tesis doctoral, en procura de identificar la importancia cultural, simbólica y epistémica de este espacio de cultivo entre la población negra del municipio de Guapi, costa Pacífica colombiana.

¿Por qué Guapi?... con esta población estoy interactuando desde 1995 cuando en el marco de un proyecto de profesionalización docente (1995-2002), con comunidades indígenas Eperara Siapidara de los departamentos de Nariño y Cauca (Convenio UNICEF - GEIM UNICAUCA - ACIESNA), adelantamos conversaciones con las directivas de la Escuela Normal Superior La Inmaculada de Guapi, para que esta institución fuera la encargada del componente pedagógico del proceso formativo y la responsable de la titulación de los maestros en formación.

Posteriormente, en el 2012, siendo jefe del departamento de Estudios Interculturales – Facultad de Ciencias Humanas y Sociales - UNICAUCA, llegamos a Guapi como Programa de Licenciatura en Etnoeducación, en el marco del proyecto “ampliación de cobertura” del Ministerio de Educación Nacional (MEN). Se trabaja con un grupo de Normalistas (ingresan a quinto semestre, al haber cursado cuatro semestres de ciclo complementario en la ENS La Inmaculada de Guapi), y

dos grupos de formación inicial (ingresan a primer semestre); estudiantes provenientes de los municipios de Guapi y Timbiquí en Cauca, y El Charco e Iscuandé en Nariño; a 2017, la gran mayoría graduados como Licenciado(a)s en Etnoeducación. A finales de 2015 llegamos nuevamente a Guapi, en esta oportunidad con la Maestría en Educación, modalidad profundización, en el marco del Programa Becas para la Excelencia Docente (Convenio UNICAUCA – MEN); de este proceso se gradúan entre diciembre de 2017 y marzo de 2018, más de cincuenta maestros en ejercicio, tanto de la zona rural como urbana del municipio de Guapi. Una de sus líneas de trabajo fue Enseñanza de las Ciencias Naturales.

Lo anterior ha permitido un significativo conocimiento tanto del territorio guapireño como de su gente, y que estos sepan del trabajo que se hace como Universidad desde hace ya varios años en esa región del *Litoral Recóndito*, como Sofonías Yacup (1934, 1990) denominó al Pacífico Colombiano. Asunto que facilitó de manera importante lo relacionado con el trabajo de campo en el marco del presente proyecto de investigación.

¿Por qué el tema de las azoteas?... Para la titulación al interior de la Licenciatura en Etnoeducación, los estudiantes deben adelantar como trabajo de grado un proyecto de Práctica Pedagógica Etnoeducativa (PPE). Una de sus líneas es “Culturas, Territorio y Naturaleza”, la cual tuve la oportunidad de trabajar con los normalistas y uno de los grupos de formación inicial; proyectos que retomaban de manera especial el tema de las azoteas. Esto permitió que entre los años 2014 y 2016 estuviese acompañando estos proyectos, tanto en la zona rural, como urbana de Guapi. Este proceso marca de manera definitiva la opción temática de la presente tesis doctoral y se constituye en punto de partida y referente central de la misma.

Así mismo, con el tema existía acercamiento en el marco del proyecto de profesionalización adelantado con el pueblo Epera, donde con los maestros y maestras en formación se adelantaron ejercicios de investigación en sus diferentes

comunidades alrededor del área Naturaleza y Territorio. Proceso que al final de la profesionalización condujo a la publicación de la cartilla “Naturaleza y Territorio. Cosmovisión, Sistemas Productivos y Medicina Tradicional Eperera Siapidara” (2004), que en su apartado Horticultura (p. 50-52), desarrolla el tema de las azoteas.

Un aspecto que también influye en optar por el tema de las azoteas es encontrar que lo trabajado a la fecha ha estado centrado en los departamentos de Valle del Cauca y Chocó¹, considerando entonces importante ampliar este escenario al departamento del Cauca, en especial al municipio de Guapi, donde una fundación que lidera un trabajo organizativo alrededor del cultivo y comercio de plantas de azotea está bajo la dirección de una egresada de la Licenciatura en Etnoeducación, Teófila Betancourt. A nivel del municipio de Guapi importante mencionar el trabajo liderado por la docente de UNICAUCA, antropóloga Elizabeth Tabares desde el Grupo de Investigaciones ANTROPACÍFICO, referente indiscutible de la presente investigación; asimismo, el trabajo liderado por la antropóloga Clara Vanderhamen en el marco del proyecto: Formación en gestión ambiental y cadenas productivas sostenibles - Convenio SENA (Regional Cauca- Subsede Guapi) – TROPENBOS².

Es en este contexto y en el marco del Doctorado en Etnobiología y Estudios Bioculturales, que se propone la presente tesis doctoral cuyo problema de investigación tuvo como Objetivo General “Analizar desde un enfoque etnobotánico las connotaciones bioculturales que representan las azoteas como práctica agrícola ancestral de la gente negra del municipio de Guapi – Cauca. Y como Objetivos Específicos: 1. Contextualizar el conocimiento tradicional que la comunidad afroguapireña construye y reconstruye alrededor de las azoteas como espacio de revitalización de la cultura afro; 2. Caracterizar las prácticas agrícolas y culturales

¹ Al respecto ver: Arroyo, Jesús Eduardo et al. Editores. Zoteas: Biodiversidad y Relaciones Culturales en el Chocó Biogeográfico Colombiano. Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico IIAP – Fundación Natura – Fundación Swissaid. Colombia. INTEMPO Editorial. Colombia, 2001.

² Al respecto ver las publicaciones (Bogotá D.C., 2012) que se realizan en el marco de este convenio y en relación con el tema agrícola y de emprendimiento, con comunidades de Cauca (Guapi y Timbiquí) y Valle del Cauca, principalmente.

asociadas a las azoteas como espacio de cultivo, no sólo de plantas sino también de identidad afro; 3. Identificar las posibles relaciones ecológicas y de intercambio y circulación de conocimientos entre las azoteas, el territorio y los roles comunitarios.

Y como preguntas orientadoras: ¿Qué caracteriza las azoteas?, desde un enfoque etnobotánico, y ¿qué papel juegan en ese sembrar cultura? Donde el enfoque etnobotánico posibilitó ampliar los referentes de análisis, ya que los estudios adelantados en la zona se han realizado principalmente desde campos como la botánica y la antropología. Referentes que encontraron en los estudios bioculturales, el poder hilar de manera más precisa, en relación con las azoteas, esferas como la biodiversidad (los recursos biológicos, la naturaleza y el territorio), la agrodiversidad (lo agrícola como tal, prácticas de uso y manejo, sistemas clasificatorios), y la etnodiversidad (lo étnico-cultural y la cosmovisión). De esta manera, acercarnos al conocimiento asociado tanto al espacio como a cada una de las plantas que allí se siembran; conocimientos que constituyen ese cuerpo de epistemes locales que la gente negra de Guapi ha venido construyendo a largo de su devenir histórico.

Para Arturo Escobar (2010: 140), “la construcción del mundo natural practicada por estos grupos, como ha sido mostrado por los etnografos, puede verse como constituyendo una compleja gramática del entorno o modelo local de naturaleza. El modelo constituye un código cultural para la apropiación del territorio; esta apropiación implica elaboradas formas de conocimiento y representaciones culturales de un *universo cognoscitivo original* (Losonczy) o un *universo denso de representaciones colectivas* (Restrepo) que es considerado por algunos como una adaptación a las rápidas transformaciones sociales y económicas (Whitten, 1986 - 1992, Quiroga, 1994, Arocha, 1991)”.

Acercarnos a esa compleja gramática del entorno, al cuerpo de epistemes locales, nos posibilita aportar en relación con lo que Peter Wade (2017), plantea en su artículo *Colombia tiene una deuda histórica con el Pacífico*: “en el país sigue

existiendo exclusión. El modelo de desarrollo siempre ha marginalizado a estas minorías”. Exclusión y marginalidad que no es sólo desde lo social y económico, sino también en relación con lo epistémico. Siguen siendo invisibilizados los conocimientos que se construyen y circulan por fuera de los cánones de la ciencia positivista; se sigue subvalorando lo local, y mucho más en contextos de población afro.

Es entonces donde campos interdisciplinarios como la etnobiología y los estudios bioculturales, tienen mucho que aportar desde sus referentes conceptuales y metodológicos; en esta oportunidad, visibilizando y posicionando la importancia de los conocimientos y lógicas (re)construido(a)s por las poblaciones afro, como parte de sistemas de vida que han resultado ser eficientes en cuanto a relaciones de sostenibilidad con el entorno; dinamizar estas reflexiones desde lo académico y lo local, para aportar al fortalecimiento de bases de conservación de las azoteas como espacios revitalizadores de la cultura, en tanto universos bioculturales.

REFERENTES CONCEPTUALES

Este apartado, en relación con los aspectos teórico conceptuales orientadores de la presente investigación, se encuentra organizado en tres aspectos: en el primero doy cuenta de los puentes que establezco entre campos como la Etnobotánica, la Etnobiología y los Estudios Bioculturales, como referentes centrales de la investigación; en el segundo, se aborda la relación que se puede establecer entre el conocimiento local construido por los pobladores negros del Pacífico y sus dinámicas de interacción con el territorio; y en el tercer ítem, lo referente a la biodiversidad y los sistemas tradicionales de producción en el Pacífico Colombiano.

1. Estableciendo puentes entre la etnobotánica, la etnobiología y los estudios bioculturales

La etnobotánica, término acuñado por el naturalista estadounidense John William Harsberger en 1896, es definida posteriormente por el maestro mexicano Efraím Hernández Xolocotzi (1983: 13), como el campo científico e interdisciplinario que estudia las interrelaciones que se establecen entre el hombre y las plantas, a través del tiempo y en diferentes ambientes. En cuanto a sus apuestas y campos de acción actuales, Sanabria (2011: 39), plantea que “en América Latina los estudios etnobotánicos han presentado diferentes enfoques y finalidades, principalmente en relación con lo etnoecológico (Martín, 1995; Toledo, 1982, 1992; Cabrera et al. 2001) y lo etnobiológico (inicialmente Maldonado-Koerdell, 1940, 1983 y luego retomado por varios investigadores)”.

Durante las dos últimas décadas, algunas revisiones sobre la naturaleza y alcances de la etnobotánica han contribuido a unificar su cuerpo teórico, y a resaltar el papel de este campo en la conservación de la biodiversidad y en el desarrollo de comunidades locales (Bermúdez, 2005: 445). Naturaleza y alcances de un campo de estudio que aporta al posicionamiento de las epistemes locales, que, en el caso de los pobladores negros de Guapi, han venido construyendo a partir de la interacción con su entorno natural a lo largo de su devenir histórico.

Y es precisamente en esta idea donde propuestas como la etnobiología y los estudios bioculturales, posibilitan elementos tanto conceptuales como metodológicos para su alcance. La etnobiología plantea un tipo de relativismo desde el cual es posible reconocer otros modos de apropiación de la naturaleza, no necesariamente basados en el racionalismo y pragmatismo de la ciencia dominante (Madeiros, 2011: 1-3). Por su parte, el paradigma biocultural propone el concepto de poder social, que es el reforzamiento de los tejidos sociales, de la convivencia de las comunidades; donde es importante no separar el estudio y la conservación de la biodiversidad, del estudio y la conservación de las culturas (Toledo, 2013: 56).

Bernard Nietschmann, en una publicación de finales del siglo XX, introduce el concepto de *Axioma Biocultural*, con el que designa a la relación simbiótica, en la cual la diversidad cultural y la biológica son mutuamente dependientes y geográficamente inseparables (Centro Mundial de Estudios Indígenas, 1992). Una década después, la propuesta es recogida por un conjunto de autores como Maffi, Maffi y Woodley, Lazarralde, González, Oviedo, Toledo, Toledo y Barrera-Basols, Boege, entre otros (Argueta, 2019. Referenciado por Mariaca, 2020). Entendiendo que, en el contexto de diversidad biocultural, ecosistemas, seres, culturas, lenguas, agroecosistemas y especies, son manifestaciones de la vida -en otras palabras, de la diversidad biocultural-. Al sobreponer las diversas capas de su distribución, percibimos la co-territorialidad de las dimensiones de la evolución natural y cultural. Los territorios bioculturales son la manifestación contemporánea de esa memoria resguardada en los paisajes y los seres que aquí habitamos (Vásquez-Dávila y Lope-Alzina, 2012: 283).

En esta ruta se planteó la presente investigación, en busca de contribuir al posicionamiento de las azoteas que como práctica agrícola ancestral y como espacio que recrea la cultura, aporta al fortalecimiento de la identidad del pueblo afrocolombiano de la costa pacífica; y a partir de interdisciplinas como la etnobotánica, la etnobiología y los estudios bioculturales, incidir en la idea de construir un país menos racista, más tolerante, donde se reconozcan los aportes

que las comunidades negras han realizado en la construcción y reconstrucción de Nación, en el marco de lo que podríamos llamar “riqueza biocultural” (diversidad biológica– diversidad cultural), lo cual caracteriza la región del Pacífico Colombiano.

Para este propósito, importante tener en cuenta el concepto de legado biocultural, cuya base se plantea a partir de tres criterios (Toledo, 2013: 56): la biodiversidad (riqueza de flora y fauna), la etnodiversidad (generalmente número de lenguas), y la agrodiversidad (áreas de domesticación y diversificación de plantas y animales domesticados). Los cuales se retomaron en esta investigación de la siguiente manera: la biodiversidad, en relación con recursos biológicos, naturaleza y territorio; la etnodiversidad, en relación con lo étnico-cultural y la cosmovisión del pueblo afroguapireño; y la agrodiversidad, en relación con agricultura, prácticas de uso y manejo, y sistemas clasicatorios.

2. El conocimiento local – ancestral de los negros del Pacífico y sus dinámicas de interacción con el territorio

Los afrocolombianos, al igual que el conjunto de la población colombiana, presentan diferenciales sociodemográficos según patrones regionales, los cuales tienen que ver con las estructuras históricas en las diferentes regiones del país y las transformaciones que estas han experimentado a lo largo del siglo XX vía a la urbanización (Urrea y otros, 2004: 220). Comprenden una gran diversidad cultural y regional, que a grandes rasgos incluye la población afro de los valles interandinos, de las costas atlántica y pacífica, las zonas de pie de monte caucano, y de la zona insular caribeña (Ministerio de Cultura, 2010: 2).

En relación con la población afrocolombiana de la costa pacífica, Alfredo Vanín (2017: 36), escritor afro nacido en el Pacífico caucano plantea: “En la selva húmeda frente al mar se dio una cultura maravillosa, cerrada en sí misma, de grandes tradiciones e innovaciones, llena de simbolismos, en la que los mundos diferentes se complementan y se rigen: el mundo histórico y el mundo ahistórico; la realidad y su *semejanza* o representación, la sombra y el cuerpo, la vida, el nacimiento y la

muerte”. Donde el ambiente natural —los ríos, mar y bosque— han proveído el sustento por varios siglos; esto significa que el mundo natural tiene una presencia íntima en el imaginario cultural de estos grupos (Escobar, 2010: 138-139).

Los conocimientos locales se refieren a las concepciones, habilidades y filosofías que las sociedades han desarrollado generación tras generación y producto de una larga interacción con su entorno. Estos conocimientos forman parte integrante de un complejo cultural que incluye el idioma, los sistemas de clasificación, las prácticas relacionadas con el uso de los recursos, las interacciones sociales, los rituales y la espiritualidad (UNESCO, 2017: 8). De todas las expresiones que emanan de una cultura, los conocimientos sobre la naturaleza conforman una dimensión especialmente notable, porque reflejan la acuciosidad y riqueza de observaciones sobre el entorno, realizadas, mantenidas, transmitidas y perfeccionadas a través de largos períodos de tiempo, sin las cuales la supervivencia de los grupos humanos no hubiera sido posible (Toledo y Barrera-Bassols, 2008: 20).

Osorio (2015: 58-59) en su tesis doctoral *Representaciones y Epistemes Locales sobre la Naturaleza en el Pacífico Sur*, plantea: “Los altos niveles de detalle sobre algunos de sus componentes, que están presentes en las taxonomías locales sobre la naturaleza, se constituyen en un ejemplo no solo del carácter de las representaciones, sino de la lógica epistémica con la cual se construyen”. Las formas tradicionales de nombrar y clasificar los fenómenos de la naturaleza, como son los espacios, las especies y los tipos de suelo, dan cuenta de formas culturales de entender la biodiversidad. Lógicas que dejan ver el grado de conocimiento de la naturaleza y una noción de territorio que refleja sentido de pertenencia al medio natural (Sánchez y Leal, 1995: 79).

Para el caso de la gente afro de Guapi, las explicaciones y prácticas alrededor de la relación comunidad – naturaleza, de ese orden de lo físico y lo social, se construyen a partir de aspectos como lo natural y sobrenatural, lo religioso, la vida

y la muerte. Y es en este marco que se encuentran las azoteas o zoteas, práctica ancestral a partir de la cual se (re)crea y (re)vive la cultura afro y su interactuar con la selva, ríos y quebradas, esteros, así como con lo urbano y lo rural; en si, con el entorno tanto natural como social en el que se está inmerso. Alrededor de las azoteas confluyen universos de la cultura afro como la gastronomía y la medicina tradicional, al ser espacios donde especialmente las mujeres, siembran plantas condimenticias y medicinales; constituyéndose todo un sistema de conocimiento local a partir de prácticas de uso y manejo diferenciadas para estos espacios agrícolas.

Las zoteas, son tecnologías sobresalientes de cultivo, mejoramiento, diversificación y conservación in situ, son el resultado de un proceso ancestral de decantación de conocimientos y prácticas de manejo del medio por parte de las mujeres, y en tal sentido son importantes símbolos de su identidad y prestigio social (Arroyo y otros, 2001: 1). Proceso ancestral de decantación de conocimientos que entran a constituir todo un sistema de conocimiento local o epistemologías locales que de acuerdo con Oslender (2008: 135) “pueden entenderse como formas de “sentipensamiento” (Fals Borda, 1978) en la que los sentimientos (las emociones) y el pensamiento (la razón) se amalgaman en una lógica específica del lugar y la cultura, que a menudo desafía las formas de razonamiento occidentales y que, por consiguiente, es vista y tratada con frecuencia como superstición o magia”.

3. Biodiversidad y sistemas tradicionales de producción en el Pacífico Colombiano

La región del Pacífico Colombiano (70.000 km², aproximadamente) constituye, después de la Amazonia, la reserva más grande de recursos naturales del país, especialmente en lo pertinente a recursos hídricos, forestales, pesqueros, mineros, faunísticos y de transporte fluvial y marítimo. Es la zona de mayor biodiversidad en el mundo, sus condiciones climáticas corresponden a las características del Trópico Húmedo, en donde a lo largo del año persisten las altas temperaturas (28 °C promedio anual), la excesiva humedad ambiental y sobre todo, la abundancia y

carácter torrencial de las lluvias: 5.000 a 10.000 mm (IGAC. En: Colombia PACÍFICO Tomo II. 1993: 432).

Los pobladores de estas tierras han generado todo un conjunto de prácticas de uso y manejo del entorno, constituyendo sistemas tradicionales de producción los cuales han posibilitado su trascender en estos ecosistemas. En el caso específico de las comunidades afrocolombianas, quienes habitan hace más de 300 años la región, desarrollaron y utilizaron consuetudinariamente unas prácticas productivas que les permitieron la autosubsistencia, garantizar la calidad de vida en sus territorios y el desarrollo autosostenible, aprendiendo a partir de la propia experiencia las formas más adecuadas por ejemplo para la apropiación agrícola. Estas prácticas dieron origen a sistemas tradicionales de producción que aún subsisten en muchas zonas (Tamayo, 1995: 41; Garcés, 2014: 94; Sanabria-ed-, 2013). Prácticas y sistemas que demuestran un acumulado de conocimiento tradicional ancestral y una eficacia epistémica que posibilita para estas comunidades un vivir bien, en y con el territorio.

Entre los rasgos fundamentales de estos Sistemas Tradicionales de Producción (STP) se mencionan, entre otros, los siguientes: se fundamentan en el uso de la biodiversidad, tanto silvestre como domesticada. Tienen una visión ecosistémica; combinan, en el tiempo y en el espacio, diversos sectores productivos como la agricultura, la minería artesanal, la extracción forestal, la horticultura, la caza, la pesca, los servicios, etc. y están dirigidos primordialmente a preservar el sistema de seguridad alimentaria de la comunidad y no a la acumulación (Sánchez y Leal, 1995: 74 - 75).

En el marco de los STP, Sánchez y Leal (1995: 76) proponen unos subsistemas, dentro de los cuales y en relación con el tema de trabajo, las azoteas, destacaremos dos: la agricultura y la horticultura: estos autores definen la agricultura como el conjunto de actividades alrededor de la domesticación, selección, cultivo, recolección y aprovechamiento de productos vegetales; y a la horticultura como el conjunto de actividades alrededor de la selección, el cultivo, el cuidado y el uso de

plantas medicinales y aromáticas y de las hortalizas; así mismo plantean que en el Pacífico las unidades hortícolas más importantes son el huerto familiar y la barbacoa o azotea.

Por su parte Escobar (2010: 154) plantea que para el Pacífico la agricultura está caracterizada por una selección cuidadosa de semillas y parcelas, el sistema de tumba y pudre, el uso diferenciado de espacios y tiempo del año según las especies, la atención al ciclo lunar, la asociación y rotación de cosechas, períodos de barbecho, y el trabajo familiar y recíproco comunal. En relación con lo que referencia como otras prácticas particulares, este autor menciona las zoteas (retomando para ello a autores como Jesús Arroyo y Juana Camacho-2001), haciendo énfasis en que constituyen un elemento importante de los STP en el Pacífico, en términos del conocimiento local y la biodiversidad agrícola; así como su relación con la conservación de especies y la diversidad genética, la seguridad alimentaria y las dimensiones de género y étnicas.

Las azoteas son entonces parte del desarrollo cultural de estas poblaciones, así como factor de capacidad de adaptación al medio; punto de confluencia entre la biodiversidad y los sistemas agrícolas tradicionales.

METODOLOGÍA

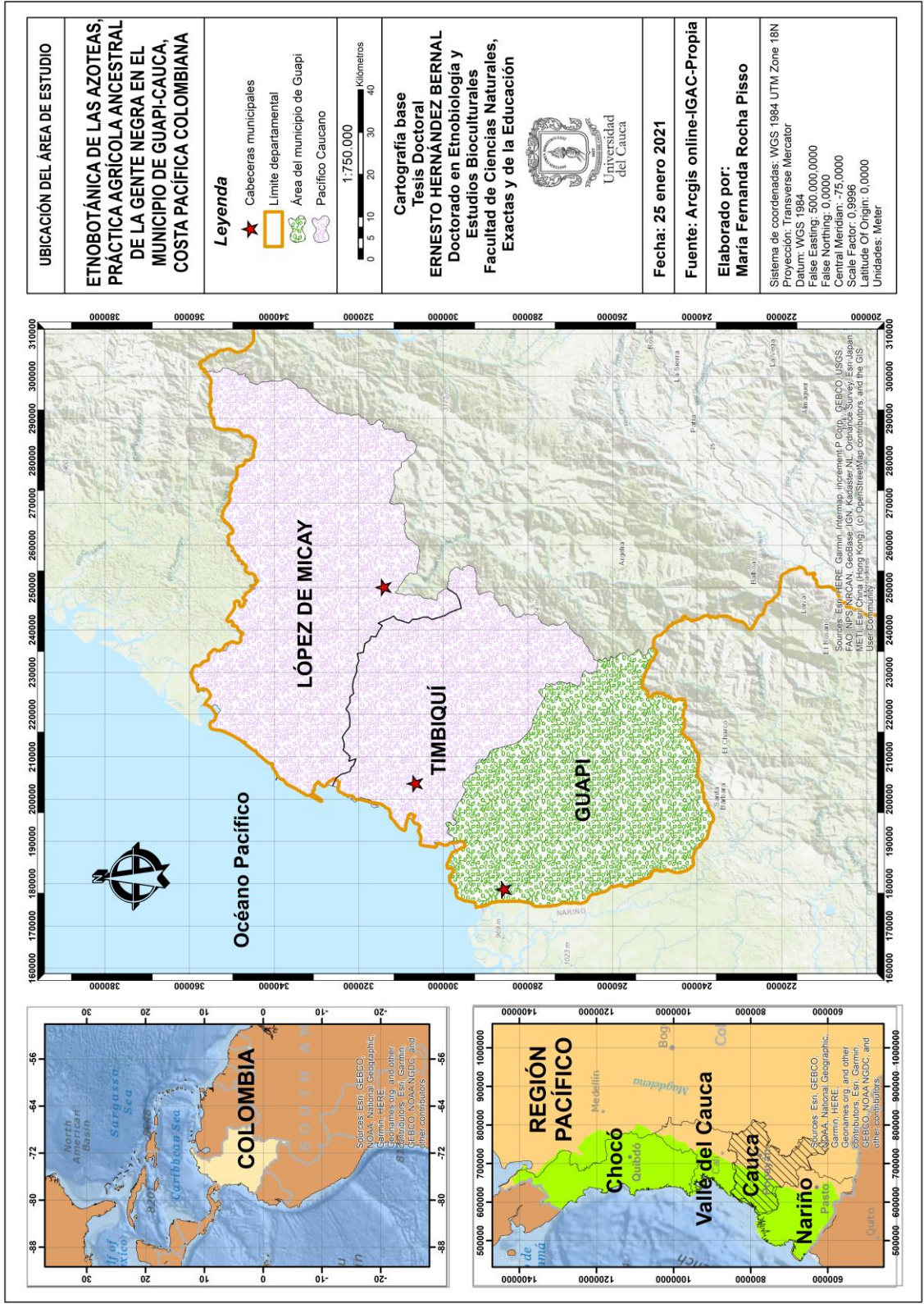
En relación con lo metodológico, este apartado se estructura en tres ítems: en el primero desarrollo lo relacionado con Guapi como zona de investigación, desde referentes universales como lo geográfico, ecológico y cultural; en el segundo, lo concerniente al tipo de estudio orientador de la presente tesis como fue el paradigma de la investigación cualitativa, y a su interior la opción de métodos como la etnografía (en nuestro caso biocultural), la investigación acción participativa y el diálogo de saberes; y en el tercero y último, las técnicas de investigación en campo principalmente empleadas: observación participante, entrevistas en profundidad y revisión documental.

1. Contexto de la investigación³

El Pacífico Colombiano en su división político-administrativa está conformado, de norte a sur, por los departamentos de Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño. En el departamento del Cauca, tres municipios conforman la franja costera: Guapi, Timbiquí y López de Micay (ver mapa 1). En relación con Guapi, su cabecera se ubica a orillas del río Guapi, a unos nueve kilómetros de la bocana hacia el océano Pacífico, y hace parte de una red de otros tributarios, bocanas y ríos destacados en el área: el río Guajú y los brazos de Limones y Quiroga.

Presenta una superficie de 2.688 Km², con una superficie 90% plana caracterizada por abundante vegetación, sobre una altura de 5 msnm y con una temperatura promedio de 29 °C. (Castrillón et al, 2015: 12). Así mismo se definen para esta región cuatro ecosistemas estratégicos: los ecosistemas marinos; los ecosistemas de transición entre el agua salada y la dulce: los manglares, los bosques de guandal y la selva húmeda tropical SHT (Osorio, 2016: 13-14). Se encuentran además otras unidades ecológicas como naidizales, cativales y natales.

³ Como referentes bibliográficos se consultaron principalmente: INVEMAR, Informes RECAM 2004/2011/2013 a 2016/ 2018; Alcaldía de Guapi - Plan de Desarrollo Territorial, Administraciones 2008-2015/2012-2015/2016-2019; DANE, 2018.



Según el Censo DANE 2018, aplicado a la cabecera municipal y toda su extensa área rural, que comprende centros poblados y poblaciones dispersas, Guapi cuenta con 24.037 habitantes. 58% habitan la cabecera del municipio y 42% la zona rural. La población femenina representa el 49.9% y la población masculina el 50.1%. De estos, alrededor del 95% pertenecen a la etnia afrocolombiana y el otro 5% a la etnia indígena Eperara Siapidara y a los blanco-mestizos. La mayor parte de su administración político-administrativa es liderada por Consejos Comunitarios, entidades creadas bajo la ley 70 de 1993, en el marco de la Ley de Comunidades Negras, y que se distribuyen a lo largo del municipio en seis grandes núcleos: Alto Guapi, Bajo Guapi, Napi, San Francisco, Guajuí, y Chanzará. Existen además en Guapi (zona rural) dos cabildos indígenas: Partidero y Nueva Bellavista.

La gente negra de Guapi posee valores culturales propios expresados en tradiciones, costumbres, ritos, especialidades en su medicina ancestral, cocina tradicional y artesanías, que le dan identidad y que merecen ser conservados y promovidos. Organizan su mundo, universo, a partir de tres espacios, el mundo celestial, el mundo terrenal y el mundo de abajo, en los cuales se hace evidente, desde una concepción de integralidad, la tradición histórica y la religiosidad del afrocolombiano, religiosidad principalmente influenciada por el cristianismo.

En su interaccionar con el territorio se dedican a actividades como la agricultura, pesca fluvial y marítima, recolección de mariscos, minería y la explotación forestal. La agricultura se considera como la principal actividad; se siembra coco (*Cocos nucifera* L.), plátano y banano (Musaceas), yuca (*Manihot esculenta* Crantz), caña (*Sacharum officinarum* L.), chontaduro (*Bactris gasipaes* HBK), papachina (*Colocasia esculenta* (L.) Schott), maíz (*Zea mays* L.), arroz (*Oryza sativa* L.), naidí (*Euterpe oleracea* Mart) y una importante variedad de frutales. La producción está destinada al comercio interno (local y regional) y al autoconsumo familiar. Se cultivan además las plantas o yerbas de azotea para uso a nivel condimentario y medicinal; siendo común encontrar referencias como: *entre las comunidades del Pacífico caucano invariablemente encontramos una azotea asociada a cada vivienda.*



Imagen 1 y 2. Guapi, contexto ecológico. Por E. Hernández, 2018



Imagen 3 y 4. Guapi cabecera urbana y Guapi rural. Por E. Hernández, 2018

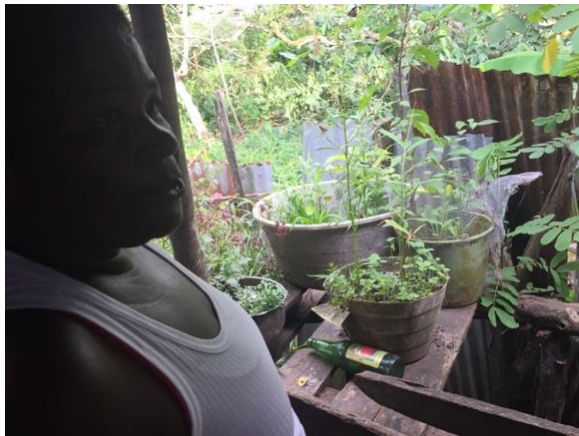


Imagen 5 y 6. Patio o Solar y mujer guapireña con su Azotea. Por E. Hernández, 2018

En cuanto a otros frentes de trabajo, están actividades como comercio, servicios de transporte terrestre (motocarros), y marítimo/fluvial (intermunicipal); servicios de gobierno (administración pública, docencia, personal de salud), y servicios personales (trabajo doméstico, madres comunitarias), o corporativos (empresas de vigilancia, por ejemplo).

2. Tipo de estudio

Para analizar desde un enfoque etnobotánico las connotaciones bioculturales que representan las azoteas, como práctica agrícola ancestral de la gente negra del municipio de Guapi – Cauca, en cuanto a lo metodológico (tipo de estudio), el referente fue siempre, acercarnos a diferentes propuestas de hacer investigación y así optar por una *pluralidad metodológica*, donde la búsqueda no sea que un episteme desaparezca para que otro perviva, o que determinados paradigmas sean superiores a otros; es propender por una convivencia de epistemes en el marco de otros mundos posibles.

Al respecto, Lins y Escobar (2009: 49) plantean que “académicos africanos argumentan la necesidad de subvertir las políticas del conocimiento existente y de tomar en serio los discursos antropológicos plurales y situados geográficamente: Mafeje (2001) sugiere un enfoque no disciplinario –un tipo de préstamo libre desde cualquier campo sin preocuparse por las reglas disciplinarias o los métodos–; un encuadre no epistemológico, más allá de la adherencia a un *método discursivo* general; una práctica nueva de la etnografía hecha de los propios textos de los sujetos; y un acercamiento *postetnológico* a la construcción de la teoría –uno que vaya más allá de los imperativos objetivantes y clasificaciones jerárquicas de la antropología–. Nuevas prácticas como estas, aun cuando sean debatibles, podrían producir *nuevos estilos de pensamiento y nuevas formas de organización del conocimiento*”.

Los estudios etnobotánicos, y obviamente los etnobiológicos, pueden ser abordados desde las tres perspectivas metodológicas existentes: cualitativa, cuantitativa y mixta. Para la presente investigación, opté por el Paradigma de la INVESTIGACIÓN CUALITATIVA, la cual para Hernández Sampieri (2014: 8-9), “se basa en métodos de recolección de datos no estandarizados ni predeterminados completamente, a partir de los cuales se pueden obtener las perspectivas y puntos de vista de los participantes, sus emociones, prioridades, experiencias, significados y otros aspectos más bien subjetivos”. De allí su escogencia, al asumirla como una perspectiva que posibilita mayor relacionamiento con la gente que se trabaja.

Al interior de lo cualitativo, la ETNOGRAFÍA como método de trabajo de campo. Para ello retomo el concepto de una *Etnografía Realista* que Marcus y Cushman (1992), plantean en contraposición a una Etnografía Tradicional; con una clara diferencia entre esta como método y como producto; como método, destacan la importancia del trabajo de campo y el respectivo registro en el diario de campo; donde hacer trabajo de campo es algo muy distinto a representarlo en una etnografía (como producto). Estos autores invitan a buscar *estructuras narrativas alternativas* (177), con presencia de varios autores (la gente); algo así como una *autoridad dispersa* (190). Retomo también a Vasco (2007: 19), quién propone la Etnografía no para seguir siendo un instrumento de los dominadores y explotadores, y convertirse en un instrumento de los dominados y explotados en su lucha contra esa dominación y explotación.

Desde el Doctorado en Etnobiología y Estudios Bioculturales se nos propuso un reto en la idea de construir una *etnografía biocultural*, asumirla como una herramienta para pensar, establecer rupturas, nuevos enfoques; donde es fundamental la rigurosidad (la defino yo – desde lo ético-, no los otros), ya que se piensa que al no moverse dentro de los marcos de la ciencia positivista/occidental, entonces no aplica la rigurosidad. “Renunciar a la exclusividad del método científico no entraña caer en el abismo del sin sentido, sino abrirnos a la pluralidad de significados” (Najmanovich, 2001:7; en Gurdíán, 2007: 64).

Siguiendo la propuesta inicial de una pluralidad metodológica, métodos como la Investigación Acción Participativa IAP, aportaron desde algunos de sus planteamientos al proceso de investigación: el hacer hincapié en una rigurosa búsqueda de conocimientos, el ser un proceso abierto de vida y de trabajo, una vivencia. (Fals Borda, 2014: 257)

Importante también, y fundamental en el marco de los Estudios Bioculturales, fue el retomar postulados de propuestas emergentes como el Diálogo de Saberes⁴, desde el cual se nos convoca a conversar, pero entre pares; donde las relaciones con los “otros” estén siempre en el marco del respeto y de la confianza, y en el pleno reconocimiento de la diversidad epistemológica. Para Argueta (2013: 73), debe ser un diálogo posible y necesario (que significa intercambio y articulación), entre sistemas de saberes o conocimientos; realizarse sin prejuicios ni subordinaciones mutuas y paralizantes.

El trabajo de campo en Guapi y la interacción con su gente al interior de la presente investigación tuvo además como referente, los principios que la SOLAE (Sociedad Latinoamericana de Etnobiología), ha establecido en su Código de Ética para la investigación, la investigación - acción y la colaboración etnocientífica en América Latina (2015: 22 a 25) en la idea de promover relaciones de solidaridad, respeto y apoyo mutuo entre los investigadores y los pueblos originarios, afrodescendientes y campesinos, y sus organizaciones en América Latina y el Caribe con los que se interactúa.

⁴ Retomando propuestas coincidentes como investigación colaborativa, interculturalidad, estudios decoloniales, entre otras. Al respecto dos textos de referencia: 1. Pérez, Maya y Argueta, Arturo. *Etnociencias, interculturalidad y diálogo de saberes en América Latina. Investigación colaborativa y descolonización del pensamiento*. CONACYT. México, 2019. /2. Delgado, Freddy y Rist, Stephan (editores). *Ciencias, diálogo de saberes y transdisciplinariedad. Aportes teórico - metodológicos para la sustentabilidad alimentaria y del desarrollo*. AGRUCO. Bolivia, 2016.

3. Técnicas de investigación en campo

La principal y mayormente desarrollada técnica de investigación en campo fue la Observación Participante. Esta técnica según Castro (2006: 94), “permite obtener información de primera mano y registrarla de diversas maneras, escribiendo en un diario los acontecimientos relevantes -y a veces los que no lo son-, grabando los testimonios orales, fotografiando imágenes, escenas, paisajes”. Observación Participante acompañada por otras dos técnicas de investigación: Las Entrevistas y la Revisión Documental.

Para el etnobotánico mexicano Miguel Angel Martínez (2006: 123), “la observación participante es la técnica más usada por los investigadores cualitativos para adquirir información. Para ello, el investigador vive lo más que puede con las personas o grupos con los que se desea investigar, compartiendo sus usos, costumbres, estilo y modalidades de vida. Para lograr esto, el investigador debe ser aceptado por esas personas, y sólo lo será en la medida en que sea percibido como *una buena persona*, franca, honesta y digna de confianza. Al participar en sus actividades corrientes y cotidianas, va tomando notas de campo pormenorizadas en el lugar de los hechos o tan pronto como le sea posible. Estas notas son, después, revisadas periódicamente con el fin de completarlas (en caso de que no lo estén) y, también, para reorientar la observación e investigación”.

Importante mencionar que el trabajo de campo no estuvo estrictamente supeditado al tiempo cronológico estipulado en el marco de la tesis de doctorado (2017-2019), ya que como menciono en la introducción, mi presencia en Guapi y el trabajo en relación con la gente y su práctica ancestral de las yerbas de azotea, estuvo también al interior del acompañamiento a los trabajos de grado que en su modalidad de Práctica Pedagógica Etnoeducativa (PPE), un número importante de estudiantes de la Licenciatura en Etnoeducación, con edades por debajo de los 30 años, adelantaron entre los años 2014 y 2016. De 17 estudiantes del grupo de Normalistas (5 hombres y 12 mujeres), nueve (mujeres), optan por dicha temática; y del grupo de formación inicial (7 mujeres), seis de éstas.

Este acompañamiento en mi calidad de docente asesor de PPE, se realizaba de manera *in situ* en los lugares de trabajo de cada un(a) de los estudiantes: zona urbana y rural del municipio de Guapi. Se llega entonces a comunidades de la zona rural como Temuey, Chamón, Santa Rosa de Guajuí; así como a barrios o sectores del casco urbano a través de Instituciones Educativas como la ENS La Inmaculada, San José, San Pedro y San Pablo, y Manuel de Valverde. Estas visitas generalmente involucraban el diálogo directo, principalmente con madres de familia, sabedoras y docentes (mujeres con edades por encima de los 30 años), alrededor del tema de las azoteas; a través de conversaciones informales tanto de manera directa, como a través de las y los estudiantes practicantes. Si era permitido, se adelantaba el respectivo registro fotográfico. Importante mencionar, el trabajo adelantado a nivel de aula durante las visitas a las Instituciones Educativas, donde se conversaba con los niños y niñas, y se participaba en actividades programadas por los estudiantes practicantes, como construcción de azoteas y charlas con mayores sabedoras.

Este proceso de acompañamiento *in situ* y todo lo que ello implicó, como recolección de datos, grabaciones, registro fotográfico, notas en diario de campo; pensado inicialmente para el proceso de PPE, es retomado posteriormente en el marco de la presente investigación, constituyéndose en punto de partida y referente central de la misma. Se ubica entonces como una primera fase de la investigación en campo.

Importante referenciar también, el diálogo establecido, en mi calidad de asesor del trabajo, con la estudiante afroguapireña Judith Rosero Portocarrero, quién adelantó su proyecto de investigación (2017 - 2019), para optar al título de Ecóloga de la Fundación Universitaria de Popayán (FUP), alrededor del tema “Etnoecología de la flora utilizada en la medicina ancestral en Guapi-Cauca”; lo cual permitió ampliar asuntos como el relacionado con la medicina ancestral afroguapireña en cuanto a especialidades (saboras, remedios) y los recursos utilizados en su práctica médica.

En el marco de los tiempos estipulados para trabajo de campo del Doctorado, que ubico como una fase dos de la investigación en campo, se adelantaron seis salidas a Guapi. Al igual que durante la primera fase, la observación participante fue su referente central. Se realizaron recorridos, generalmente acompañado por estudiantes de la Licenciatura, ya en su calidad de egresados. En la zona urbana se visitaban sectores y en estos, viviendas de amigos cercanos o familiares, escogidos aleatoriamente. En la zona rural implicó desplazamiento en lancha por comunidades como Bonanza, La Pampa, Joanico, Limones y Quiroga; y al igual que en la zona urbana aleatoriamente se escogían viviendas para el respectivo reconocimiento.

Las entrevistas se realizaron a manera de diálogo informal con la gente, en sus casas o lugares de trabajo; conversando principalmente con las mujeres (madres de familia -tanto jóvenes como mayores-, y sabedoras) sobre las azoteas, lo que en estas cultivan y lo que allí confluye en cuanto a cocina tradicional y medicina ancestral. Siempre se permitió tanto la grabación como la toma de apuntes, así como el respectivo registro fotografico, especialmente de sus azoteas, ya que generalmente solicitan no se les tome fotos a ellas directamente. Por ello, también la opción de no personalizar los testimonios, sino colocar “Voces Guapi”; ello respetando la solicitud explícita que algunos hicieron para que no apareciera su nombre o manera como se le reconoce en Guapi. Importante referenciar las conversaciones adelantadas en los alrededores de la plaza de mercado de Guapi, con dos de las mujeres que en estos espacios comercializan las yerbas de azotea.

Durante las jornadas de campo se trabajaba con mayore(a)s y sabedore(a)s no sólo en relación con el conocimiento sobre las yerbas de azotea, y èste espacio-practica en general, sino también en relación con el conocimiento asociado a este universo de lo vegetal. Ello en la idea de abordar una propuesta de cosmograma para la región (ver capítulo 2 de resultados), asunto que de manera particular he venido trabajado durante mi vida profesional, tanto para pueblos indígenas como para comunidades afrocolombianas del Cauca. Contexto último que retomo en esta investigación,

abordando las construcciones que la gente negra de Guapi hace en relación con sus tres mundos y los elementos que ubican en cada uno de estos; por ejemplo, las visiones en el mundo de abajo, las cuales constituyen parte fundamental de su tradición oral, uno de sus universos identitarios como población afro.

En cuanto a la revisión documental, además de lo trabajado durante el desarrollo del Doctorado, especialmente en la ruta de la construcción de la propuesta de investigación, se dio continuidad en el marco de la investigación, adelantando una nutrida revisión bibliográfica de textos y material audiovisual, en relación con asuntos que iban aconteciendo o resultando en el proceso de trabajo de campo, pero también en la etapa de escritura-sistematización del informe final (2020 - 2021).

La sistematización prácticamente inicia en el marco de la pasantía doctoral realizada en la Universidad de Los Andes – Venezuela (marzo de 2020), específicamente en el Instituto de Ciencias Ambientales y Ecológicas ICAE en el Estado de Mérida. Uno de los productos estipulados en el marco de la pasantía era la escritura de uno de los posibles capítulos del documento final de tesis. Primer ejercicio entonces de análisis y escritura de la información, el cual contó con los valiosos aportes de la docente tutora de la pasantía, Dra. Anairamiz Aranguren, y el docente Dr. Delfín Viera.

En relación con esta fase de sistematización del informe final⁵, la cual contó con el diálogo permanente con la directora de tesis, profesora Dra. Olga Lucía Sanabria, importante mencionar que no fue posible volver a campo, esto debido a las restricciones de movilidad por la pandemia COVID 19. Hubo entonces necesidad que algunos asuntos en relación con precisar algún tipo de información fuesen trabajados a nivel de consultas vía celular, o encuentros virtuales, a través de plataformas como MEET; esto especialmente con egresadas de la Licenciatura en Etnoeducación, sede Guapi.

⁵ En cuanto al tratamiento de la información, se parte de establecer categorías iniciales, a partir de los objetivos específicos propuestos.

REFERENTE VISUAL DEL TRABAJO DE CAMPO



Imagen 7 y 8. Trabajo de Campo. Observación Participante. E. Hdez, 2019



Imagen 9 y 10. Trabajo de campo. Entrevistas. I.C. Vasco, 2019



Imagen 11 y 12. Trabajo de campo. Acompañamiento estudiantes PPE - PLE. Guapi, 2014 y 2016



Imagen 13 y 14. Trabajo de Campo. Visitas a Sabedores(as). E. Hdez, 2014 – 2019

RESULTADOS

El presente apartado de resultados está estructurado en tres capítulos, el primero: La azotea: práctica agrícola ancestral de circulación de saberes; el segundo: las azoteas: espacios de cultivo, no sólo de plantas sino de biodiversidad e identidad afro; y el tercero: azoteas y procesos identitarios en la cultura afroguapireña.

En el primer capítulo se abordan asuntos como ¿qué es una azotea?, tipos de azotea que se pueden encontrar en Guapi, así como su importancia como práctica agrícola. ¿Qué se siembra?, los sistemas locales de clasificación, y el listado general de las yerbas de azotea (tabla 1); se abordan, asimismo, asuntos como la comercialización e intercambio, y se cierra en relación con la pregunta sobre sus orígenes y la presencia actual como práctica agrícola en otros contextos geográficos y culturales. En el segundo capítulo se aborda una temática de suma importancia en el marco de la Etnobotánica y los Estudios Bioculturales y es lo relacionado, en este caso particular, con la cosmovisión del pueblo afro de Guapi, y el respectivo acercamiento a partir del cosmograma afro y sus tres mundos: celestial, terrenal y de abajo. En el tercer y último capítulo, desarrollo lo referente a la articulación de las azoteas con procesos identitarios de la gente negra de Guapi, como son la medicina ancestral, la cocina tradicional y los procesos organizativo-políticos y etnoeducativos.

Cada una de estas temáticas producto del trabajo de campo adelantado en Guapi y puesto sobre el papel, siempre en diálogo con determinados autores producto de la revisión documental; procurando siempre dar testimonio vivencial a través de las voces de la gente con la que se trabajó; pero también dar testimonio visual a partir del registro fotográfico que generalmente acompaña los diferentes apartados de cada capítulo. Para finalizar, referenciar que cada capítulo desarrolla al cierre del mismo, un apartado a manera de conclusión de la temática abordada. Obviamente se aborda al final del presente informe el respectivo apartado de conclusiones generales (consideraciones finales).

CAPÍTULO 1.

LA AZOTEA. PRÁCTICA AGRÍCOLA ANCESTRAL DE CIRCULACIÓN DE SABERES.

Para las comunidades negras que habitan el Pacífico Colombiano, lo humano no está separado de la naturaleza, se está en estrecha relación con ella, ya que esta ofrece lo necesario para subsistir. Desde una relación de respeto humano-naturaleza, se construyen y reconstruyen saberes y prácticas, constituyéndose todo un legado como es el conocimiento ancestral que la gente negra del Pacífico posee de su entorno natural circundante. Siendo los y las mayores de la comunidad, los responsables directos de su transmisión generación tras generación, mediante el ejemplo (con la puesta en escena de sus prácticas culturales), y la oralidad (al contar/recrear historias, creencias), lo cual ha permitido que aún se conserven valores culturales particulares, expresados en tradiciones como los ritos de vida y muerte (arrullos, alabaos, novenarios), las danzas (currulao, juga, bunde), la elaboración de artesanías/utensilios de madera y palmas (cestería), o el manejo del oro (filigrana).

Uno de estos valores culturales es el uso de plantas o *yervas*, tanto en la medicina como en la cocina tradicional. En la medicina tradicional hacen uso de estas plantas los sabedores locales como remedieros, curanderos de ojo y de culebra, sobanderos y parteras, quienes desde sus especialidades⁶ han jugado un papel fundamental en la pervivencia de estas comunidades. En la cocina tradicional hacen uso de estas plantas principalmente las mujeres de la casa, para sazonar y darle gusto y sabor a platos tradicionales de la gastronomía local, como el encocao de jaiba, tapao de pescado, seco o sudao de tollo, sudao de piangua, camarón langostino en sus diferentes presentaciones, entre otros. Estas plantas o yervas de uso medicinal, pero principalmente las de uso en la cocina tradicional, proceden o son cultivadas, en buena parte, en las denominadas azoteas o zoteas.

⁶ La particularidad de cada una de estas especialidades se desarrolla en el capítulo 3 de resultados, apartado Azoteas y Medicina Tradicional.

1.1. ¿Qué es una Azotea?

Las Azoteas o Zoteas son plataformas elevadas del suelo por horcones o pilotes de madera, que se construyen principalmente en los patios o esquinas de las casas, para la siembra de plantas *condimenticias* o de *aliño*, como la chiyangua o cimarrón (*Eryngium foetidum* L.), cebolla -criolla o totora⁷- (*Allium fistulosum* L.), albahaca (*Ocimum sp.*), orégano (*Origanum vulgare* L.), poleo (*Satureia brownei* (sw.) Briq.); y medicinales o *de remedio* como el paico (*Chenopodium spp.*), Llantén (*Plantago major* L.), pronto alivio (*Lippia alba* Mill), limoncillo (*Cymbopogo citratus* (DC.) Stapf). Son elevadas del suelo básicamente por dos razones⁸: una, para protegerlas de animales domésticos (gallinas, patos, cerdos), ratas, hormigas, y en algunos lugares de los cangrejos como el chato⁹; y dos, porque los patios de las casas (o *pampas*), se inundan producto del flujo de las mareas.



Imagen 15 y 16. Azoteas o Zoteas. Por: E. Hernández. Guapi, 2013 y 2019.

La azotea uno hace es como una casita, así como una mesita, y lo coloca unas tablas, unos palos, a los lados, que no riegue la tierra. Dentro de eso ya echa tierra, bastante, y ya se hace la siembra, lo que sirve para condimentos como la cebolla, la chiyangua; siembra ahí.

Yo me recuerdo que cuando la mamá de mi mamá vivía, hacía unas azoteas altas, decía que para que los animales, esos ratones, no molestaran; ella allí sembraba de todo.

(Voces Guapi, 2019)

⁷ La gente en Guapi referencia: la cebolla criolla o totora es la que se siembra acá en la región, la que se siembra en azoteas; y la cebolla larga, es la que se trae de afuera, se trae de la ciudad; son parecidas pero distintas, son diferentes.

⁸ Se plantea una tercera razón, en relación principalmente con las plantas de aliño y es la de garantizar una buena higiene de estas.

⁹ La gente en Guapi lo define de la siguiente manera: Cangrejo pequeñito de color café oscuro, casi negro; que aprovecha la subida del agua (mareas) para llegar a las azoteas y comerse las yerbas que allí se encuentran. Que también está el Traquero, un poco más grande y de color amarillo.

La Azotea como espacio/práctica agrícola se constituye en un subsistema tradicional de producción, integrado a una unidad más amplia, como es el patio o huerta casera (Figura 1), que puede abarcar, la parte trasera de la casa, pero también los alrededores de la misma; no incluye el frente de la vivienda, generalmente destinado para el jardín, es decir para el cultivo de plantas ornamentales. En este patio, se siembran productos de pancoger como coco (*Cocus nucifera* L.), plátano (musaceas), papachina (*Colocasia esculenta* (L.) Schott), achiote (*Bixa orellana* L.) y frutales, en muy poca cantidad, uno o dos individuos por especie; se aprovecha también para la cría de animales, principalmente gallinas (*Gallus gallus domesticus* L.) y cerdos (*Sus scrofa domestica* L.). Las prácticas de uso y manejo de las plantas sembradas en los patios, así como el cuidado de los animales, son de responsabilidad exclusiva de la mujer.

Cada casa tiene su patio y dentro de ese patio siempre está, una o hasta varias azoteas; esa es la costumbre. Allí tenemos entonces las plantas, unas en azotea y otras directamente en tierra. Están, las comestibles, las medicinales.

(Voces Guapi, 2018)



Figura 1. Unidad habitacional: Vivienda/Patio-Azoteas.
Ilustración: Mónica Guevara y Lina Durán. Grupo de Investigación Diseño y Sociedad. Semillero Imagen ConTexto UNICAUCA. 2021.

La otra unidad de producción tradicional en Guapi es la Finca o Parcela, también llamada Colino, Sementera o Trabajadero; generalmente ubicada lejos del lugar de habitación, de responsabilidad del hombre de la casa, pero con el apoyo de la mujer en muchas de las prácticas de uso y manejo. Está destinada al cultivo de productos de pancoger como plátano, papachina, caña, arroz y frutales; pero a una escala mucho mayor de siembra en relación con el patio; donde en ocasiones parte de la cosecha se destina al comercio o intercambio local.

En la región del Pacífico las comunidades mantienen y han desarrollado variedades de plátano y banano (musaceas), maíz (*Zea mays* L.), yuca (*Manihot esculenta* Crantz), zapallo (cucurbitaceas), achiote (*Bixa orellana* L.), ají (*Capsicum spp*), arroz (*Oryza sativa*), cacao (*Theobroma cacao* L.), chontaduro (*Bactris gasipaes* HBK), entre muchas otras especies vegetales, y han aprovechado un sinnúmero del monte. La rica disponibilidad de productos alimenticios corresponde también a los modelos particulares de apropiación del territorio y de producción. Se produce en parcelas agrícolas llamadas *colinos*, *rozás* o *trabajaderos*, y el aprovechamiento se hace en el bosque, de productos silvestres. Los sistemas de trabajo son predominantemente solidarios, y la distribución de la producción corresponde a modelos tradicionales de reciprocidad, alianza y prestigio social (MINCULTURA-ACUA-COCOMACIA-CHIYANGUA, 2015: 47).

Sánchez y Leal (1995: 76), en su artículo “Elementos para una Evaluación de Sistemas Productivos Adaptativos en el Pacífico Colombiano”, plantean la idea de subsistema en relación con la actividad productiva en general (agricultura, pesca, caza/recolección), diferenciando la agricultura y la horticultura como dos subsistemas productivos: la agricultura en relación con la finca tradicional, y la horticultura en relación con la huerta familiar y la azotea. Diferenciación que para la presente investigación no se reporta, al ubicar la agricultura como sistema productivo y a su interior unidades de producción como fincas y patios, y al interior de estos últimos, los subsistemas de azoteas; sin diferenciar agricultura de horticultura como tal.

1.1.1. Tipos de Azotea

La principal tipología se establece a partir de la estructura y materiales empleados en su construcción, desde donde existen tres tipos de azoteas:

- **Tipo 1. De materas o trastos viejos.** Cuando los horcones sostienen una base, cama o especie de piso hecho de tablas o “esterillas” de palma (chonta), o guadua (*Guadua angustifolia* Kunth), sobre el cual se colocan trastos o recipientes viejos como ollas de aluminio, tarros de plástico, tapas; al interior de cada uno de los cuales se ubica la tierra, y se siembran las plantas.



Imagen 17 y 18. Azoteas Tipo 1. Por: E. Hernández. Guapi, 2019.

- **Tipo 2. De cama o cajón.** Aquellas sobre las cuales, en esta base (tipo uno), se construye un marco rectangular o especie de cajón, hecho generalmente de madera, el cual se rellena con tierra, y se siembran allí directamente las plantas de azotea. Algunos acostumbran poner costalillos como tendido.



Imagen 19 y 20. Azoteas Tipo 2. Por: E. Hernández. Guapi, 2016 y 2019.

- **Tipo 3. De canoa o potrillo.** Cuando los horcones sostienen una canoa/potrillo¹⁰ en desuso. Al igual que las de tipo 2, va directamente la tierra, y se siembran luego las plantas.



Imagen 21 y 22. Azoteas Tipo 3. Por: E. Hernández, Timbiquí, 2018 – Guapi, 2021.

La segunda tipología, a partir de la finalidad de uso, donde podemos encontrar dos tipos de azoteas:

- Las que se destinan para la siembra, desarrollo y colecta de las yerbas de azotea como tal (tipos 1, 2 y 3).
- Las que se destinan para semilleros o almácigos de árboles frutales o maderables.



Imagen 23 y 24. Azotea destinadas para semilleros. Por: E. Hernández, Guapi, 2019.

¹⁰ El potrillo es una canoa o embarcación pequeña, de importante uso en el Pacífico, tanto por comunidades negras como indígenas. Generalmente su uso se hace en los ríos, esteros y bocanas.

Por su parte, Mena et al, en Arroyo et al (2001: 65-66) plantean a partir de un trabajo con comunidades negras del Alto San Juan, municipio de Tadó en el departamento del Chocó, dos tipos de azoteas:

- Azotea de Canoa. Consta de una canoa labrada a partir de palma barrigona (*Iriartea ventricosa* Mart), o palma de chontaduro (*Bactris gassipaes* H.B.K.), que descansa en dos horcones.
- Azotea de Barbacoa. Consiste en un tendido de palma chonta, guadua o madera común, generalmente elevado a dos metros de la superficie del suelo, y apoyado sobre cuatro horcones.

Exponen que además de estos dos diseños, la comunidad utiliza algunos utensilios que ya han cumplido su función original en el hogar, como vasijas de aluminio esmaltado, orinales, ollas de aluminio rotas y tarros, para sembrar algunas plantas que generalmente ubican a un lado de la azotea, o en un mesón de tabla a baja altura; donde vemos, no ubican esta última estructura como otro tipo de azotea, en mi caso Azotea Tipo 1. Siendo la de Canoa, la Tipo 3, y la de Barbacoa, la Tipo 2.

Sánchez (1995: 24), emplea el término barbacoa como sinónimo de azotea, y la describe de la siguiente manera: “es común la construcción de barbacoas o azoteas para la siembra de algunas hortalizas (cebolla, ají dulce) y especies medicinales (albaca, poleo, limoncillo) que son utilizadas en la alimentación diaria”.

Asimismo, es recurrente encontrar en la bibliografía revisada la referencia a la siembra por parte de la población negra del Pacífico, además de plantas condimenticias y medicinales, de plantas mágico religiosas, de protección o para el amor y la suerte: Tabares y Ganem (2004: 59), plantean que uno de los tipos de azotea es el de hierbas poderosas: “Es el lugar donde se cultivan las plantas que ellos denominan “mejores” o con más poder, que nadie tocaba; eran ocultas, por lo tanto más poderosas. Estas plantas también reciben el nombre de secretas y misteriosas y son cultivadas por la jefa de la casa. Estas plantas se usan para riegos, para curar culebra, para “errar” un individuo o para secreto”. Lo mismo en el caso

de plantas ornamentales, que investigadoras como Juana Camacho, en su artículo Mujeres, Zoteas y Hormigas Arrieras: Prácticas de manejo de flora en la costa pacífica chocona (En: Arroyo et al, 2001: 35-58), plantea se siembran en zoteas o huertas elevadas.

En relación con lo anterior, y a partir de lo trabajado en la presente investigación, se encuentra lo siguiente: En cuanto a plantas ornamentales, la gente en Guapi destina especialmente el frente de la casa o jardín, donde estas se siembran en el suelo, materas o trastos viejos, pero no en azoteas. Las plantas de poder, o para el amor y la suerte (*amansaguapo, amansa toro, abrecaminos, pega pega, la querendona*), se acostumbra a sembrar en azoteas, pero no por el común de la gente; son ciertas personas, mayores de la comunidad que las cultivan y comercian. Las plantas para picaduras de culebra no se siembran, ya que al tener esta planta en la azotea o cerca de la casa, “llama” la culebra que cura dicha planta; estas plantas se colectan en el monte, o las tiene el curandero en su botella curada.

Esas plantas de poder, para secreto, son plantas que lo siembran muy separados de otras plantas, lejos de la casa. Tampoco se pueden tener plantas para picaduras de culebras porque la serpiente se alimenta de esa misma planta, si la tiene en la casa, allí llega la serpiente. (Voces Guapi, 2019)

Las yerbas de curar culebra, esas no se encuentran en azoteas, esas se encuentran en el monte, en el monte rudo; la persona que sabe curar culebra, sabe qué yerba busca, en el pulso del paciente se da cuenta, y en base a eso va y busca su yerba. (Voces Guapi, 2020)

1.1.2. Las Azoteas y su importancia como práctica agrícola

La importancia de las azoteas para la gente negra de Guapi la podemos definir desde referentes como el económico y el sociocultural, y esferas como el bienestar y la salud. En un contexto globalizante y en las actuales condiciones económicas originadas por un modelo neoliberal que privilegia a los grandes productores y abandona, e incluso amenaza, la producción campesina de baja escala y autoconsumo (Altieri y Toledo, 2011), cobra importancia resaltar el papel potencial de la producción y organización intrínseca a los huertos familiares como una vía

integral y factible para alcanzar metas a diferentes escalas: de lo local a lo global (Cano, 2015:77).

Sin duda alguna podemos referenciar a las azoteas como espacios donde propuestas como la Agroecología son posibles, así sea en espacios pequeños de tierra, y en relación con unas “pocas” plantas comestibles y medicinales, pero que si se agrupan como proyecto colectivo, su impacto es mucho mayor. Las plantas de azotea se cultivan de manera orgánica; para su manejo no se emplean agroquímicos (veneno, dicen algunos en Guapi); lo cual trae beneficios tanto para la salud y el bienestar de las personas que las consumen, como para el medio ambiente en general. Lo anterior también representa un *plus* al momento de su comercio (restaurantes/hoteles): la gente, especialmente “de afuera”, prefiere “lo natural”, lo “orgánico”.

Es trascendental, si se quiere lograr la soberanía alimentaria, construir economías y políticas donde se ponga en el centro la vida y, por tanto, los derechos de los pueblos y los derechos de la naturaleza, recuperando la autonomía de los pueblos, la capacidad organizativa, la ayuda mutua, la producción de alimentos sanos, retomando las sabidurías ancestrales y el vínculo con la tierra-territorio. Para lograr la soberanía alimentaria, es importante reconocer la brecha de género hacia las mujeres, tanto en la organización comunitaria como en las políticas agrarias, y defender sus derechos sobre el control local de los procesos productivos, el acceso a la tenencia de la tierra y a participar en las decisiones de sus comunidades. Esto constituye una apuesta ética y política, incorporando sus demandas para transformar las relaciones de género, y también la relación con la naturaleza, reconociendo que los seres humanos dependemos totalmente de ella para nuestra supervivencia (Ávila y Jaloma, 2020:162).

Como alternativa económica, especialmente con el comercio de plantas de aliño o condimenticias, ha permitido que muchas mujeres cabeza de familia logren un ingreso en dinero, que aunque pequeño, posibilita la adquisición de otros productos

para el bienestar de los suyos. Esto a su vez genera independencia y eleva el autoestima/empoderamiento de estas mujeres, aspecto que cobra relevancia en una cultura bastante patriarcal como la de Guapi. “La participación de las mujeres en la economía solidaria al mismo tiempo que posibilita la generación de ingresos, las involucra en un proceso de organización en el que ellas son sujetos políticos. Contribuye así para la construcción de la autonomía de las mujeres, en sus múltiples dimensiones, como la autonomía económica y la autonomía personal y política” (Siempreviva Organización Feminista, 2015: 9).

Pasquini et al (2014: 77) plantean que desde una revisión de 39 estudios de caso en América Latina, Howard (2006) resalta que es particularmente en los espacios de las huertas familiares (las cuales generalmente exhiben una mayor diversidad y complejidad respecto a la producción en finca), que las mujeres son las detentoras principales del conocimiento. De igual manera, se ha señalado que para los pobladores afrodescendientes de la costa chocoana los patios y las zoteas son espacios de identidad y de conocimiento femenino (Camacho, 2001).

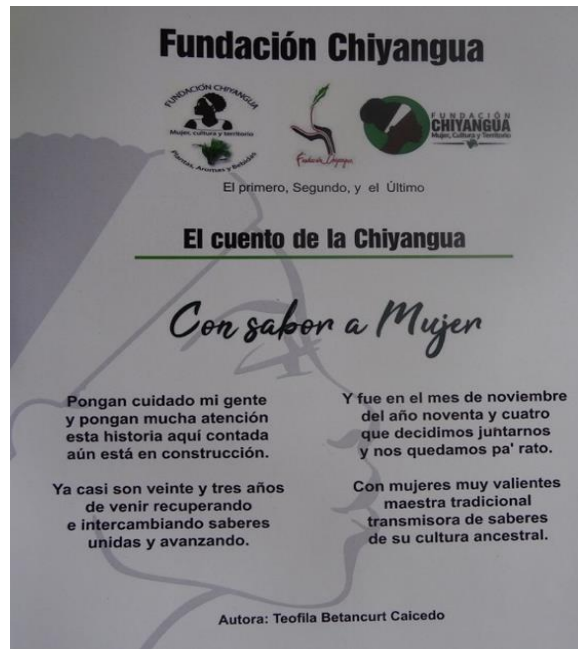
A pesar de este positivo panorama en relación con la importancia de las azoteas como práctica agrícola, en Guapi, así como en otros contextos del Pacífico Colombiano, desde hace algunas décadas, las prácticas ancestrales se han venido alterando por fenómenos como el conflicto armado, que genera desplazamiento; la minería ilegal, que altera los ecosistemas; el uso de nuevas tecnologías, cuyo uso inadecuado genera apropiación de prácticas foráneas (Ver: Rocío Solís. PPE, 2017: 4). En esta alteración de prácticas tradicionales, tenemos el caso de las azoteas, el cual se ha debilitado debido además de los anteriores factores, a los cambios culturales influenciados por diferente índole, por ejemplo, desconocimiento histórico de sus prácticas agrícolas, pérdida del territorio, el paso de una población rural a una urbana, que implica no poseer un lugar pertinente para la siembra, por subvalorar esta práctica; unido a ello, desde el contexto escolar se tienen en cuenta muy pocos valores y conocimientos de la cultura predominante en Guapi. (Ver: Merlyn Paredes. PPE, 2017: 34)

Por ejemplo, en María La Baja (comunidad afrocolombiana en el departamento de Bolívar, costa norte colombiana), se habían reducido significativamente los patios y adicionalmente hubo reportes de la pérdida de la tradición de producción en trojas (estructuras similares a las zoteas). Que parece deberse a una combinación de procesos, que incluyen la expansión urbana, los cambios en la forma de preparar comida (sustituyendo ingredientes autoproducidos por otros comprados), y posiblemente la dedicación de las mujeres a otras actividades económicas (como por ejemplo lo acontecido en Palenque -comunidad afrocolombiana en el departamento de Bolívar, costa norte colombiana- con respecto a la migración por temporadas largas de las mujeres para vender dulces). El declive de la producción en huertas urbanas puede haber llevado a que se haya perdido una proporción significativa de la agrobiodiversidad que tradicionalmente se conservaba en estos espacios. (Pasquini et al, 2014: 77)

Frente a esta situación de debilitamiento o posible pérdida de las azoteas¹¹ son varias las iniciativas, principalmente desde el sector organizativo-comunitario, en procura de su fortalecimiento, al ser conscientes de su importancia como práctica agrícola ancestral, en la que no sólo se siembran yerbas de azotea, sino que, como se ha venido planteando, se siembra soberanía alimentaria, autonomía, liderazgo y biodiversidad.

A manera de ejemplo las siguientes imágenes publicitarias, muestran dos importantes procesos en este marco a nivel del Pacífico sur, por un lado, el trabajo liderado en Guapi (Cauca), por la Fundación Chiyangua y por el otro, en Buenaventura (Valle del Cauca) por la Asociación de Parteras Tradicionales Unidas del Pacífico ASOPARUPA, teniendo ambas como referente las plantas de azotea:

¹¹ En el texto *Rutas de Libertad 500 años de travesía* (Roberto Burgos Cantor, Editor General / Mincultura- Pontificia Universidad Javeriana, 2011) llama la atención cómo en relación con “el sistema productivo tradicional de los afrodescendientes del Pacífico” (p. 284) caracterizan las azoteas (p. 286) como práctica del pasado y limitan su presencia actual “en algunas comunidades rurales”.



Figuras 2 y 3. Imágenes publicitarias Fundación Chiyangua y ASOPARUPA

Sembrando recuperamos / los saberes tradicionales / con plantas alimenticias / y también medicinales.
 (Teo. Fundación Chiyangua Guapi, 2012)

La azotea es importante / la debemos cuidar / porque ella es un legado / de nuestro patrimonio cultural.
 (Copla. Guapi, 2016)

1.2. ¿Qué se siembra?



Imagen 25 y 26. Montaje Azoteas. Exposición "Partería. Saber Ancestral y Práctica Viva". BanRep Buenaventura.

Por: E. Hernández, 2018.

1.2.1. Sistemas locales de clasificación

En cuanto a las plantas que se siembran en azoteas, encontramos en Guapi dos grandes categorías de clasificación:

- **Según uso.** De remedio, curativas o medicinales; y de aliño o condimenticias. El uso como aliño es el que prevalece en cuanto a uso diario, y el medicinal, en términos de importancia por el tema salud.
- **Según estados de calor y/o temperatura.** En relación principalmente con las plantas de remedio. Existen entonces plantas frescas y plantas calientes; básicamente diferenciadas por el uso o efecto causado en el paciente o la enfermedad, en relación con estados de frío o de calor.

Existen en Guapi otras categorías de uso local, pero que en relación con las yerbas de azotea no tienen mayor relevancia; su referencia se hace más para el recurso vegetal en general:


- **Según la fuerza o energía.** Plantas amargas y plantas dulces.
- **Según la morfología.** Plantas macho y plantas hembras.
- **Según referente geográfico.** Plantas de por acá y plantas del monte.

1.2.2. Listado General de las Yervas de Azotea

Se presentan, organizadas por orden alfabético a partir del nombre común o local y registro fotográfico en zona, un grupo de 19 plantas o yerbas de azotea, como muestra de la agrobiodiversidad encontrada, dado que el listado completo sobrepasa las 50 especies. Se reporta su nombre científico, categoría cultural (fresca/caliente), y el uso/preparación. Este último centrado en lo curativo, el cual, dependiendo del tipo de enfermedad, su manejo y medicación está en manos de la mamá o abuela de la casa, o del sabedor o remediero.





Los usos reportados para cada planta son del conocimiento y dominio de la mayoría de personas en Guapi. La información se obtuvo tal lo planteado en el apartado de referente metodológico, a partir de un importante número de conversaciones (entrevistas informales/ en profundidad), principalmente con las señoras y algunos especialistas médicos, esto en sus lugares de vivienda, teniendo como referente las fichas etnobotánicas que se tiene como Grupo GELA – UNICAUCA (Sanabria, O.L. y Hernández, E. 2003)¹².

Tabla 1. Yervas de azotea en Guapi. a manera de ejemplo

PLANTA	USO/PREPARACIÓN
<p>ALTAMISA</p>  <p><i>Ambrosia sp.</i></p>	<p>Caliente.</p> <p>Se usan sus hojas y flores Para el pasmo y para regular la menstruación. Se toma en infusión. O en baño. por las mañanas.</p>

¹² Existe un importante registro a nivel de fichas etnobotánicas de yerbas de azotea, realizado en el marco del proyecto cultivo de patios y azoteas. Fundación Chiyangua - Pronata. Ver: Revista ANTROPACÍFICO Vol. 3 N° 1-2 (2008).

<p>ALBAHACA (Blanca)</p>  <p><i>Ocimum basilicum</i> L.</p>	<p>Caliente.</p> <p>La infusión de sus hojas y flores alivia el dolor de cabeza; es diurética; estimula y regula la menstruación; expulsa los gusanos intestinales; para la presión y los nervios; alivia los gases y el dolor de garganta; se toma con naranja para la tos; para las infecciones de riñones y vejiga; para las mujeres después del parto; estimulante de la memoria. También sirve para baños en la casa. En aromática, se reparte como pasante en los velorios.</p>
<p>ANAMÚ</p>  <p><i>Petiveria alliacea</i> L.</p>	<p>Caliente</p> <p>Se recogen sus hojas y se mezclan dentro de una botella con alcohol. Sirve para la sinusitis y el dolor en la cara.</p>
<p>CEBOLLA</p>  <p><i>Allium fistulosum</i> L.</p>	<p>Caliente</p> <p>Se coge una ramita y se introduce por la boca hasta llegar al paladar y así de esta forma la mujer que está dando a luz, expulsaba rápidamente la placenta. Para sacar los gases del estómago, se cocina y se toma caliente. Es muy utilizada en la alimentación por el buen sabor que le da a las comidas.</p>
<p>CHIYANGUA</p>  <p><i>Eryngium foetidum</i> L.</p>	<p>Fresca</p> <p>El beneficio que más se conoce y resalta es que les da gusto y sazón a las comidas típicas del Pacífico. En otras partes se le conoce como cimarrón o culantro. También sirve como remedio para la anemia, hepatitis, cólicos menstruales, mareos; para subir la hemoglobina; contra la amarillitis y el paludismo. Se cocinan las hojas y se toma el agua. Como bebida aromatizante. O se calta (masajear la plantas suavemente con las manos en un recipiente) las hojas, y se deja en el sereno y al otro día se baña la persona con esa agua. O para tomar también. Para las quemaduras, se colocan las hojas en la parte afectada.</p>

<p>ESPINACA</p>  <p><i>Spinacia oleraceae</i></p>	<p>Fresca</p> <p>Remedio para la anemia: Se cocina con lenteja, uva, cola granulada, zanahoria y remolacha. Se coloca a cocinar, y se licua acompañada con guayaba y leche</p> <p>Es un alimento especialmente para curar los nervios, fortalecer el cerebro y los huesos.</p>
<p>ESPÍRITU SANTO</p>  <p><i>Kalanchoe pinnata/ Beyophilum pinnatum</i></p>	<p>Fresca</p> <p>Para curar el espanto o fiebre por inflamación del hígado. Se le extrae el zumo, se le agrega agua y se le da de tomar a la persona. Sirve para arrojar los parásitos intestinales, dolor de estómago. Se muelen bien sus hojas en forma de sumo espeso, y se toma con gotas de limón.</p> <p>Sirve para el dolor de oído. Se calta y el zumo se echa al niño dentro del oído</p> <p>Se machaca bien con la raíz de consuelda y el cristal de la sábila, se coloca en el agua para tomar en el día, para el hígado y el calor.</p>
<p>LIMONCILLO</p>  <p><i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf</p>	<p>Caliente</p> <p>Se toma con naranja, para la tos; sirve para sacar el aire del cuerpo; para la gripa; relajante para los nervios; para la presión, se cocina y se toma el agua.</p> <p>Sirve para preparar bebidas aromatizadas, con agua de panela.</p>
<p>MALVA</p>  <p><i>Malva silvestris.</i></p>	<p>Fresca</p> <p>Sirve para curar el fuego en la cabeza; refrescar los órganos, y ayuda a desinflamar los golpes.</p> <p>Se machacan sus hojas en un recipiente y se toma como agua del día.</p> <p>Para los golpes, un puñado de hojas y se da pringue sobre la parte afectada.</p>

<p>OREGANO</p>  <p><i>Origanum vulgare</i></p>	<p>Fresca</p> <p>Sirve para la presión arterial y el colesterol; se coloca el agua a hervir, se le echa las hojas y se tapa; se consume como agua de tiempo.</p> <p>Es fundamental para condimentar cualquier comida, pero su sabor se siente más cuando es una comida típica</p>
<p>PRONTO ALIVIO</p>  <p><i>Lippia alba</i></p>	<p>Caliente</p> <p>La infusión de sus hojas sirve para todo tipo de dolor, para la depresión; se ingiere como agua del día.</p> <p>Sirve para la presión y dolor de cabeza.</p>
<p>SÁBILA</p>  <p><i>Aloe vera</i></p>	<p>Fresca</p> <p>Para la neumonía, asma, bronquios, tos y catarro; la gastritis; para la neumonía, se abren las hojas y se colocan en el pecho, y para las otras, se saca el cristal de la sábila, se mezcla con limón y se toma de 3 a 4 cucharadas diarias.</p> <p>El cristal se unta como pomada; como masaje para las heridas de la piel y quemaduras. La utilizan en las esquinas de la casa para prevenir hechicería; indica suerte.</p>
<p>TORONJIL</p>  <p><i>Mellisa officinalis</i></p>	<p>Caliente</p> <p>Sirve para la depresión, insomnios, y la presión.</p> <p>Limpia el estómago y lo refresca, permitiendo una suave digestión.</p> <p>Se preparan las hojas en infusión y se ingiere en forma de té, como bebida aromatizante.</p>

<p>YANTEN/ LLANTEN</p>  <p><i>Plantago major</i></p>	<p>Caliente</p> <p>De las hojas se extrae el jugo y se aplica en gotas en el oído. Se cocinan las hojas y el agua de esta cocción se toma para desinflamar el hígado, heridas. Junto con la yerba mora, se agarran las hojas, se colocan a cocinar, se toma como agua del día. Sirve para sacar el frío a las mujeres embarazadas y poner emplastos al hígado cuando está inflamado.</p>
<p>YERBABUENA.</p>  <p><i>Menta sp</i></p>	<p>Caliente</p> <p>Para el pasmo; las mujeres parturientas. Se prepara en agua de panela y se toma caliente. Para el malaire, se cocina con panela o azúcar, se toma medio vaso en el día. Para la reuma, la mala circulación. La planta se utiliza en su totalidad. Para los parásitos se machaca el zumo se les da a los niños. Para curar el ojo, se disuelve con viche para hacer los sobijos.</p>
<p>YERBA DE ESPANTO</p>  <p><i>Iresine difusa</i></p>	<p>Fresca</p> <p>Para curar el espanto. Se tritura en un recipiente acompañado con un poco de agua o viche, dependiendo la edad, y se da a tomar; también se puede dar sobijos a la persona enferma.</p>
<p>YERBA DE OJO</p>  <p><i>Ind.</i></p>	<p>Fresca</p> <p>Para todo tipo de mal de ojo, enfermedad típica en la cosmovisión de la costa Pacífica. Se le extrae el zumo a las hojas, se le echa un poco de agua y se le da a tomar a la persona; o con el zumo se le da sobijo, después que se le cure el ojo; cuando están enfermos, les dan unos sobijos en todo el cuerpo con esta yerba, se machaca se envuelve con menticol y viche.</p>
<p>VIOLETA</p>  <p><i>Ind.</i></p>	<p>Caliente</p> <p>Para las inflamaciones internas, los males de la garganta, la tosferina, ahogos, mal de ojo, y para el asma. De esta se cocinan sus hojas en un litro de agua, y se toma doce veces diarias. No se puede abusar de esta planta, porque puede ser venenosa.</p>


<p>ZAPATICO</p>  <p><i>Solanum nudum</i></p>	<p>Fresca.</p> <p>Sirve para desinflamar el hígado, se calta con gotas de limón y se toma tres veces al día.</p> <p>Se referencia también como planta que sirve para curar el paludismo.</p>
--	--

Tabla 1. Plantas de Azotea en Guapi. Fuente: Trabajo de campo – Revisiones PPE.

1.3. Comercialización e Intercambio

La mayoría de personas que se dedican al comercio de las yerbas de azotea en el casco urbano de Guapi, no siembran directamente las plantas, sino que las compran y las revenden. Se comercializa el *atao*, *manejo* o *combo* (chiyangua, orégano, albahaca, cebolla y poleo), que a la fecha tiene un valor de entre 1000 y 2000 pesos colombianos; este depende de la cantidad. Producto de la venta diaria, se referencian montos de ganancia entre 20 y 70.000 pesos.



Imagen 27 y 28. Atao de plantas de aliño. Por: E. Hernández, 2021.

En Guapi, cabecera, se comercializan las plantas de azotea de la siguiente manera:

- **Puestos Fijos.** Ubicados generalmente en la plaza de mercado, bien sea en su interior, o en sus alrededores. Son atendidos por mujeres.



Imagen 29 y 30. Venta de yerbas de azotea en puesto fijo. Por: E. Hernández, 2019.

Yo no tengo azotea, las compro a los de Bonanza; yo estoy intentando pero aquí no se da como allá; allá la siembran con tierra quemada y esta tierra es difícil conseguir por acá; y con la tierra que se consigue acá no crece tanto y la gente para comprar busca la más bonita. En Bonanza preparan la tierra quemada en unos tanques, en hornillas, con leña, hacen una preparación especial. (Voces Guapi, 2019)

- **De Manera Móvil.** Cuando el vendedor, mujer, hombre o niño/niña se desplaza por las calles del pueblo. Su venta se hace en las viviendas, tiendas y principalmente en los restaurantes del pueblo.



Imagen 31 y 32. Venta de yerbas de azotea de manera móvil. Por: E. Hernández, 2018.

Yo no las cultivo, las traigo de afuera y las vendo en las calles, en las tiendas y así; gracias a esto puedo brindarle el sustento a mis hijos, uno con esto se gana lo necesario.

(Voces Guapi, 2019)

En relación con el intercambio de plantas y semillas, en Guapi es común que una vecina le pida regalado a otra, yerbas de azotea; bien para su uso, lo que más se presenta, o para siembra; generándose con ello circulación no sólo del recurso vegetal, sino también de vecindad, solidaridad y lo más importante, el conocimiento asociado a esta, ya que muchas veces con la planta va algún tipo de uso y/o manejo que la otra persona no conocía o recordaba.

Las abuelas a través de esta práctica de las azoteas construían vecindad; para sembrar se reunían, para hacer los canastos, para sacar la tierra, y se intercambiaban semillas; ahí fortalecían lazos de amistad y de solidaridad al interior de la comunidad. (Voces Guapi, 2016)

Se parte entonces del núcleo familiar como epicentro de este intercambio, y como principal referente, la “dueña” de la casa o de la azotea, en relación con la vecina que solicita la planta. Pero están también los sabedores y sabedoras (remedieros, curanderos, parteras y sobanderos), quienes al manejar un conocimiento más especializado, juegan un papel diferencial en este intercambio; se puede conocer de la planta, inclusive al estar en calidad de paciente, otras propiedades o particularidades que en el ámbito familiar “normal” no circulan. Se constituyen redes de intercambio que ayudan a que alrededor de las azoteas y sus yerbas se construyan redes de confianza que aportan, por un lado a que el conocimiento perviva y se (re)produzca, y por el otro, a la conservación misma de la agrobiodiversidad asociada.

En relación con esta circulación de conocimientos alrededor de las yerbas de azotea, encontramos un fenómeno interesante en Guapi. Al no contar con el espacio para construir la azotea, se instalan las yerbas en materas o “trastos viejos”, generalmente cerca de la cocina, cumpliéndose la finalidad de la práctica, manteniéndose vivo el conocimiento en relación con el uso condimenticio o medicinal, así no esté la estructura como tal (armazón levantada del suelo), de la azotea.

1.4. Azoteas. Orígenes y presencia de la práctica en otros contextos

En el texto *Aproximación a la Historia Agropecuaria del Neotrópico. Épocas Prehispánica y Colonial* (Víctor Manuel Patiño, 2007: 144-145), se ubica la *azotea* en la categoría cultivos aéreos (en relación con el sustrato y sistema de siembra), y la referencia como una palabra de origen árabe¹³, frecuentemente convertida en la aféresis *zotea*. Expone Patiño: “En el valle del Magdalena un viajero vio una de estas azoteas para cebollas a mediados del siglo XVIII (Serra, 1956), y así mismo la adaptaron con idéntico fin los misioneros jesuitas europeos en el Orinoco (Humboldt, 1942). Una azotea de estas con cebollas fue observada cerca de la Vigía del río Santiago, en la costa de Esmeraldas, Ecuador en 1802 (Caldas, 1933). En 1823 un viajero francés que salió del país por Buenaventura confirma que en estas barbacoas los habitantes, debido al clima excesivamente lluvioso, así es como siembran las legumbres en esos verdaderos campos artificiales y se dan a maravilla (Mollien, 1994)”.

1.4.1. Sobre sus orígenes

Se identifican a partir de la bibliografía revisada, tres posibilidades en relación con el origen de las azoteas como práctica agrícola ancestral: 1. Su origen y por tanto llegada a América en relación con África y sus esclavizados; 2. Su origen precolombino, en relación con comunidades indígenas, como el pueblo Wounan del Pacífico Colombiano; y 3. Como práctica que, al igual que la agricultura misma, posee centros de origen diversos, e inclusive paralelos.

Riveros et al (2014: 20-21) describen: “Las *azoteas* o *zoteas* son formas de cultivo de hierbas, plantas aromáticas, hortalizas y especias en espacios pequeños como patios, balcones, terrazas o, incluso, en recipientes como masetas y cajones; que hombres y mujeres esclavizadas sembraban en los espacios que escapaban del control de los *amos*. (...) Las azoteas son una práctica ancestral de producción de

¹³ Al consultar al respecto, la palabra árabe es en relación con la azotea como el espacio o terraza ubicado en la parte superior de la casa o edificación, no con el espacio-práctica aquí caracterizado.

pueblos africanos, como el caso de los yorubas de Benín, en África occidental, que alrededor de sus casas tenían cultivos de plantas y hortalizas para el consumo cotidiano”. West (2000: 282), referencia: En el África occidental la gente Wolof, que vive en la costa norte de la península de Cabo Verde cerca de Dakar, también construye este tipo de huertas, al igual que los temme de Sierra Leona. He visto plataformas similares en la Costa de Oro y Nigeria, utilizadas para secar, pero no como huertas. Asimismo, Arocha (2006), en su artículo *África en Colombia*, plantea: Los legados bantúes y akanes aportaron a la sostenibilidad ambiental mediante las 'zoteas' chocoanas, los 'potrillos' de Nariño o las 'paliaderas' del Caribe: en canoas colocan tierra de hormiguero, yerbas medicinales y semillas pertenecientes a quienes se saben preñadas, para que planta y barriga crezcan al unísono.

Esto de las zoteas es de la gente antigua; de la gente negra; antes en el campo no había que comprar, no había condimentos con químicos; uno agarraba en su zotea para preparar su comida. (Voces Guapi, 2018)

Eso es tomado de los afros porque nuestros antiguos no tenían esa práctica. Mi abuela usaba era unos canastos que rellenaban con tierra, pero era para semilleros de árboles frutales como chontaduro, aguacate, caimito; de allí transplantaban. Cuando había animales como cerdos ellos colocaban alto, clavaban unos palos, arriba unas ramas y allí se colocaba el canasto para que los animales no molestaran. La finada mi abuela contaba que los indígenas no tenían de esa siembra sino los afro, que ellos, los afro, siempre siembran en azotea. (Voz Epera - Guapi, 2019)

Las azoteas como práctica agrícola ancestral de origen precolombino, referenciada inicialmente para el pueblo Wounan que habita los departamentos de Chocó y Valle del Cauca en la costa pacífica colombiana. La principal referencia que se tiene está en el libro de Robert West (original en inglés: 1957), *Las Tierras Bajas del Pacífico Colombiano* (traducción al español: 2000: 211). Según este autor, “uno de los rasgos más curiosos de la agricultura de las tierras bajas del Pacífico, son las pequeñas huertas elevadas, denominadas azoteas o soteas (...) Parece que los indígenas han utilizado las azoteas desde hace mucho tiempo, pues en 1593 fueron descritas para los Waunamá, quienes las utilizaban para el cultivo de plantas medicinales”.

Las azoteas como práctica adaptativa que surge paralelamente desde diferentes pueblos; a nivel no sólo intercontinental (América-África), sino también a nivel de América misma. Valdéz (2006: 11), en su apartado presentación, plantea que “la diversidad de condiciones ambientales ha llevado al hombre a desarrollar estrategias tecnológicas adaptativas que le han permitido aprovechar mejor los recursos naturales que tiene a su alcance. (...) Por ejemplo, la sustentabilidad que presentaba el campo en épocas precolombinas se basó en las particularidades que presentan los suelos, el clima y los paisajes de las distintas regiones andinas: camellones o campos y terrenos elevados para hacer cultivables suelos inundables; sistema de drenajes, elevaciones paralelas del suelo (montículos o camellones prehispánicos) como los de los Llanos de Los Mojos y el Lago Titicaca en Bolivia, el Río San Jorge al norte del Colombia y el Complejo Tumaco - La Tolita en al Pacífico Sur de Colombia”.

1.4.2. Presencia de la Práctica en Otros Contextos

En el caso de la Costa Pacífica Colombiana, la práctica agrícola denominada azotea o zotea es compartida con pueblos indígenas como los Eperara Siapidara (Nariño, Cauca y Valle del Cauca), y los Wounam Nonam (Chocó y Valle del Cauca).



Imagen 33. Azotea Comunidad Eperara. Dpto. del Cauca.

E. Hernández. 2008



Imagen 34. Azotea Comunidad Wounan. Dpto. del Chocó.

E. Hernández. 2013

Como parte de su horticultura, las mujeres Eperara Siapidara definen la azotea como una estructura de madera generalmente hecha con potrillos o canoas o

canastos viejos, elevada aproximadamente 2 metros del piso para evitar el daño por animales y el exceso de humedad. Se siembran plantas alimenticias y medicinales para hacer curaciones caseras (al respecto ver ACIESNA-GEIM-UNICEF, 2004: 50-52; Sanabria, et al, 2012: 34-35; Sanabria, 2013: 40-41; Piraza, 2014).

En el departamento de Córdoba (Costa Atlántica Colombiana), les llaman riatas, trojas¹⁴, o huertas elevadas. “Con el nombre de riatas, trojas, barbacoas o mesas, se conocen a las estructuras cuadradas o rectangulares construidas en madera u otros materiales como el concreto o metal que se utilizan como sistema de producción agrícola forzada y artificial, principalmente de hortalizas. En Córdoba el cultivo de hortalizas en riatas ha estado ligado a los pequeños productores, quienes lo realizan de manera tradicional y poco a poco se ha ido expandiendo en la geografía colombiana como un sistema de producción alternativo, hasta el punto que en algunas ciudades del país como Barranquilla por ejemplo, se construyen riatas elevadas de concreto, en las cuales se produce a nivel comercial el cultivo de cebollín” (Barraza, 1996. En: Barraza, 2012: 40).



Imagen 35 y 36. Riatas en Córdoba. Cortesía: Ortega L.A. (2018) y Ramos K. (s.f.)

¹⁴ Trojas para siembra de plantas como culantro, ají; también se referencian para contextos afros en el departamento de Bolívar: María La Baja (ver página 49 de este capítulo), y San Basilio de Palenque (Vídeo CIDER 2013 “Historias Afrocolombianas sobre Plantas Comestibles”).

ASPROAL (Asociación de Productores Agropecuarios Alternativos), de San Andrés de Sotavento, departamento de Córdoba, en su artículo “La Riata del Patio Familiar Zenú” (En: Arroyo et al, 2001: 117), propone que en este resguardo indígena existen tres formas de Riatas: la que se hace en ollas viejas que ya no se utilizan; la que se hace sobre un árbol tumbado al que se le abre un hueco; y la tercera forma es una construcción a manera de cama o cajón. Se abonan con estiércol seco de burro o ganado, y se siembra principalmente cebollín y col.

Al referenciar para Colombia las regiones de Guapi-Cauca en el Pacífico, y de Córdoba en el Caribe, es importante plantear una diferencia sustancialmente importante en relación con el recurso hídrico: En el Pacífico motiva su construcción el exceso de agua (patios inundables por el flujo de las mareas). En Córdoba, el motivo es la deficiencia de agua (veranos extensos, reducidos períodos de lluvia, suelos secos), por lo que estas construcciones ayudan a retener la poca agua que les llega a las plantas, producto del riego.

Durante 2018 y 2019, en el marco de un convenio Universidad de la Amazonía – Secretaría de Educación Departamental del Caquetá, tuve la oportunidad de acompañar en torno al tema actualización del Proyecto Educativo Comunitario PEC, a la Institución Educativa IE Mama Bwé Reojaché, del pueblo indígena Corebajú (Coreguaje). Para llegar a esta IE se parte de la ciudad de Florencia y vía terrestre se llega a Puerto Arango, a orillas del río Orteguzza, donde se toma la lancha para el Resguardo de Agua Negra, municipio de Milán-Caquetá, lugar de ubicación de la IE. En una de mis salidas y mientras esperaba la lancha en Puerto Arango, encuentro que en una de las viviendas tenían azoteas, con plantas medicinales y condimenticias. Al preguntarle a la señora (campesina, blanco-mestiza), dueña de la azotea, me dice que ella aprendió de la gente del Chocó, de los profesores -normalistas- afrocolombianos que llegaron a enseñar al Caquetá; que esa práctica no es de los campesinos de acá, pero que la han ido aprendiendo. Asunto confirmado por algunos docentes indígenas Corebajú de la IE, quienes me dicen que ellos no conocen *eso de las azoteas*, que no es de su costumbre.



Imagen 37 y 38. Azoteas. Puerto Arango. Departamento del Caquetá. Por: E. Hernández, 2019.

La llegada de las azoteas como práctica agrícola a otros contextos, desde el Chocó Colombiano, se referencia también en el vecino país de Panamá, específicamente en el poblado de Jaqué, Provincia de Darién - Costa Pacífica Panameña. Con el nombre “zoteas”, se conocen aquellos cultivos en alto donde se siembran plantas útiles, medicinales y comestibles, como el ají, tomate, culantro; estas zoteas llegan con personas afros e indígenas Emberas, desplazadas del departamento del Chocó– Colombia, desde las primeras oleadas migratorias en los años ochenta¹⁵.

En algunas regiones de Venezuela, como por ejemplo el Estado de Zulia, en la península de Paraguaná, en la Isla de Margarita, o en el municipio de Guanare, a estos huertos elevados les llaman barbacoas, trojas o riatas. Siembran cebollín, tomate, cilantro, pimentón, ají (aliños verdes). “En otros países latinoamericanos como Venezuela, la producción de hortalizas en riatas se realiza a nivel comercial, como actividad que proporciona ocupación y sostenimiento económico a las familias que trabajan directamente con ellas” (Pulgar, 1987. En: Barraza, 2012: 25). Como parte del reimpulso nacional del Programa Todas las Manos a la Siembra, emprendido por la Presidencia de la República Bolivariana de Venezuela, a través

¹⁵ Al respecto, consultar el Proyecto Jardines en Balsas -entre Darien y Las Perlas-. Proyecto Comunitario implementado desde 2014, por un grupo de cultivadores locales, botánicos, artistas, comunicadores y activistas; coordinado por Michelle Szjener desde organizaciones de Panamá (Darién) y Colombia (Cali) como: Hacia el Litoral. Acción colectiva / Fundación Almanaque Azul; con el apoyo de GEF-SGP-PNUD.

del primer mandatario Nicolás Maduro y del Ministerio del Poder Popular para la Educación (MPPE), la Dirección Académica del Colectivo Educativo del Estado Zulia, activaron a su personal administrativo, obrero y representantes de los municipios escolares, para realizar en las instalaciones del organismo educativo siembras de cultivos de ciclo corto. Tuvieron la oportunidad de participar en la fabricación de una mesa organopónica de la institución. En la barbacoa colocaron las semillas de cebollín, cilantro y cebolla. (Arrieche, 2016)

En el texto *El Huerto Tradicional*, del Consejo Nacional de Fomento Educativo CONAFE (México, 1993), se referencia en relación con la cultura maya una estructura o práctica agrícola similar a las azoteas del Pacífico Colombiano: *El Ka'anche'*, que representa una de las técnicas hortícolas más atractivas de la cultura maya y de mayor tradición familiar. Para hacer un ka'anche' se requiere una cama de tierra, que se prepara con palos de diferentes especies y un plástico con orificios. El relleno es de tierra negra del monte, que se arregla con ceniza y se abona con estiércol de animales o fertilizante, hasta alcanzar un espesor de quince centímetros. Finalmente la cama se coloca a una altura de un metro y medio, con una extensión que depende de las necesidades y posibilidades de la familia. En este espacio se reproducen plantas comestibles, principalmente hortalizas para el consumo familiar, y ocasionalmente para comerciar.



Imagen 39. *Ka'anche*
Tomada de CONAFE, 1993.



Imagen 40. *Ka'anche*
Tomada de UADY – COCAYT, 2012.

Otra función del ka'anche' es servir de semillero de frutales, que más tarde se trasplantan al wol kot (círculo de piedra – espacio al interior del solar), o directamente al suelo del solar. Técnica hortícola referenciada también en los textos, *Los Huertos Familiares en Mesoamérica* (Flores, ed. y comp., UADY – CONACYT, México, 2012); *El Conuco: una forma intensiva tradicional de producción hortícola Oxkutzcab, Yucatán* (Catarino Hernández - Revista de Geografía Agrícola); y *Etnoflora Yucatenense. El Uso y Manejo Forestal en la Comunidad de Xul, En el Sur de Yucatán*. (Olga Lucía Sanabria Diago, INIREB – Mexico, 1986)

1.5. A manera de cierre...

Los pobladores del Pacífico Colombiano, indígenas y comunidades negras, han constituido como uno de sus rasgos particulares en su interaccionar con el entorno, sistemas tradicionales de producción, tanto agrícolas, como de recolección de productos del bosque, y de pesca. Para el caso de los habitantes afrocolombianos, interesa de manera especial el conocimiento de la relación existente entre los sistemas productivos agrícolas, conocidos como *colinos*, cuya base es el cultivo de variedades de plátano y arroz, y cultivos asociados (coco, cacao, chontaduro, caña de azúcar, papachina, entre otros), el *patio* o huerta habitacional donde se cultivan frutales y hortalizas de pancoger, y las *azoteas* (Sánchez 2018: 32). La azotea, tal lo caracterizado en este capítulo, se trata de una estructura de madera elevada del suelo entre uno y dos metros para evitar el exceso de humedad y la presencia de animales. En esta estructura se siembra una importante y particular diversidad de especies, tanto condimentarias como medicinales, imprescindibles en la cocina tradicional del Pacífico y para el uso en la cura de enfermedades del núcleo familiar. (Ver Sánchez, 2019: 4)

Agricultura de colinos, patios y azoteas, la cual se constituye en pilar fundamental de lo económico productivo; con una particularidad, y es que va más allá del recurso agrícola, vegetal en sí. La agricultura, más allá de ser una fuente material de producción para asegurar la reproducción de la familia y la comunidad, es uno de los espacios-práctica, origen de las representaciones culturales, las apprehensiones

cognitivas, las identidades y los significados colectivos (Ver Giraldo, 2014; en: Giraldo, 2018: 80); asunto que en relación con las azoteas tratamos de mostrar y enfatizar a lo largo no sólo de este capítulo, sino del presente documento en general.

No sólo entonces, y en su condición de práctica agrícola, en las azoteas se siembran y colectan plantas de aliño y de remedio, sino que también se siembra y colecta conocimiento afro; se (re)crean prácticas de uso y manejo en tanto agrosistema, pero también en relación otros universos identitarios entre la gente de Guapi, como son la medicina ancestral y la cocina tradicional; se (re)establecen los sistemas locales de clasificación de estas yerbas de azotea, donde uno de sus elementos es lo que tiene que ver con la condición térmica de las plantas, diferenciando frescas y calientes, en correspondencia con enfermedades o padecimientos calientes y fríos. Al respecto Escobar (2010: 136-137), afirma que antes que la identificación de taxas concretas (como en las clasificaciones científicas), los rasgos clasificatorios determinantes son termales, y que la misma teoría subyace a la construcción de la enfermedad y la salud.

Importante retomar propuestas como la Agroecología y a su interior postulados como la Soberanía Alimentaria. Esto, bajo los supuestos de una agroecología de base campesina, construida a partir de la lucha por el territorio en manos de los pueblos, con circuitos de comercialización locales y de intercambio justo, donde las relaciones no prioricen el negocio, sino la solidaridad, la defensa de los bienes comunes, la biodiversidad y la construcción de relaciones más justas y espacios libres de violencias (Acción por la Biodiversidad, 2020:3); donde más allá de la adquisición de recursos diversos para la familia, se haga necesario enfatizar su importancia como parte de la estrategia social para alcanzar la soberanía alimentaria. En un contexto globalizante y en las actuales condiciones económicas originadas por un modelo neoliberal que privilegia a los grandes productores y abandona, e incluso amenaza, la producción campesina de baja escala y autoconsumo (Altieri y Toledo 2011; En: Erendira Cano, 2015: 77), cobran importancia y se constituyen en referentes para otros sectores y procesos

comunitarios, espacios de trabajo y de producción agrícola alternativa como los patios y azoteas.

Los resultados del presente estudio indican en relación con las azoteas, que su racionalidad económica, compartida inclusive a nivel de otros pueblos y regiones tanto de Colombia como de otros países, está precisamente en la idea de contar con modelos otros que no responden a las lógicas de mercado convencionales que propenden básicamente hacia la acumulación; sino tal lo planteado anteriormente, en la idea de una agroecología de base campesina que garantice no sólo seguridad (disponibilidad), sino soberanía (decidir sobre esa disponibilidad) alimentaria.

Soberanía alimentaria que en Guapi está principalmente en manos de las mujeres, lo cual les ha generado un significativo empoderamiento y positivo reconocimiento social¹⁶. “La doble carga de tareas que representan el trabajo productivo y el sostenimiento de las tareas de cuidado, sumada a la desvalorización de los saberes en torno a la salud, al uso de plantas medicinales y al manejo de cultivos que históricamente han realizado, son aspectos que forman parte de un sistema que subordina a las mujeres, y que se expresa de forma violenta. Afortunadamente, esta forma de opresión está siendo cada vez más cuestionada y, poco a poco, reemplazada por nuevas configuraciones”. (Acción por la Biodiversidad, 2020: 6)

¹⁶ En relación con esto y a manera de ejemplo, en el capítulo tres retomaremos el caso de dos organizaciones locales lideradas por mujeres: Fundación Chiyangua y la Empresa Comunitaria Mujeres Rurales de Guapi “Ríos Unidos”.

CAPÍTULO 2.

LA AZOTEA. ESPACIO DE CULTIVO, NO SÓLO DE PLANTAS SINO DE BIODIVERSIDAD E IDENTIDAD AFRO

“La recuperación de la memoria cultural sólo puede lograrse si hay voluntad de parte de los dueños de esa memoria y también de la sociedad donde ella está inmersa”
(Nina S. De Friedemann, 1989: 52)

Para el negro esclavizado y sus primeros descendientes en América, fueron fundamentales sus raíces africanas, ese legado de conocimiento que traían de sus culturas de origen, especialmente en aspectos como la agricultura (arroz, millo, sorgo, plátano, caña de azúcar, algodón, ñame), cría de animales (ovejas, cerdos y gallinas), ganadería (vacuno), pesca (fluvial y marítima), caza, minería, metalurgia (hierro, cobre, oro), y lo artesanal. Raíces que fueron enriquecidas a partir del intercambio con indígenas y europeos. Proceso que los lleva a reconstruir una cultura particular, la cual se desarrolla y proyecta de acuerdo a los diferentes ambientes donde se establecen.

Para el caso de las comunidades negras del departamento del Cauca, las explicaciones y prácticas alrededor de la relación comunidad – naturaleza, se construyen a partir de aspectos del orden natural y sobrenatural, mágico y religioso, de la vida y la muerte: Los negros constituyeron cultura a partir de su memoria africana y del contacto con los pueblos amerindios y europeos. Como afrocolombianos tienen una tradición histórica común, y sobre ella establecen principios de identidad, donde se conjugan elementos culturales y sociales distintivos de estas poblaciones, como los parentescos, los bailes, la religiosidad, las adoraciones y las creencias, las cuales se hacen fuertes, en unas regiones más que en otras. (Romero, 2001: 361; Vidal, 1995:17-25)

Fue la acendrada religiosidad del negro la que lo llevó a desarrollar su amor por la naturaleza como rasgo característico de su cultura. Los elementos de la naturaleza, el fuego, el aire, el agua y la tierra, y todo cuanto lo rodea y está en ella, la flora y la

fauna, son manifestaciones de la divinidad que el hombre debe cuidar y preservar en su equilibrio ecológico, para no alterar las leyes de la creación ni interrumpir el nexo que lo une a ella (Arriaga, 2002: 94). La espiritualidad es el rasgo fundamental de los saberes holísticos de los pueblos afrocolombianos; es el legado africano recreado en el territorio donde las personas esclavizadas tuvieron que instalarse; fue lo único que ellas trajeron, lo que trascendió el despojo de la trata transatlántica y la esclavización. La espiritualidad fue lo que les permitió relacionarse con la naturaleza y apropiarse del territorio; es el factor de identidad que constituye una forma diferente de entender, actuar y recrearse en el medio físico. (Mosquera, 2001: 13. En: Riveros et al, 2014)

En ese universo de elementos que demuestran la estrecha relación de la gente negra con su entorno natural, se encuentra el cultivo de plantas condimenticias y medicinales en azoteas, práctica ancestral que posibilita no sólo sembrar el recurso vegetal como tal, sino también y quizás lo más relevante, sembrar cultura, sembrar identidad como pueblo ribereño, y en ese marco sembrar biodiversidad, garantizarla.

En la idea de acercarme a esa cultura, a esa identidad que caracteriza a la gente negra de Guapi y en procura de establecer el diálogo con el espacio-práctica de las azoteas, en el presente capítulo retomo un asunto que he venido trabajando durante mis años de vida profesional para abordar lo concerniente al conocimiento local, tradicional o ancestral de los pueblos con los que interactuamos desde dinámicas investigativas, me refiero a los cosmogramas¹⁷; entendidos estos como la representación de las formas particulares como determinado grupo humano ordena su mundo, su universo, su cosmos; es decir su cosmovisión. Es tratar de acercarnos a la manera como una cultura organiza sus espacios y la ubicación que hace en

¹⁷ Considerados como una estrategia metodológica que posibilita la investigación sobre formas de pensamiento cultural, los cosmogramas fueron desarrollados a partir del trabajo con comunidades indígenas del suroccidente colombiano, inicial y especialmente por el etnólogo Franz Faust y el antropólogo Hugo Portela, desde investigaciones etnológicas y etnográficas, y campos como la Etnobotánica y la Antropología Médica, respectivamente.

cada uno de estos, de los elementos, tanto naturales como “sobrenaturales”, que hacen parte de su mundo. Es acercarnos a las concepciones que se manejan sobre la relación cultura - naturaleza y las explicaciones construidas por los pueblos a través de su devenir histórico, en procura de sustentar dicha relación.

“Asumiendo para ello que la cosmovisión explora las profundidades del sistema integrado del universo, la comprensión de las urdimbres mayores que nos hacen cosmos, mundo, seres humanos, partícipes de un acto creativo, incluso la posibilidad de nombrar y entender, hasta donde nos es posible, a la divinidad misma” (Restrepo, 1998: 32). “La cosmovisión es un sistema mental interactivo, producto de la relación entre los individuos componentes del grupo en que interactúan, teniendo al grupo como *background* -trasfondo- y a los otros grupos en relación. Si queremos tener un poco de claridad en el uso de la palabra ‘cosmovisión’, es mejor reservarla para designar los sistemas de hábitos representativos y valorativos desarrollados por grupos históricos concretos”. (Landaburu, 2002: 112)

A partir de lo anteriormente expuesto, investigaciones desde campos que como la etnobotánica requieren del trabajo con la gente, precisan acercarnos a la cosmovisión del colectivo con el cual se interactúa. Y los cosmogramas se constituyen en una posibilidad para ello.

2.1. Cosmograma de la gente negra de Guapi

La gente negra de Guapi concibe su universo, su visión de mundo, a partir de tres espacios (ver figura No 2), el mundo celestial, el mundo terrenal y el mundo de abajo, en los cuales se hace evidente, desde una concepción de integralidad, la tradición histórica y la religiosidad del afrocolombiano, religiosidad bastante influenciada por el catolicismo. Los tres mundos (que son uno, y todos son reales), se comunican; para eso están los cantos, la música, la danza y los sueños. Los santos y las ánimas de los muertos sirven a la vez de intermediarios. Cada mundo posee sus propias manifestaciones. (Vanín, 1993: 556; 2018: 38-39)

COSMOGRAMA AFRO - GUAPI

(Figura 4)

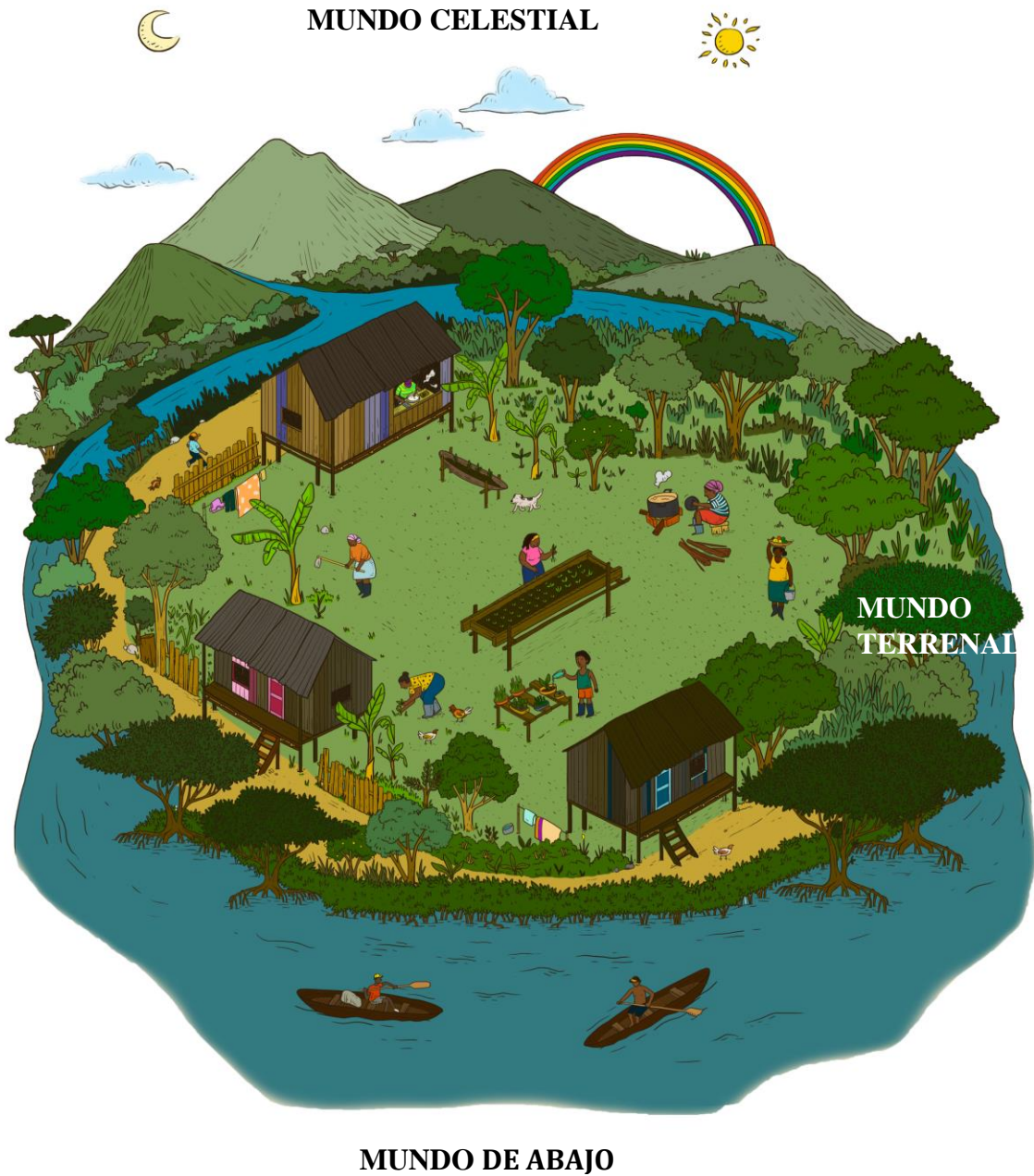


Ilustración: Mónica Guevara y Lina Durán. Grupo de Investigación Diseño y Sociedad. Semillero Imagen ConTexto UNICAUCA. 2021.

Para Escobar (2010: 136-137) las comunidades negras del Pacífico ordenan lo real de manera específica, a través de categorías particulares, clasificaciones y relaciones, constituyendo todo un modelo local de naturaleza que incluye entre otros principios o rasgos, la clasificación y distinción entre varios mundos, estructurados a lo largo de un eje vertical de arriba-abajo; cada uno de los mundos con rasgos y seres particulares. Por su parte Losonzy (2006: 237) plantea cómo esta representación escalonada del cosmos entre el “Arriba” (la Gloria y el Purgatorio), el mundo humano y el “Abajo”, el infierno, cuya apertura hacia el mundo de los hombres consiste en el cementerio y la selva, se encuentra en forma muy parecida entre los negro-ecuatorianos de la provincia costera de Esmeraldas (ver Whiten, 1970; Rahier, 1986). A continuación la descripción de cada uno de estos mundos:

2.1.1. El Mundo Celestial

A este espacio también se le denomina Cielo o Mundo de Arriba. En él se encuentra Dios, las ánimas de los adultos que en vida fueron muy buenos, como curas o monjas, los angelitos que son las almas de los niños que mueren antes de los siete años, astros como la luna, el sol, las estrellas, y fenómenos naturales como el relámpago, el trueno y el arco iris. A nivel de los astros del mundo celestial, se destaca la luna, de importante connotación al ser regulador, a través de sus diferentes fases, de múltiples actividades adelantadas por las personas en el mundo terrenal: Sembrar y cosechar plantas, corte de madera, navegar, entre otras.

Cuando uno socala el terreno y hay que tumbar árboles grandes, se debe hacer en luna, para que pudran rápido. Si va a sembrar por ejemplo plátano, la semilla se arranca en menguante; si lo hace en luna, se seca. (voces Guapi, 2019)

En relación con las yerbas de azotea, se procura sembrar en menguante, luna que influye en su crecimiento y desarrollo. Para la recolección, generalmente no se tiene en cuenta la luna ya que su uso para aliño es casi a diario, y para medicina se

recolecta cuando se necesita. En el caso de plantas para las *botellas curadas*¹⁸, dado que su colecta si puede ser programada, se procura colectarlas en menguante.

Lo mismo pa' las plantas medicinales, se arrancan en menguante, si lo hace en luna como que no producen tanto efecto. Por eso se dice que en menguante hay más fertilidad, como que las plantas hacen más efecto, curan más rápido. (Voces Guapi, 2019)

Aparecen también en este espacio, santos y vírgenes de la religión católica que en Guapi como en la mayoría de comunidades afrocolombianas, fueron reemplazando a las deidades del panteón africano. En cada advocación de un santo católico, de la virgen María, de San José o San Roque, por ejemplo, el africano encuentra su identificación con alguna deidad protectora entre sus orichas, ya sea Yemayá, la madre del género humano brotado de sus cenizas calcinadas, o Changó el señor del rayo, sincretizado en Santa Bárbara Bendita. (Arriaga, 2002: 53)

Para Guapi, importante hacer referencia a su patrona, la Inmaculada Concepción, cuya fiesta los guapiños celebran el 7 de diciembre en horas de la noche con las famosas balsadas:



Imagen 41 y 42. Balsada y Procesión en celebración a la Inmaculada de Guapi. I. Vasco y E. Hernández, 2019

¹⁸ Su abordaje se hace en el capítulo 3 de resultados, apartado Azoteas y Medicina Ancestral.

Embarcaciones y/o planchones acondicionados y organizados por diferentes Comunidades y/o instituciones del municipio, donde cada una pasea una imagen de la Inmaculada por el río Guapi, y como punto de llegada se tiene la Muralla, donde las observan y esperan una multitud impresionante de personas. Y el día 8 en horas de la mañana, con la respectiva santa misa y procesión, donde una de las imágenes es paseada por las calles alrededor del centro del poblado, y otras imágenes van en las balsas por el río, pero en esta oportunidad sin el carácter “festivo” que caracteriza los recorridos nocturnos.

La consecución de materiales para organizar las embarcaciones se realiza con días de antelación y su engalanaje (ese mismo 7 durante el día) se constituye en toda una tradición de compartir, entre jóvenes y adultos, donde son los mayores de la comunidad los que orientan su montaje. Se apuesta por la embarcación más bonita y con más fuegos artificiales. Se funde como vemos, lo religioso, lo sagrado, con lo profano, lo festivo.

En relación con el Mundo Celestial, Rogerio Velásquez (2000:191), en el apartado Cuentos de la Raza Negra (1959), describe este espacio para el Pacífico chocono (Neguá, corregimiento del municipio de Quibdó) como un inmenso mar de luces donde el viento azota con fuerza. Se encuentran las vidas de los hombres representadas como lámparas que arden sobre una gran mesa; luminaria cuidada por el ángel de la muerte.

Desde la América afrocaribe, en este espacio están Obatalá o el dios creador (en Cuba la virgen de las Mercedes); Olorum en Brasil (desde el Candomblé) y desde el Vudú, el Gran Muntú en Haití; Olarum, Dios supremo, desde la santería cubana. También encontramos los orichas (espíritus o santos) que corresponden a los Loas de Haití (ver Vidal, 1995: 17-25). La Santería (religión popular cubana) y el Candomblé (en Brasil) son de origen Yoruba. El Vudú (en Haití) es de origen Bantú. Yoruba y Bantú son dos de las religiones tradicionales más importantes del África subsahariana. (Vidal, 2006)

2.1.2. El Mundo Terrenal

También referenciado como la Tierra o Mundo de Aquí. Uno de los espacios a destacar a nivel de este mundo es *la selva*, denominada también por la gente de Guapi como *el monte*, el cual desde su concepción como pueblo afro, no es solo ese entorno biológico natural que circunda buena parte del territorio y con el que se interactúa cotidianamente, sino que además es un espacio habitado por los ancestros y por otros espíritus, con los cuales las plantas y animales entran en relación armónica; de allí proviene el poder de las hierbas y de los animales; poder para sanar, proteger y alegrar; fuerzas que también despliegan su hostilidad si son profanadas o transgredidas (Riveros et al, 2014:14-16). Es en esencia el espacio donde se recrean las diferentes formas de ver, sentir y de vivenciar la vida (Arroyo, 1995: 39). La selva está omnipresente en cada guapireño. Es en general, el espacio más transitado por el habitante de la zona; es un universo mítico complejo, extremadamente importante para la sobrevivencia del grupo, ya que el guapireño extrae su subsistencia de ésta y de los ríos que rodean su mundo. (Tabares y Ganem, 2004: 56)

El monte es como del territorio de acá del Pacífico, del territorio nuestro. Al monte se le respeta porque se puede uno encontrar algunos espíritus, o picarlo una culebra. Pero al monte se aprecia, porque allí están árboles, animales y plantas que nos sirven. Allí uno caza animales como conejo, paletón. Sin el monte uno no vive. (Voces Guapi, 2019)

La zotea aporta muchas plantas de uso medicinal, ancestral. Pero el monte también sabe aportar otras. Que no se dan por aquí en el pueblo o cerca. Muchas de esas plantas las usa es el remediero, por su fuerza que tienen, que les da el monte. (Voces Guapi, 2019)

El otro referente importante para la gente de Guapi en el Mundo Terrenal, además de la selva es el río. Oslender (1999: 35-36), plantea, cómo dentro del sistema organizador e identificador, el río juega un papel central en todas las actividades económicas, domésticas y socio-culturales, y es a la vez el factor principal de identificación en las zonas rurales. Las casas están construidas bien arriba de la tierra sobre pilotes a lo largo de los ríos, toda clase de transporte está basado en el río, mientras que la pesca y la recolección de conchas y otros mariscos contribuyen

de forma importante a la alimentación local y constituyen también una fuente de ingresos. La gente viene al río a lavar la ropa, coger agua, y los niños a jugar. El río es además la referencia geográfica más inmediata para la gente del Pacífico Colombiano. En vez de referirse a un asentamiento o pueblo en particular, cuando hablan sobre sus orígenes, mencionan al río correspondiente en cuyas orillas viven. Como explica Alfredo Vanín: “si alguien le pregunta, “De dónde eres tú”, dice, “yo soy del río Chagú”, aquí en Nariño, o “yo soy del río Saija”, en el Cauca; más que hablar de su pueblo, primero es el río”.

Camacho (1999: 119) precisa cómo la identidad ribereña y acuática de la gente negra del Pacífico ha sido ampliamente discutida y reconocida (West, 1957; Mosquera, 1998; Oslender, 1999), así como la importancia del flujo de los cursos de agua como símbolo de vida y movilidad para la gente negra (Losonczy, 1997). Por su parte, Losonczy (2006: 156-157) precisa que “el río es, en efecto, el operador mediador que une cada uno de los demás espacios, puesto que uno de los principales criterios de su clasificación es la distancia con relación a él. La escala de proximidad con el río corresponde semánticamente a una gradación de la humanización, en la culturización de los diferentes espacios. Es así como al interior de la selva, apartado del río, se manifiesta como el punto máximo de lo salvaje”.



Imagen 43. Monte y Río en Guapi. E. Hdez., 2018.

En este Mundo Terrenal o Mundo de Aquí es donde la gente de Guapi trabaja para la subsistencia, siendo la agricultura uno de los principales medios para ello. Retomando aspectos del capítulo anterior, en *los colinos* se siembra principalmente arroz, yuca, papachina, maíz, plátano y frutales; como productos de pancoger y si hay excedentes para comercializar o intercambiar a nivel local. A nivel extensivo y comercial se siembra palma africana (*Elaeis guineensis* Jacq.), coco y naidí¹⁹. En *los patios* se siembran algunos productos de pancoger como los cultivados en los colinos, pero a una escala mucho menor. Y a nivel de los patios están *las azoteas*, donde las mujeres de la casa siembran plantas medicinales y condimenticias.

Los modelos locales de la naturaleza de los grupos negros del Pacífico Colombiano se caracterizan por la centralidad del mundo vegetal. Minerales, vegetales y animales están opuestos en términos de su movilidad. Mientras los minerales están inmóviles y los animales son dotados de movilidad, el mundo de las plantas viaja sin moverse —las plantas se extienden horizontalmente, por ejemplo. Así, las plantas median entre lo que está vivo (lo que se mueve), y lo que no lo está (lo que no se mueve); donde el reino de las plantas es asociado a lo femenino y los rasgos clasificatorios determinantes son termales, a lo largo de un eje que se extiende de lo caliente a lo frío, incluyendo lo tibio y lo neutral. (Escobar, 2010: 136-137)

En relación con las yerbas de azotea a continuación se describen algunas prácticas de uso y manejo que conectan o muestran las interacciones que la gente de Guapi establece desde las azoteas con otros espacios y/o elementos del mundo terrenal: Lo primero, en relación a la manera cómo se construye una azotea. Importante, previamente haber rozado el espacio donde será ubicada la azotea, para esto generalmente se utilizan herramientas agrícolas como machete y garabato. Se pasa luego a recolectar los materiales necesarios para su construcción, como los horcones o pilotes para pararla, para levantarla del suelo (se usan árboles como

¹⁹ En los últimos tiempos entran a la “economía” de muchas comunidades negras del Cauca, los cultivos de uso ilícito, principalmente coca, trayendo las consecuencias negativas que al respecto conocemos para otras regiones del país.

nacadero o guadua); las tablas o las esterillas de guadua, para el tendido o especie de tarima donde se colocarían los envases, la tierra, u otros materiales, dependiendo del tipo de azotea a construir. Para la recolección de estos materiales se adentra al *monte*; se deben escoger los palos más finos, que resistan la humedad. Se deben cortar en menguante para que resistan los cambios climáticos que se presentan en la comunidad. Lo mismo se hace con las guaduas, las cuales se cortan las más *jechas* pues las *viches*²⁰ se pudren muy rápido. Importante anotar, que estas actividades anteriormente mencionadas, son responsabilidad, generalmente, de los hombres. (Ver Mariory Ramo. PPE, 2017: 35-37)



Imagen 44 y 45. Construcción Azotea (Tipo 2). Vereda Chamoncito – Guapi. E. Hernández, 2016.

Lo segundo, en relación con la siembra y sus cuidados. La tierra empleada para la siembra de plantas en azoteas deber ser especial: tierra negra o tierra de hormiga arriera (género *Atta*, familia Formicidae); se acostumbra revolver con gallinaza, aserrín, ceniza de los fogones, desechos orgánicos como huesos de pescado, cáscaras de productos de pancoger o de huevo, conchas de almeja, piangua, entre otros; o la hojarasca (de la delgadita) que se saca de la orilla de los ríos; algunas mujeres acostumbran echarle también orines (de humanos).

²⁰ Jechas y viches son características de la planta, en este caso de la guadua, de acuerdo a su estado de madurez fenológica.

La tierra fértil que sirve para sembrar las plantas es de color negro, que tenga lombrices, se consigue por la parte de atrás de la casa donde hay cultivos de plátano, banano o papachina.

La tierra también puede ser amarilla, pero igual se mezcla con la gallinaza; la gallinaza no puede ir sola, hay que mezclarla con barro para que quede harinosa, bien suave y no se seque tan rápido; con la sola gallinaza se seca rápido y así la planta no pega bien.

Para sembrar en azotea, la tierra debe ser negra y revolverse con gallinaza y un poquito de arena y a la cama de guadua colocarle un tendido de costal o costalillo y hacerle huecos para que el agua no se empoce.

El orégano se siembra que el tallo esté jecho, pues el viche no reproduce; el poleo se coge la semilla y se entierra; la cebolla y la chiyangua, se siembra la raíz. Se pueden sembrar en cualquier época del año.

Para el cultivo de estas plantas de azotea es importante el amor, luego la tierra y el abono de todos los desechos que salen de la cocina.

(Voces Guapi, 2017-2018)



Imagen 46 y 47. Proceso de Siembra en Azotea. E. Hernández. Guapi, 2016.

Entre los cuidados que se deben tener para que las plantas sembradas crezcan sanamente, Edith Quiñones y Merlyn Paredes en su PPE destacan los siguientes:

- Retirar o quitar la “maleza” que crece alrededor de las plantas.
- Se acostumbra echar agua caliente para matar posibles parásitos en la tierra, que pueden dañar las semillas.

- Un elemento importante cuando se va a sembrar, es cuál es más o menos la distancia que debe tener una planta de la otra. Por ejemplo, el orégano no se debe sembrar junto con la cebolla o la Chiyangua, porque el orégano es más alto, se riega entonces y tapa las otras yerbas.
- Las mujeres embarazadas no pueden tocar las plantas porque estas se mueren o marchitan; se dice tiene la barriga muy brava; lo mismo pasa cuando la mujer está con la menstruación.

Otro elemento de importancia en el Mundo de Aquí son las minas de oro, mineral a partir del cual los afro tejen toda una red de creencias y prácticas culturales. Al respecto, Vanín (1998: 273 – 274), plantea cómo las historias del oro, y sus efectos sobre los hombres o del espíritu del oro que se resiste a la codicia, abundan como la pobreza. Hay historias de vetas de oro capaces de darle la vuelta a la tierra, pero que desaparecen como por encanto cuando entre los que trabajan existe alguno avariento o lleno de mala fe. Hay historias de tesoros enterrados junto a los horcones de las casas, entierros que sólo es posible verlos por su llamarada fría, o desenterrarlos un Viernes Santo a las doce de la noche. Pero para hacerse a él hay que armarse de valor y perder la codicia.

Acá en La Tierra están también las ánimas de los difuntos, que rondan y protegen a sus familiares; a éstas se les reza y se les piden favores (ver Vanín, 1993: 556; De Friedemann, 1989: 154). Al respecto del culto a los muertos, Arriaga (2002: 91) comenta cómo en las regiones del Pacífico Colombiano, y en general en las de población negra en el país, se encuentra muy extendido el culto a las ánimas, o a las almas de los muertos o finados. Estas prácticas funerarias, obedecen principalmente a la creencia de un pacto que persiste en los vínculos entre los vivos y los difuntos, después de la muerte. Por eso hay que facilitarles el camino mediante ritos como el lumbalú, los cantos, los lloros, o los rezos²¹.

²¹ Ritos de la funebría afrocolombiana.

Cuando fallece una persona, en la noche del velorio del cadáver y en las nueve que le siguen, generalmente se acostumbra a depositar un vaso con agua, conjuntamente con la imagen del crucificado. El objeto de esta práctica es facilitar al alma del difunto que beba agua y no llegue sediento al más allá (Olivella, 1999: 109). Yacup en su libro *Litoral Recóndito* (1990: 155 - Apartado Guapí²²) se refiere a esta práctica de manera despectiva: “La ignorancia del vecindario ha recibido como verdaderas algunas consejas, al parecer divertidas, pero que para los ingenuos habitantes traen inquietudes y graves peligros: creen que los espíritus de los moribundos hacen una visita de despedida a los lugares donde permanecieron de preferencia en la vida, visita a la que denominan ‘recoger los pasos’. Creen igualmente, que las personas que antes de morir enterraron sus riquezas, vuelven a la vida a los lugares donde están éstas y que permanecen allí en pena”.

Dentro de las prácticas culturales propias del Mundo de Aquí que nos muestran la estrecha relación entre el negro y su entorno natural, en Guapí está también la ombligada, ritual a través del cual se busca transmitir al recién nacido-a, la cualidad del animal, planta o mineral con el que se ombliga o cura el ombligo, luego que la partera hace el corte del cordón umbilical. Lo que está en juego en la ombligada es el traslado metafórico o metonímico al cuerpo del niño de una propiedad asociada con la sustancia natural. Esto se hace en la creencia que estas propiedades son eficaces en el mundo real y formarán la personalidad del niño. El ombligo funciona así como una interfaz entre los órdenes naturales y humanos. Así, por un principio de similitud, se desea que el niño sea indomable como el tapir, rápido y fecundo como el conejo, o fértil como ciertas plantas curativas; o, metonímicamente, que el oro en su ombligo sea para traerle buena suerte en la minería. (Escobar 2010: 134-136; Losonzy, 2006: 195-197)

Hace no más un mes, ahora en marzo, ombligué a mi nietecita. Con oro en polvo, canela y guayabo. El guayabo es fuerte, flexible pero duro. (Voces Guapí, 2021)

²² Sofonias Yacup referencia Guapí, acentuado, en relación a los Guapíes, indígenas que habitaban la región a la llegada de los europeos colonizadores.

Jaime Arocha en su texto *Los Ombligados de Ananse*²³ y para la región del Baudó (Chocó), relaciona la práctica de la ombligada con la de las azoteas al plantear lo siguiente (1998: 203): El primero (en referencia a la ombligada) se celebra cuando alguien nace y la madre entierra la placenta y el cordón umbilical debajo de la semilla germinante de algún árbol, escogido por ella y cultivado en su zotea desde que supo de su preñez. Y complementa más adelante: En lugares del alto Baudó, como Chigorodó, las zoteas siempre tienen cocos en retoño, con los cuales las madres hermanan a su descendencia. Cada niño o niña distingue con el nombre del ombligo a la palmera que crece nutriéndose del saco vitelino enterrado con sus raíces el día del alumbramiento.

2.1.3. El Mundo de Abajo

Espacio ubicado debajo de La Tierra o Mundo Terrenal, conocido también como el Inframundo. Aquí se encuentran ciertos espíritus, visiones o espantos, que aunque se referencian como habitantes de este Mundo de Abajo, hacen constante presencia en el Mundo Terrenal. Motta (2003: 79-80), refiriéndose al territorio afropacífico plantea que tanto las visiones como los santos pueden circular en Este Mundo, es decir hay desplazamientos del Mundo Superior e Inferior hacia el Mundo Central, pues se establecen las relaciones sociales que están presentes en el fenómeno religioso. Esta trilogía de mundos está en continua relación e interacción.

La *visión* es un elemento más de ese complejo sistema mítico que permite la interpretación y ordenación de lo culturalmente existente. En este sentido, cuando cae la tarde, mientras las mujeres preparan y reparten la merienda, es posible que aparezcan en el discurso colectivo múltiples referencias pormenorizadas de las *visiones*. Es en este momento, donde la existencia discursiva de las mismas permite la recolección de aspectos fundamentales de la tradición oral. (Restrepo, 2006: 326)

²³ Al respecto, Arocha en este mismo texto: Los ombligados de Ananse son los iniciados en la hermandad de Araña, el dios y diosa de los pueblos Fanti - Ashanti del golfo de Benín (...) Como puede caminar por encima y por debajo del agua, llegó a las selvas del Pacífico y por un hilo que fue sacando de su barriga bajó por el manglar a los esteros. Niños y niñas aprenden a imitarla con la complicidad de sus papás, que les ayudan poniéndoles polvos de araña en la herida que deja el ombligo al desprenderse.

La visión es una cosa, es algo maligno, hace daño a las personas; y el espíritu es diferente, es de una persona que quizá se va a morir...uno está en la casa y escucha que movieron una silla, ejemplo, uno mira y no hay nadie, entonces se dice que es un espíritu de alguien que se va a morir, o que se murió y que está penando, que alguna cosa dejó de hacer o dejó pendiente y entonces es buscar la forma de descubrir qué dejó pendiente y allí la persona no vuelve. (Voces Guapi, 2017)

A continuación, y en el contexto que son por excelencia las habitantes del Mundo de Abajo, se referencian las principales *visiones*, las cuales constituyen parte importante de esa rica tradición oral de la gente negra de Guapi y son soporte en cuanto al relacionamiento que las personas establecen con el entorno tanto social como natural. Donde es importante mencionar cómo parte de estas visiones cumplen un rol en cuanto al “orden” social (La Tunda, el Buque Maravedi, el Diablo), es decir funcionan como reguladores sociales en cuanto al no cumplimiento de normas establecidas por la comunidad; mientras que otras lo cumplen más en relación a la naturaleza (El Riviel, el Hojaraspaco del Monte, la Madreagua), es decir funcionan como reguladores ambientales o ecológicos en cuanto al posible uso desmedido de los recursos naturales. Son espíritus protectores, controladores del territorio. “Las comunidades negras de San Antonio del Guajú, municipio de Guapi, presentan una cosmovisión propia, donde se presenta un gran peso de visiones mágicas, representadas en figuras míticas como la como la Tunda, el Riviel, el Maravelí, el Duende, etc., que juegan un papel importante en la regulación de la actividad humana hacia el medio y la propia sociedad”. (FUNCOP, 1996: 48)

2.1.3.1 Visiones en el marco del entorno social

La Tunda. Mujer que se le aparece a las personas tomando la apariencia de algún familiar o persona conocida, haciéndolos perder de su camino, llevándoselos finalmente al monte (*entundaos*), lugar donde habita. Se identifica ya que una de sus piernas es como la de un niño y la otra es un molinillo (de madera). En Guapi se habla de La Tunda en relación con los niños y su prohibición de adentrarse en el monte; o en relación con los niños desobedientes, que no hacen caso; también en

relación con hombres infieles o que andan a altas horas de la noche, fuera de sus casas o borrachos. En el caso de los niños, la manera de rescatarlos es yendo al monte con los padrinos, padres y familiares; mientras los padrinos llaman al ahijado por su nombre, los otros rezan y otros dicen groserías o malas palabras; se puede ir también acompañado del cura del pueblo o de instrumentos musicales.

Una persona va en el monte, lo entunda; hay un momento que se pierde, no sabe para dónde ir; el camino es ahí y no encuentra la salida; camina todo el día, pasa por la misma parte, que pasó por aquí y no se da cuenta que ha pasado por ahí.

(Voces Guapi, 2017)

A ella la dejó muda como por diez días; nos fuimos a una finca, las adultas iban a Pianguar y lo dejaban a uno en la casa, entonces le dijeron a uno que uno no podía salir; el caso fue que cuando los adultos volvieron la niña no aparecía, así que se fueron p'al monte, cuando regresaron la niña desmayada, aruñada y no hablaba, durante diez días no hablaba. La rescata es el padrino; como estaba toda la familia en la finca se fueron con un bombo y la estaban buscando, la van llamando y cuando la encontraron, la tenía sujeta y estaba en una mesa comiendo camarón, porque la Tunda los pone a comer camarón.

(Voces Guapi, 2017)

Digna Córdoba, en su trabajo de PPE (2017:16), referencia en relación con la historia del barrio San Pablo (Guapi) lo siguiente: *Al principio, el barrio lo llamaban la quebrada de la Tunda; porque allí aparecía una mujer bonita, mal peinada y con una pata de palo que siempre cantaba...tundu, tundu, tundu, tres veces; y con ella cargaba un canasto donde echaba los camarones que cogía en la quebrada. Esta señora bonita era la "tunda". En aquella quebrada los habitantes de este barrio se dirigían allí como primera fuente del preciado líquido para los quehaceres de las casas, para bañar, lavar la ropa y los platos y preparar los alimentos. En las noches era muy difícil conciliar el sueño por que la "tunda" tiraba piedras a las casas asustando a los habitantes de esta comunidad.*

El Buque Maravedi o Marvelí. Barco fantasma que navega por las aguas del mar Pacífico; se caracteriza por estar bastante iluminado: fondea en los puertos especialmente durante Semana Santa, con lista en mano llamando a personas que tienen cuenta con *el diablo* o que han sido malas o cometido mucho pecado. Vanín (1998: 276 - 277) referencia el Buque Marvelí, cargado de espíritus satánicos y

esqueletos de endemoniados, el cual fondea en los pueblos cada noche a las doce para llamar a lista a quienes tienen trato con el indigno, mal llamado Mandinga. Es un buque inmenso, negro y silencioso que va arrastrando con la escoria de la otra vida, desapareciendo cuando se intenta fijarlo con alguna luz y dejando brotar terribles voces cuando alguien de cerca pronuncia palabras sagradas. Nina S. de Friedemann (1989: 164), lo referencia como el Buque Maravedí, cargado de espíritus y esqueletos endemoniados procedentes de otros mundos que están más allá de las aguas que rodean la tierra. Cuando este buque aparece en este mundo, se le exorciza con cánticos y conjuros para evitar la enfermedad, el naufragio de la canoa o la muerte lejos de la familia.

Antes hacían pacto con el diablo, lo llamaban y se aparecía en un lugar solo y le hacían compromisos: “deme plata y tiene mi vida”, y conseguían. Es un barco...el buque Maravedí... que llega a puerto y llama a pedir cuentas a esos que tienen pacto con el diablo.
(Voces Guapi, 2017)

El Diablo. En el Mundo de Abajo también encontramos al Diablo, asociado en el Mundo Terrenal con apariciones tales como perros y gatos de color negro o *colorao*, generalmente de gran tamaño, que se le aparecen a las personas a la media noche, a orilla de los caminos. Como persona, acostumbra aparecer en bailes o casetas, bien vestido, generalmente de negro y con sombrero, quien después de bailar con alguna de las muchachas, se la lleva y esta aparece luego muerta. Sus apariciones también se relacionan con un fuerte olor a azufre. El Diablo es el soberano del infierno, espacio que generalmente se referencia como parte del Mundo de Abajo, y adonde llegan las ánimas de los adultos que en vida fueron malos, a pagar por sus culpas. Algunos mayores de Guapi referencian el infierno como parte del Mundo de Arriba, por debajo del cielo.

En ese entonces había unas niñas que no se iban a las casas, sino que se quedaban jugando esa Rayuela...todo esto era descubierta, todo esto era monte, y esas peladitas jode ahí todo el tiempo y un día se quedaron hasta de noche y estaban jugando cuando salen dos niños ¿jugamos? Y empezaron a jugar con las niñas, jugando Rayuela, cuando en eso los muchachitos ya las cogieron de la mano y los dos de aquí hacia allá, ahí con el cajoncito (de la Rayuela), hasta llegar al huevito (Cielo), y ahí se vinieron otra vez; cuando van viendo, que la una sentía calor aquí (en el brazo) y la otra sentía calor acá (en el brazo),

y siguieron jugando, cuando después le ven la colita, cuando en eso aquí le ven las punticas (en la cabeza), los cachitos y ahí fue cuando lo vieron prendido... salieron corriendo y grito, y grito y grito, yo no se quién las defendió, cuentan, porque nosotros llegamos al otro día y encontramos el bochinche. Y ellas quedaron pintaditas por aquí (en los brazos), quedaron quemadas.

(Voces Guapi, 2017)

Y cuando fue el de la Pollera Colorada, ahí en las Américas también... ¿No se vino el diablo al bailar con las muchachas la Pollera Colorá? ¡Muchachas no vayan a quedarse bailando la Pollera Colorá!... ¡Y no se les apareció el diablo bailando con ellas y quedaron también marcadas!.

(Voces Guapi, 2017)

Yacup (1990: 164) refiriéndose a los negros de Guapí dice: admiten la existencia de espíritus malignos que persiguen a la humanidad. Por ejemplo: *la Tunda*, que aparece en forma de mujer a las orillas de los ríos y en los parajes solitarios y bajo una influencia irresistible, atrae a las personas, las aturde y las enloquece unas veces, y en otras ocasiones las hace desaparecer para siempre. El *Duende* es el demonio enamorado y travieso que persigue a las jovencitas y se las lleva a las selvas, donde las entretiene con sus caricias. El *Guando* dizque es un demonio que recorre los caminos solitarios por las noches. La imaginación popular lo presenta dentro de un ataúd sobre una camilla conducida por cuatro espíritus malignos que al encontrar a alguna persona la aplastan bajo el peso de la camilla.

Por su parte el padre Bernardo Merizalde (1921: 154) plantea: Los negros son supersticiosos en extremo. En diversos lugares se imaginan que asustan y que habitan los espíritus malignos. A pie juntillas cree cuanto se les refiera incomprendible y misteriosos por extravagante que sea. La *patasola* es un duende que tiene un mero pie a manera de molinillo, la cual corre a la gente en los bosques, travesea en las casas y se lleva a los niños; en las playas se ven frecuentemente sus huellas. Las brujas abundan (...) Las madres ponen en el cuello de sus hijos colmillos de animales y pepas de algunos árboles para librarlos de las *visiones*.

2.1.3.2 Visiones en el marco del entorno natural

El Riviel. Personaje que anda en un potrillo mocho, es decir que no tiene la parte de adelante o proa; vaga por ríos, mares y esteros, y se le aparece a navegantes que andan por estos lugares a altas horas de la noche, o realizando pesca en exceso; los hace perder de su ruta la cual recobran sólo al amanecer. Para evitarlo, se acostumbra rezarle un rosario.

El Hojaraspaco del Monte. Personaje que en otras comunidades afrocolombianas como en el norte del Cauca se le denomina Hojarapasquín del Monte. Se referencia como un tronco viejo, con sus pies terminados en pezuñas. Se aparece a las personas adultas que vagan por el monte. Ana Marie Lozonczy (2006:135-139) referencia entre los negros del Pacífico (norte) la presencia de figuras sobrenaturales como la *Madremonte*, la *Madreagua*, la *Patasola* y el *Hojarasquín del Monte*; en relación con el proteger las profundidades vegetales inextricables de la selva contra la intrusión humana.

Yo lo que sí me tocó mirar fue que hablaban de la Madredeagua y el Toiná...el Toinará...es un cholito, bajítico. Usté está acá en su casa y va por el río y ve la Tonga de agua que viene, y no hay aguacero no hay nada. Yo estaba en el río...profe ¡súbase! ¿qué pasó? ¡Vea esa tonga que viene allá, es la madredeagua! Entonces yo, Padre, Hijo y Espíritu Santo, Señor, San Pedro y San Pablo; y yo pasé mi gente y yo no sentí nada...y esa gente, ¡Ahí! ¡que la profe que va con los niñitos, y la madredeagua! Yo no vi nada y yo iba por el río.

(Voces Guapi, 2017).



Imagen 48 y 49. Murales que recrean la tradición oral en Guapi y Timbiquí. E. Hdez., 2013.

Según Norman Whitten Jr. (1992: 147-148) la interpretación de los habitantes del litoral lluvioso (Ecuador y Colombia) es que las *brujas* viajan libremente entre los mundos, así como también los espíritus como La Tunda, El Riviel y La Candela, todos los cuales parecen utilizar el mar como punto de entrada. El Barco Fantasma y la Sirena de Mar también viajan entre el mar y los otros mundos (...) El *Diablo*, los demonios y las almas malas, vienen del infierno donde habitan. Por su parte Restrepo (1996) referencia para el Mundo de Abajo y para la región del Pacífico nariñense (Tuqueros Negros), unos habitantes característicos de las culturas amerindias, los Tapanos o Gente sin Rabito: “Es así como en el planeta situado inmediatamente debajo de éste, existen unos particulares pobladores que carecen de ano y, por tanto, se alimentan sólo de los olores expedidos por las comidas. Estos seres, denominados los sin culo, son representados por algunos tuqueros (hombres y mujeres cuya principal actividad es la extracción de madera) como totalmente invertidos o con carencias significativas en relación con la figura humana”.

2.2. A manera de cierre...

De acuerdo con López Austin (2013:16) por cosmovisión podemos entender el macrosistema mental que opera de manera dialéctica, como producto y como guía del pensamiento y de la acción de los hombres en todos los ámbitos de la existencia, tanto individuales como sociales. Hay cosmovisiones amplias, englobantes, pertenecientes a enormes colectividades humanas; y las hay restringidas, comprendidas en las mayores, que se van subdividiendo hasta llegar a la intelección del mundo propia de cada individuo. Puede afirmarse, por tanto, que todo ser humano se encuentra sumergido mentalmente en una cosmovisión particular bajo cuyos cánones, históricamente cambiantes, percibe y actúa sobre su entorno y en su propia interioridad.

Por su parte Francisco Castro (2006: 156) afirma que aun con estas precisiones, el asunto de la cosmovisión sigue enfrentando la crítica de un pensamiento occidental objetivista y etnocéntrico, que la considera como una construcción ideológica ilusoria, basada en creencias improbables, transmitidas mediante relatos —

frecuentemente diferentes— de individuos cuyo origen étnico, condición socioeconómica y nivel de ilustración, los descalificaría, a su juicio, para ser tomados en serio y queda reducida al ámbito de las leyendas, los cuentos, el folklore.

Contrario a la anterior afirmación, para Arturo Escobar (2010: 140) la construcción del mundo natural practicada por los grupos negros del Pacífico, como ha sido mostrado por los etnógrafos, puede verse como constituyendo una compleja gramática del entorno o modelo local de naturaleza. El modelo constituye un código cultural para la apropiación del territorio; esta apropiación implica elaboradas formas de conocimiento y representaciones culturales de un *universo cognoscitivo original* (Losonczy) o un *universo denso de representaciones colectivas* (Restrepo) que es considerado por algunos como una adaptación a las rápidas transformaciones sociales y económicas (Whitten, 1986 - 1992, Quiroga, 1994, Arocha, 1991). Donde el ambiente natural (los ríos, el mar, el monte) ha proveído el sustento por varios siglos; esto significa que el mundo natural tiene una presencia íntima en el imaginario cultural de estos grupos. (Escobar 2010: 138-139)

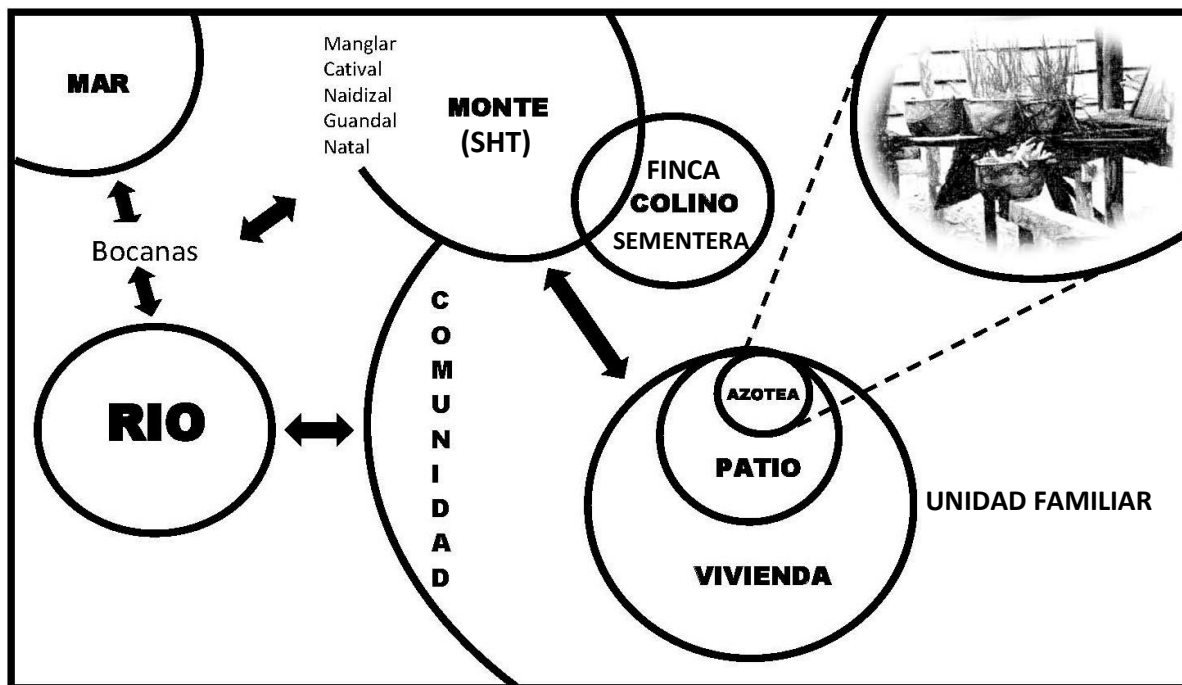


Figura 5. Azoteas y TerritoRIO Afro en Guapi. Elaboración propia.

Imaginario cultural que para el Pacífico Colombiano es un espacio acuático que liga la naturaleza con la construcción de la identidad. En esta región, el río es vida, salud, es experiencia geográfica y punto de referencia que dota de sentido de pertenencia localizada, individual y colectiva. Las actividades económicas, domésticas y socioculturales están íntimamente ligadas al cauce de los ríos. El río constituye, para las comunidades negras del Pacífico, materia viva en la cual Dios manifiesta su poder, su voluntad y sus milagros. Es un ente espiritual que conjuga la vida y la muerte de los pueblos del Pacífico. (Web Banrepcultural, 2020)

La expresión Pacífico conlleva la naturaleza como fuente de vida, como espacio primario de la vida y la cultura. Los ríos como unidades de producción, de parentesco y de cultura, lo contienen todo. Se trabaja y se produce en sus partes baja, media y en sus cabeceras. Se trabaja el oro, la pesca, la madera y la agricultura. De la naturaleza brotan los relatos y las adivinanzas. Las plantas y los animales tienen espíritu y en algunos encarnan poderes y virtudes. Las plantas curan por eso. (Proyecto Biopacífico. Minambiente – GEF – PNUD, 1998:124)

Para acercarnos a esos modelos locales de naturaleza, a los imaginarios culturales que ligan la naturaleza con la construcción de identidad, se hace imprescindible en el marco de los trabajos etnobotánicos, etnobiológicos, de los estudios bioculturales, abordar el tema de la cosmovisión y a su interior el de los cosmogramas como referente central, esto independiente de la pregunta que se tenga como investigador. Entendiendo, como dice Jon Landaburu (2002: 19) en el texto *Palabras para Desarmar*, que la cosmovisión no es una simple representación del mundo - como podría serlo un mapa- sino algo tal vez semejante a lo que hoy se llama “carta de navegación”, que implica no sólo la representación de los lugares y entidades, sino también, una memoria y un conocimiento de cómo comportarse en las distintas situaciones. Implica conceptos, pero también normas y valores.

Desde el curso Culturas, Cosmovisiones y Naturaleza del Doctorado en Etnobiología, orientado por el profesor Hugo Portela (2017) se nos planteaba que

para acercarnos a la cosmovisión hay que ir detrás de la práctica, no del concepto; partir de la convivencia con las personas con las que se trabaje. Acercarnos a esos seres entre reales y no reales que construyen todas las sociedades; al pensamiento mítico, entendiendo el mito como historia sagrada, verdadera, ejemplar, con una función social que interpreta el orden y el sentido de la vida.

En el caso particular de las azoteas, se hace necesario dar cuenta de los elementos que como población afro soportan este espacio-práctica y que de manera directa o indirecta influyen en la pervivencia de estas. Donde lo religioso, o las fases de la luna en el mundo celestial; los espacios como el río o el monte, o prácticas como la ombligada en el mundo terrenal; y las visiones en el mundo de abajo, principalmente aquellas que tienen que ver con el entorno natural; dan cuenta de la ya planteada estrecha relación de la gente negra del Pacífico con su entorno natural circundante, a partir de lo cual se (Re)construye el acervo de conocimientos y prácticas, en articulación con las poblaciones tanto indígenas como de ascendencia europea con las que se compartió y comparte el territorio.

CAPÍTULO 3.

AZOTEAS Y PROCESOS IDENTITARIOS EN LA CULTURA AFROGUAPIREÑA

El Pacífico Colombiano es una región única y diferente al resto de Colombia, producto de una historia particular. Pero ha sido una región invisible, que no aparece en los textos de historia y que se ha pensado con esquemas que la interpretan desde fuera, que impiden comprender su peculiar forma de ser y llevan a emitir juicios de valor peyorativos. (BIOPACÍFICO.1994:7)

El Pacífico caucano obviamente no se escapa a esta realidad, sus tres municipios: Guapi, Timbiquí y López de Micay, han vivido en su día a día dinámicas complejas en relación con flagelos como presencia de grupos armados al margen de la ley, minería ilegal, siembra y tráfico de cultivos de uso ilícito; llegada de proyectos que atentan contra la biodiversidad de la zona, como el de la palma africana; situaciones complicadas de NBI (Necesidades Básicas Insatisfechas); entre otras. Panorama negativo y desalentador que a pesar de sus innegables afectaciones, la población ha podido mantener sus ganas de vivir y echar pa' lante, como ellos mismos dicen; se mantiene su fuerza identitaria como población afro, como gente negra del Pacífico Colombiano.

En el municipio de Guapi, esto que podríamos llamar dinámicas de resistencia frente a las adversidades, se ve reflejado en la vigencia, y con una fortaleza impensable, de referentes culturales como la medicina ancestral, en cabeza de unos sabedores o especialistas que han podido salvaguardar la vida y el bienestar de su gente; la cocina tradicional, en cabeza principalmente de unas sabedoras que han podido salvaguardar no sólo sus platos típicos, sino todo ese conocimiento asociado, que al igual que la medicina tradicional, encuentra en las plantas, principalmente de azotea, un fuerte referente de articulación; sus procesos político-organizativos en cabeza de líderes y lideresas, que preocupados por el bienestar y arraigo cultural de su gente han apostado por proyectos locales de vida, con aportes invaluable como los realizados por la Fundación Chiyangua, la Empresa Comunitaria Mujeres Rurales "Ríos Unidos", y a la Regional COCOCAUCA; al componente educativo, que encuentra en la Etnoeducación y en apuestas como la Cátedra de Estudios

Afrocolombianos (normativas educativas que se amplían en la página 122), posibilidades, en cabeza de sus docentes y comunidad educativa en general, para jalonar procesos de fortalecimiento cultural desde la escuela. Estos referentes culturales serán desarrollados en el presente capítulo.

3.1. Azoteas y Medicina Ancestral

Los esclavos entraron como parte de la trata de negros por Cartagena de Indias y como contrabando llegaron a Buenaventura y se movieron por el litoral Pacífico. Con ellos entraron también sus creencias - y ritos negros. Uno de ellos es el del conocimiento terapéutico y los usos farmacológicos de las plantas, de la medicina tradicional, de los curanderos, que mezclados con los saberes de los pueblos indígenas ya existentes a su llegada, se constituyeron en una fuente de conocimiento única. Estas fuentes de saber sentaron las bases de una vertiente de la Medicina Tradicional que todavía existe y que se constituye en uno de los legados más importantes y desconocidos del patrimonio cultural afrocolombiano, al que se le debe conceder el puesto que merece, porque todos somos historia²⁴.

La medicina ancestral en el municipio de Guapi-Cauca²⁵, está representada en especialidades como la del *remediero*, *yerbatero*, o *curandero tradicional*; la del *curandero de culebra*; del *curandero de ojo y espanto*; la *partera* o *comadrona*, y el *sobandero*. A su cargo están el conocimiento asociado al proceso salud – enfermedad, el cual generalmente va de generación en generación, y se construye y reconstruye con la práctica-experiencia de cada uno de estos especialistas-sabedores. Especialidades todas, que pueden ser practicadas tanto por hombres como por mujeres; eso sí, con un elemento importante que los une: el contar con las plantas medicinales como el principal recurso terapéutico a nivel de cada una de estas; y dentro de estas, las yerbas de azotea que sirven para remedio.

²⁴ Video Curanderos Negros. Serie: Todos Somos Historia. Canal U. Universidad de Antioquia-Nacional de Colombia- De Medellín-Cooperativa de Colombia-SENA. 2010.

²⁵ Para destacar en relación con esta temática: Los encuentros de saberes que ha venido liderando la Asociación JUNPRO/COCOCAUCA desde 1994. El trabajo liderado por la profesora de la Universidad del Cauca, Elizabeth Tabares, desde el campo de la Antropología Médica – Grupo de Investigación Antropacífico.

“Estos especialistas-sabedores son los intermediarios entre lo real y lo inexistente, además son las personas encargadas de curar enfermedades en las comunidades afrocolombianas, utilizan yerbas, secretos o palabras de Cristo; para adquirir estos conocimientos no es necesario asistir a un plantel educativo, se aprende de formas empíricas y hereditarias de algún familiar o de otras personas”. (Junpro, 2005: 94)

Dichos saberes son adquiridos de generación en generación, porque sabe curar el abuelo, el padre, la madre, la vecina. Es por ello, que se debe profundizar y luchar para que estos saberes perduren; conocimientos como el de las plantas medicinales preventivas y curativas a muchas enfermedades como son: tifo, malaire, mal de ojo, espanto, mordedura de serpiente, en prevalencia de esa cosmovisión que posee esta comunidad guapireña (María Jacinta Sánchez. PPE, 2017: 30). Fundamental el papel que han desempeñado las plantas medicinales al interior de las comunidades, sin embargo, es importante entender que las plantas solas no pueden curar, dicho poder lo imprime cada sabedor de acuerdo a sus conocimientos. (Nasly Montaña. PPE, 2017: 45)

Plantas medicinales, muchas de las cuales estos especialistas-sabedores obtienen/siembran, a partir de las azoteas. Constituyéndose las azoteas, como un espacio de referencia en el marco de la medicina tradicional afro en el municipio de Guapi. Espacio de referencia que cobra mayor relevancia en esa práctica médica “inicial” que generalmente hace la madre o abuela a nivel de la casa, ante una primera manifestación de malestar o enfermedad. Se acude a las plantas de azotea en procura del alivio, antes de acudir a los especialistas-sabedores de la medicina tradicional; o antes de acudir al puesto de salud, centro médico u hospital, según el caso.

Desde muy temprana edad, desde niñas, se entra en contacto con las plantas de azotea; se aprende mirando a la mamá. La gente de Guapi tiene un fuerte arraigo por la medicina llamada botánica; en las casas ante cualquier dolor o enfermedad siempre como primera opción antes de acudir a un servicio hospitalario se tienen

los remedios caseros, remedios que generalmente se cogen de las azoteas que las mayores siembran en los patios de las casas. (Ana Edith Quiñones. PPE, 2017: 10)

Un aspecto importante al interior de la medicina tradicional en Guapi, y podría decir que a nivel de todo el Pacífico Colombiano, así como está el uso de las plantas como principal recurso terapéutico, es la presencia de la religión católica en diferentes momentos de las prácticas curativas, a nivel de todos los sabedores/especialistas médicos. Es común la utilización de santos y vírgenes, tanto en imágenes como en esculturas; rosarios y crucifijos; agua bendita; y un elemento de relevancia como son los rezos, los cuales algunos sabedores los manejan a manera de “secreto” de su práctica médica.

Para curar el espanto, para curar el ojo, son secretos y los secretos no se pueden revelar; son de generación en generación, nuestros ancestros se lo dejan a uno como una forma de subsistir y de ayudar, de colaborar a otras personas; los secretos no son revelables, son secretos personales. Uno tiene sus rezos, su oración, potentes y ancestral.

(Voces Guapi, 2020)

De acuerdo con Bedoya, Luz Marina (2005: 75), “en la terapéutica tradicional de Guapi, se fusionan tres elementos importantes en su accionar; el primero, un conocimiento que podríamos llamar *etnobotánico*, en relación con la identificación, clasificación, uso y manejo de las plantas medicinales, y en el que interviene la dicotomía frío - caliente en relación con las plantas y la enfermedad; el segundo, un conocimiento que podríamos llamar *mágico*, que hace referencia a los ritos que los remedieros realizan para la curación de síndromes culturales como el ojo y el espanto; y el tercero; un conocimiento *religioso* que permite la comunicación entre el curador y un ser superior. En su tradición, la convergencia de estos tres elementos, es la base de la eficacia de su saber tradicional”.

3.1.1. Especialistas o Sabedores de la Medicina Ancestral en Guapi

A continuación, se presenta una breve caracterización de cada una de las especialidades de la Medicina Tradicional o Ancestral que hacen presencia en Guapi, como son Remedieros, Yerbateros o Curandero Tradicional; Parteras o Comadronas; Curandero de Culebra; Curanderos de Ojo y Espanto; y Sobanderos. Conocimiento producto principalmente del acompañamiento a los trabajos de grado (PPE y Tesis), realizados en Guapi. Importante mencionar que, sólo para el contexto urbano del municipio, estos sabedores(as) pueden estar sobrepasando los cincuenta representantes.

Remediero(a), Yerbatero(a) o Curandero(a) Tradicional

Es la especialidad médica más generalizada en Guapi, ya que puede hacer referencia inclusive a cualquiera de las otras prácticas médicas. Sin embargo, esta categoría recoge la labor de aquellas personas con un amplio conocimiento en el proceso salud enfermedad, y por tanto pueden atender una amplia gama de padecimientos que van desde enfermedades del cuerpo, del alma, o heridas físicas como golpes y cortaduras.

Acá en Guapi es la persona que nos manda algún baño, alguna planta... para pasmo, para limpiarnos, los que hacen sus botellas para tener hijo. Es la persona que tiene todo tipo de conocimiento, sabe de muchas plantas; acá les decimos más, yerbateros.

(Voces Guapi, 2020)

Partera(o) o Comadrona

Las parteras o comadronas acompañan a la mujer durante el embarazo o gestación, así como en el momento del parto y del llamado puerperio. Oficio o práctica ancestral, generalmente ejercido por mujeres; señoras de la comunidad, quienes prestan un importante servicio en la región. En sus manos tienen técnicas tradicionales como las de tocar el estómago o barriga; van tocando suavemente con los dedos para conocer la posición del bebé.

La partera es la encargada del corte del ombligo; si es un niño, se miden dos dedos en el cordón umbilical y se corta. Si es una niña, el cordón se corta un poco más

largo. Lo que sobra de este se entierra debajo de un árbol, el fruto que produce le pertenece al recién nacido. (Merlyn Paredes. PPE, 2017: 28)



Imagen 50 y 51. Conversatorio Partera San Antonio de Guajú / Partera Joanico. E. Hdez. 2014-2019

A los ocho meses de gestación, a la mujer se le deben dar unos pringues, o baños con hoja de lulo, altamisa, hoja de mano y hoja de la virgen; estas plantas se cocinan y se usan para que la embarazada bote toda el agua que tiene en la vejiga. Cuando la mujer está con los dolores, la partera le da unas tomas preparadas con plantas medicinales como nacedera, poleo, yasmiande, albahaca, escobilla y nudos de yaré; se cocinan las plantas, se da a tomar, y aparecen las contracciones, y el parto es más rápido. Cuando él bebé nace sin llorar, se pone de color morado y está como ahogándose, la partera entonces le rocía la cara con alcohol o aguardiente y se le golpean las nalgas. Si permanece insensible todavía, se sacude en el aire. Si no está muerto, vendrá el grito de vida. (Ana Yesica Montaña. PPE, 2017: 52)

Curandero de Culebra

Son las personas encargadas de tratar lo relacionado con las picaduras o mordeduras de culebras o serpientes. Juegan un importante papel en la comunidad, ya que por las mismas condiciones ecosistémicas del Pacífico Colombiano, abundan las serpientes o culebras venenosas. Como recurso terapéutico, tanto

preventivo como curativo, está la botella curada; se cura con plantas (resucitadora, congona, ajicillo, girasol, loro, platero, cordoncillo, santa maría, baba del banano), con elementos como piedras y huesos especiales, cuchillas (de afeitar), acompañado siempre por el rezo o secreto que maneja cada sabedor de forma particular.

Primero se le cura el espanto al picado de culebra; y se debe saber qué clase de culebra le picó para así recoger las yerbas; luego se mastica la yerba y se chupa el veneno; le pone un pando a la herida después de sajarlo con la cuchilla limpia. A las 24 horas se baña con agua que le caiga, no se puede bañar en el río. El curandero no puede tener mal espíritu, ni mal corazón.

(Voces Guapi, 2015)

Curanderas(os) de Ojo y Espanto

Es la enfermedad más consultada en todo Guapi y de esta, existen diferentes clases: ojo de pasión, normal o de un espíritu malo; espanto de muerto, de agua, normal, y el que viene del corazón. El mal de ojo y el espanto es una enfermedad que le puede causar la muerte a cualquier persona. Una de sus particularidades importantes, al estar en la categoría de enfermedad cultural, es que no puede ser tratada por especialistas de la medicina occidental o facultativa; su tratamiento y curación es exclusivo de los sabedores de la medicina tradicional afroguapireña. Si es tratada con medicamentos, puede ocasionar la muerte del paciente.

Los síntomas de esta enfermedad son vómito, fiebre, dolor en el ombligo, desgano en el cuerpo, pérdida de apetito y de peso. Si es niño o niña, llora mucho. Para curar el mal de ojo y espanto se utilizan plantas como flor amarilla, gallinazo, albahaca, romero, azucena, yerba de espanto, orozul, violeta. Se acompaña con rezos especiales con un ramo bendito. También se usan ingredientes líquidos como alcohol, menticol y agua florida.

Se curan con hierba de ojo, menta, chachajo, chivo, albahaca, guayabo y hierba de espanto. Todas estas hierbas se deben moler, luego se disuelven con alcohol, viche, orines y menticol. Después se le prenden dos velas a la virgen del Carmen. Al paciente se le deben dar unos sobijos por cinco días; no se puede mojar porque, las hierbas son calientes.

Para medir el mal de ojo y el espanto se utiliza un ramo bendito, doblado en cruz, rezando el Credo y el Padre Nuestro, iniciando desde la cabeza hasta las puntas de los pies, el pecho y la espalda.



Imagen 52 y 53. Sabedora explicando cómo se mide el ojo y el espanto. Por: E. Hdez. 2016.

Yo, Dios me ha iluminado para curar espanto y el ojo; Después que yo le cure el ojo y espanto a esa persona yo le doy sobijos; yo tengo mis dos botellas, una para ojo y otra para espantos, con todas mis yerbas que son de respaldo para que no entren energías negativas; son tres sobijos, uno diario, por la tarde; y para los sobijos uno acompaña con rezos.

(Voces Guapi, 2020)

Sobandero

Es la persona encargada del tratamiento de golpes, tronchaduras o partiduras de hueso. Utiliza elementos como mentol para que al sobar no duela; aceite de culebra petacona (guio - boa), para que el hueso se pueda unir lo más pronto posible; plantas calientes como *suelda con suelda*, *desvanecedora*; se acostumbra también entablillar la parte afectada con productos de la región, de origen vegetal.



Imagen 54 y 55. Sobanderos. Joanico, 2019 – Guapi, 2013. Por: E. Hdez.

Imágenes (56 a 61) del Encuentro de Sabedores-as Locales organizado en el marco del curso Saberes y Ciencia en el Nuevo Mundo, orientado por el autor (E. Hdez), con los Grupos A y B del Programa de Licenciatura en Etnoeducación - Sede Guapi.



Por: E. Hdez. Guapi, 2013.

3.1.2. Las Botellas Curadas²⁶

Se referenció el uso de la botella curada sólo en relación con la especialidad del curandero de culebra, sin embargo esta no puede faltar como parte de la práctica médico - curativa a nivel de toda la medicina ancestral, no sólo en Guapi, sino en todo espacio donde habite gente negra de raíces afropacíficas. En su preparación, y dependiendo del tipo de botella y sabor, están presentes las yerbas de azotea.

Se usan botellas preferiblemente de vidrio y que sean de color oscuro; para que no les afecte la luz. Como líquido se usa el viche, aguardiente de acá de la región, que ayuda a que se conserve más tiempo. Se adicionan las yerbas y para su uso se deja días, para que coja fuerza. Estas botellas curadas pueden durar años, se van renovando, las plantas, el viche. (voces Guapi, 2015)



Imagen 62 y 63. Sabedor de Timbiquí y mayor de Guapi, explicando el uso de la botella curada. Por. E, Hdez., 2013 - 2019.

Es considerada la bebida de los ancestros. Las hay frescas y las hay secas; de raíces y de hojas; también puede llevar partes de animales como el pene del cusumbí o de la tortuga. A la botella curada, en el Chocó, se le llama la balsámica y se referencian prácticamente los mismos usos que en Guapi: ayudar a las mujeres en la concepción y parto; a los hombres en la potencia o mejor desempeño sexual; para tratar las picaduras de culebra, de araña, o de animal ponzoñoso; para maleficios y sacar el frío; también se usa para dar sobijos a los niños o adultos que están enfermos.

²⁶ Carlos Enrique Osorio en su libro, Representaciones y Episteme Locales sobre la Naturaleza en el Pacífico Sur de Colombia, desarrolla de manera importante esta temática (2018: 268-272).

Al igual que la práctica agrícola de las azoteas, los negros de Guapi comparten la práctica del uso de las botellas curadas, con los indígenas Eperara Siapidara, especialmente en lo relacionado con las picaduras de culebra y animales ponzoñosos.

Uno acostumbra a tomar un trago antes de irse pal monte, pa evitá la picadura de culebra o animal ponzoñoso; pero también sirve pa ´ la potencia (sexual) -hace gesto con el brazo-del hombre.

(voz sabedor Epera, 2013)

3.2. Azoteas y Cocina Tradicional

La azotea es un espacio de cultivo vital para la pervivencia de la cocina tradicional en la medida que en ella se cultivan las especies utilizadas en el guiso o refrito, preparación que interviene en casi todas las preparaciones de la cocina afro del Pacífico

(Proyecto Saberes & Sabores del Pacífico Colombiano)



Imagen 64 y 65. Fogón/cocina tradicional y uno de los platos típicos. Por. E. Hdez. Guapi, 2019.

Entre los elementos que definen rasgos de identidad cultural en la gente afro de Guapi, está su gastronomía, o mejor llamada, cocina tradicional. De allí la importancia de trabajar en relación con lo propio, como primer mecanismo de defensa y autoprotección de la cultura; por ello la importancia de fortalecer los estilos de vida en torno a la forma de preparar los alimentos y alimentarse, sin químicos y/o productos venidos “de afuera”. Promover la conciencia en torno al uso y manejo de las plantas condimentarias en la preparación de nuestras comidas. Asimismo, trabajar procesos de siembra en espacios que como las azoteas son

íconos de la cultura afro del Pacífico, a partir de los cuales se construye vecindad (Ver Rocío Solís. PPE, 2017; Mercy Micolta. PPE, 2017). Plantas de azotea, condimenticias o de aliño como chiyangua, cebolla, poleo, orégano y albahaca, se constituyen en la base de la cocina tradicional en el municipio de Guapi; no pueden faltar en la preparación de los platos de la región.

Me atrevo a afirmar que si la leche de coco se encarga de dar nombre a las cocinas del Pacífico, la chiyangua aporta el apellido. (MINCULTURA, 2015)

La chiyangua en las comidas/ es algo muy valioso/ la utilizamos los guapireños/ para comer bien sabroso. (Copla Guapi, 2016)

En mi casa, mi mamá cocina con estas plantas condimentarias, porque aunque se le eche maggi al sancocho, siempre se va a necesitar de las hierbas de azoteas para darle ese toque gustosito a las comidas. (Voces Guapi, 2016)

En Guapi, la cocina tradicional está fundamentada en la diversidad de peces (pelada, gualajo, corvina, tollo), y mariscos (camarón, piangua) de la región. Diversidad que en su preparación se debe acompañar de leche de coco y plantas de azotea (las del atao referenciadas en el primer capítulo), para sazonar y darle gusto a platos “típicos” de la región como el tapao de pescado; guiso de Tollo; encocao de jaiba; friso; sudao de piangua (*Anadara tuberculosa*), pandao (cocido de pescao y plátano, envueltos en hoja de bijao; se usa mucho para embarcarse), camarón langostino en sus diferentes presentaciones, entre otros. Generalmente estos platos se acompañan de arroz blanco (no se acostumbra el arroz de coco), patacones (el plátano es generalmente traído del vecino departamento de Nariño) y ensalada. Los patacones pueden ser reemplazados por papachina, cocinada o frita. Jugos de frutas de la región como el de guayabillo, borojó (*Borojoa patinoi* Cuatrec.), entre otros.

Además del pescado y los mariscos, en la cocina tradicional de Guapi encontramos los llamados animales de monte: Conejo o Guagua (*Cuniculo paca*), Oso-Perezoso (del orden pilosa), Venado (*Odocoileus sp.*), Paletón o Tucán (Ramphastidae).

En el texto *Colombia Sabe. Las Cocinas del Pacífico* (MINCULTURA, 2015), el Ministerio de Cultura de Colombia, en el marco de la implementación de la Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y de las Cocinas Tradicionales de Colombia, pretende, entre otras actividades, la identificación, la valoración y la preservación de las cocinas tradicionales como sistemas de identidad, pertenencia y bienestar de la nación y el reconocimiento de las mismas como parte de nuestro patrimonio cultural inmaterial. En Pacífico Cocina, el Ministerio de Cultura ha encontrado un importante espacio, tanto para el reconocimiento de las cocineras y los cocineros tradicionales del Pacífico, como para la difusión y el conocimiento de las cocinas tradicionales de esta región.



Imagen 66 y 67. Pargo Rojo acompañado de Papachina. Por. E. Hdez., Guapi -La Pampa (2019)

Siguiendo este texto de MINCULTURA (2015: 14), encontramos: “También contribuyen a consolidar las identidades de las cocinas del Pacífico las hierbas de zotea, que no son otras que las hierbas condimentarias que se cultivan en potrillos o botes de madera abandonados, en parihuelas o camillas de guadua o madera, elevadas del piso, incluso en tarros de plástico o metal y, en general, de todo recipiente en el que pueda contener tierra abonada suficiente para sustentar una planta en crecimiento. Estas hierbas suelen ser una o más variedades de albahaca, oreganón u orégano orejón, cilantro cimarrón o chillangua, cilantro de castilla, cebolla larga o de tallo, hierbabuena y poleo. Entre las comunidades del Pacífico caucano invariablemente encontramos una zotea asociada a cada vivienda. Entre

todas las hierbas del conjunto de las que conforman el aliño, la más importante por los aportes de sabor y aroma es la chillangua”.

En el marco de procesos como los liderados por el Ministerio de Cultura de Colombia, se ha publicado, y se sigue haciendo, un volumen bastante amplio de materiales en relación con la cocina tradicional del Pacífico Colombiano:

Antología Culinaria de Guapi y Timbiquí. Un aporte a la innovación de la cocina tradicional. FUNLEO - FUNDACIÓN ACUA - FIDA. Bogotá, 2015. En su apartado EVOLUCIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA DE GUAPI Y TIMBIQUÍ presenta una serie de platos como sofrito, deditos de papachina rellenos de queso, acompañados con salsa de miel de caña y limón; bolitas de papachina rellenas de seco de pescado y salsa de lulo y jengibre; caldo de munchillá (*Samastacus spinifrons*) y leche de corozo de palma; munchillá al ajillo; crema de yuyo (*Brassica campestris*); pescado con yerbas de azotea, arroz de yuyo y queso; pelada al vapor; mantequilla de yerbas de azotea; arroz de camarones con sofrito de yerbas de azotea; puré de plátano, sofrito y queso duro; arroz de camarones, yerbas de azotea y jengibre; tapao de pescado con leche de coco; pescado encostrado en pepa e pan y puré de papa china, coctel de piangua.

Comida Santa. Saberes y sabores de las comidas de Semana Santa en el municipio de Guapi, Cauca. Cultura Culinaria y Biodiversidad. MINCULTURA - FUNDACIÓN ACUA - FUNDACIÓN CHIYANGUA. Bogotá, 2015. El proyecto de *Sabores y saberes del Pacífico Colombiano*, del cual deriva esta colección de recetas, tiene el propósito de revalorar, recuperar y documentar las tradiciones culinarias de las comunidades rurales afro de la región del Pacífico.

Referente Visual en Relación con la Cocina Tradicional en Guapi



Imagen 68 y 69. Fogón y plato de langostinos apanados con patacón. E. Hdez,



Imagen 70 y 71. Camarón Munchillá (de río) y camarón Langostino (de mar). E. Hdez.



Imagen 72 y 73. Preparación Pargo Rojo y Chiyangua para el aliño. E. Hdez.



Imagen 74 y 75. Venta de yerbas de azotea y productos para la cocina tradicional. Por J.P. Meza, 2018



Imagen 76 y 77. Papa China (*Colocasia esculenta*) y Pepa e' Pan (*Artocarpus altilis*). E. Hdez.



Imagen 78 y 79. Estudiantes PLE Sede Guapi exponiendo sobre Cocina Tradicional del Pacífico. E. Hdez., 2013

3.3. Azoteas y procesos político-organizativo

A lo largo del presente documento y de manera especial en los apartados que anteceden este capítulo, se presentan las azoteas como un espacio-práctica donde confluyen otras esferas de la identidad afro como son la medicina ancestral y la cocina tradicional. Sin embargo, se hace necesario ampliar este referente y articular también las azoteas con lo político-organizativo. En este sentido, a continuación tres experiencias de las muchas que se vienen forjando y liderando en Guapi: Fundación Chiyangua, Ríos Unidos y Cococauca, las cuales tienen precisamente en sus frentes de trabajo el tema de las plantas y en su marco las yerbas de azotea, constituyendo un campo de significancia en su accionar, que implica también el accionar de la mujer afroguapireña.

Estas iniciativas buscan reafirmar el papel de la población rural afrodescendiente como sujeto político y actor fundamental en la construcción del país, concibiendo el concepto de “soberanía alimentaria” como una estrategia de unidad territorial y de articulación de diferentes propuestas y dinámicas de las economías propias. Así mismo, resaltan una reivindicación con valor cultural de las plantas, las semillas y los saberes ancestrales, a fin de protegerlos y potenciarlos para generar oportunidades en la población. (Hernández, 2011: 24)

3.3.1. La Fundación Chiyangua



Figura 6. Logo Fundación Chiyangua

La Fundación Chiyangua es una organización de base comunitaria que realiza una importante labor de articulación institucional en el municipio de Guapi entre las comunidades rurales, las instituciones del Estado y otras de carácter privado. Sus temas principales son la reivindicación étnica y de género, el fortalecimiento productivo y organizativo, y la recuperación de prácticas culinarias y de medicina tradicional, todo esto con el fin de mejorar la calidad de vida de las mujeres y de sus familias. Su directora, Teófila Betancourt “TEO”, de quién hablaremos al cierre de este capítulo, comenta lo siguiente²⁷:

Chiyangua nace a partir que la tradición de las azoteas se venía perdiendo en el municipio de Guapi, esto porque las personas dejaron de sembrar las yerbas. Las hierbas de condimentar las traían los paisas, que son los que manejan el comercio en el municipio y sus alrededores; las traían de ciudades como Buenaventura u otros municipios. En 1994 se adquirió entonces el compromiso de aportar de alguna manera a la recuperación de las plantas medicinales y condimentarías en el municipio, en conjunto con otras compañeras de Guapi y sus alrededores como los ríos: Napi, Guapi Alto, Guapi Bajo, San Francisco del Napi, San Bernardo; Timbiquí y Saija; se inicia un trabajo de recuperación de esta práctica, a través de la cual se construye vecindad, amistad y solidaridad al interior de la comunidad. Las azoteas son muy importantes para las mujeres en el pacífico, con la azotea viene la cocina tradicional, la salud y la solidaridad entre las mujeres. Desde lo organizativo se fortalece el tejido social y le damos la pelea al conflicto, al desplazamiento de los territorios. Hay muchas familias que viven de estos cultivos, el cual generan sus ingresos y otros beneficios.

En este proceso de la Fundación Chiyangua y como referentes de su inicio, y su actual accionar, importante mencionar la Red de Mujeres Matamba y Guasá y a

²⁷ La información sobre la Fundación Chiyangua se presenta de manera bastante general, ya que sobre ella existe una amplia y completa documentación. Son numerosas las publicaciones a nivel de revistas, tesis, memorias de eventos, documentales, así como programas de tv. Para destacar, el texto: Sistematización de la Experiencia de la Fundación Chiyangua 1994-2017. Fundación Chiyangua-UNCR ACNUR.

nivel de socio estratégico, la Fundación ACUA. Uno de los actuales frente del trabajo (2019 en adelante) de la Fundación Chiyangua es el restaurante RAÍCES de tierra y mar. Con Saber y Sabor a Tradición: “cocinar con tradición, es entregar pedazos de amor para ser degustados y llenar el espíritu de los soñadores”.



Imagen 80 y 81. Teo en su oficina de Chiyangua y Restaurante Raíces. E. Hdez, 2019.

3.3.2. Empresa Comunitaria Mujeres Rurales de Guapi “RÍOS UNIDOS”

Rios Unidos²⁸ es una organización liderada por mujeres emprendedoras de Guapi, quienes empezaron a buscar alternativas productivas, hasta que se consolidó el proyecto de Implementación de huertas de hierbas medicinales para ser transformadas en productos Fitoterapéuticos como pomadas, cremas, shampoo, jabones y jarabes. *Es un trabajo colectivo que valora y recupera saberes ancestrales y tradiciones culturales alrededor de las plantas silvestres.*

Esta interesante experiencia, tuvimos la oportunidad de conocerla con un grupo de estudiantes del Programa de Geografía de la Universidad del Cauca, en el marco de una electiva que orientaba el profesor Carlos Enrique Osorio, la cual acompañábamos con el profesor Hugo Portela. Durante el conversatorio adelantado (junio 26 de 2019), y con la compañía de Silvio Bazán, director del SENA Regional

²⁸ Se detalla más la información en relación con Ríos Unidos, ya que su conocimiento y proyección publicitaria no es tan amplia como la de la Fundación Chiyangua.

Pacífico, Maria Aura Elena Gonzales “Maye”, nos comparte un poco sobre la historia de esta organización:



Imagen 82 y 83. Conversatorio 1 en la casa-hotel de Maye - Fundación Ríos Unidos. E. Hdez, 2019.

Soy hija de barbacoanos (Barbacoa-Nariño), mis padres apenas se casaron se vinieron para Guapi, somos 9 hermanos. Soy guapireña, nacida y criada; me bautizaron como María Aura Elena Gonzales, Maye. He trabajado toda la vida con procesos comunitarios, de mujeres, de jóvenes, pero más de mujeres. Desde distintos programas de desarrollo, proyectos, instituciones, y dentro de eso, la conciencia de aportar a consolidar procesos sostenibles, de largo alcance, que no se quedaran en la actividad puntual. Trabajé con el Plaidecoop y desde el 98 veía como mucho de estos programas quedaban a medio camino y la gente esperando que llegara otro distinto a promover otra actividad. Entonces había que pensar en consolidar procesos para no generar una dependencia y poder generar verdaderos beneficios al interior de las comunidades. Así fui anidando un proceso de trabajo con mujeres, inicialmente integrando mujeres urbanas y rurales, pero me di cuenta que eran dos pensamientos diferentes, de accionar diferente, y que había un potencial de mucha riqueza en lo espiritual, en lo ambiental, en lo cultural, en los ríos y que nuestra cultura es una cultura de agua, de río, y a partir de ahí dediqué más énfasis al trabajo con mujeres rurales, de ahí sale el trabajo de Ríos Unidos.

Empezamos en el 95 con el Proyecto Biopacífico, con una red de mujeres en el Cauca, Matamba y Guasá, muy importante en su momento; en el 2000, con Mundo Afro empezamos a apoyar actividades productivas de mujeres rurales que partían de un enfoque construido colectivamente y cuya columna vertebral era la apropiación del territorio; todavía

no estaba la problemática del conflicto en nuestras comunidades. Llega luego un paquete de propuestas impuesto desde arriba, pero con las mujeres logramos consolidar lo nuestro, nuestra apuesta de “aprovechamiento racional y sostenible de los recursos naturales”, para permanecer en el territorio garantizando seguridad y soberanía alimentaria y desde allí trabajar tres pilares de la sostenibilidad: Seguridad Social/ sostenibilidad ambiental y sostenibilidad económica. Teníamos un sistema de producción agrícola y pecuario integral, alcanzamos a instalar una piladora de arroz, en La Pampa, desde el año 2008; el maíz para aportar a un proyecto de gallinas criollas que fue muy rentable y muy sostenible del 2004 al 2008; a mediano plazo los colinos, sistema de producción que garantizaba seguridad alimentaria: platano, papachina, yuca, futaes como lulo; a largo plazo logramos con las mujeres instaurar parcelas diversificadas con chontaduro, arazá (de afuera), borjón, guayaba (guayabillo), anon y en un proyecto con jóvenes del Anchicayá, en un proceso de transformar frutas en yogurth y conservas.

Eramos doce grupos de mujeres, en tres ríos. En 2006 empezamos a sufrir el flagelo de la fumigación con glifosato y el tema de la llegada de actores armados al margen de la ley; colapsa entonces todo lo agrícola y todo cambió. Afortunadamente nuestra organización era sólida, con presidentas, coordinadoras de ríos y con espacios de reunión para evaluar, planear y concertar. Hasta el 2009 no teníamos nombre propio, éramos grupos, reunidos, acompañándonos y haciendo lo mismo. Teníamos también espacios de recreación y una vez al año, un paseo, un regalo. Mientras los hombres sembraban coca, las mujeres eran quienes aportaban los alimentos en sus comunidades. El proyecto de panadería, aprovechando unos hornos que quedaron de otros proyectos, nos salvó de la crisis. Contamos con apoyo de una religiosa que anduvo por el Río Napi.

Entre 2006 y 2008 se da un proyecto de investigación con el IVH sobre plantas medicinales. No entregamos la sabiduría a los italianos. Ese conocimiento tenía que ser para nosotros. Habíamos hecho talleres, capacitaciones sobre, qué nos enfermaba y cómo nos curábamos. Tenemos 9 productos para su transformación, su procesamiento. Así en el 2009 nos constituimos como empresa comunitaria, en nuestra primera asamblea el 30 de junio. A partir de una capacitación en Armero – Guayabal, a través de unas becas de SOS, dirigida a nuestros chicos; iniciamos a hacer los primeros productos; hasta el 2011, productos para nosotras, para nuestras necesidades y así se fue creciendo, regando la voz, hasta ahora. Se nos han multiplicado las ventas. Tenemos ahora grupos elites que capacitan a las otras mujeres. 2013: los productos se hacen en la comunidad de Chanzará

a partir de plantas medicinales y condimenticias; pero se llama Samsará para no excluir los otros grupos. Los productos los hacíamos en el puesto de salud de esta comunidad, dos de nuestras mujeres las becamos y se fueron a estudiar como auxiliares de enfermería. Pero el espacio era muy pequeño; reunimos la comunidad y nos dieron un lote en comodato por 30 años, nos soñamos un nuevo espacio entre todas. Sale de INCODER un proyecto grande pero no fue concertado: gallinas ponedoras, construcción del centro de transformación, y así. Fue muy dura su ejecución. Tuvimos que poner recursos propios. Éramos 187 mujeres, con sus familias, quedamos 132; la plata trae problemas.

Para hacer los productos no dependemos de apoyos externos, sino del mismo capital; el 50% es para reproducción, 30 para Ríos Unidos, 15 para operarias y un 5 para la administración del centro de transformación. Nuestras jornadas son de hasta 8 días. Las mujeres bajan con las plantas en sus canastos, nos encontramos, hay un cambio en la vida de ellas, todo es alegría. Formamos parte de una Red de Mercados Agroecológicos con la Universidad Uniminuto, a partir de la cual nuestros productos se destribuyen en la ciudad de Bogotá. También vendemos en Cali, Pasto; con ganas de llegar a Popayán. Se vende más afuera que adentro. A nivel interno eso sí, cada una de las mujeres compramos nuestros kits. El mercado es permanente y cuando se empieza a salir, entonces viene lo de las patentes, lo del registro sanitario. Investigamos cómo era eso y nos fuimos por los protocolos bioculturales, en el marco de lo ancestral y los territorios colectivos. Las patentes van por 20 años, entregamos toda la información, por eso nos fuimos por el protocolo biocultural. En este momento estamos trabajando en ello, definiendo la ruta de protección para nuestros productos en la línea biodiversidad y conocimiento tradicional, y ahora si pasan a llamarse Productos Chanzará, como el río, como la comunidad.

Nuestro producto bandera es el relajante mágico. Inició como repelente de insectos y fuimos descubriendo sus otros usos, que para el stress, el cansancio, el insomnio, antialérgico; es macerado en viche. Tenemos el shampoo, con más de 30 plantas; como somos mujeres mayores, nos da demasiado calor y este shampoo nos refresca la cabeza; tiene muchas plantas frescas; cuando alguien nos ojea, se cae el pelo, entonces también tiene plantas que sirven para el mal de ojo; energéticamente tiene mucha fuerza, infinidad de propiedades, para la caspa. Nuestros productos tienen la fuerza de las plantas de la selva, más la alegría y la sabiduría de nuestras mujeres.

Todo esto, para ser, disfrutar y permanecer en nuestro territorio.

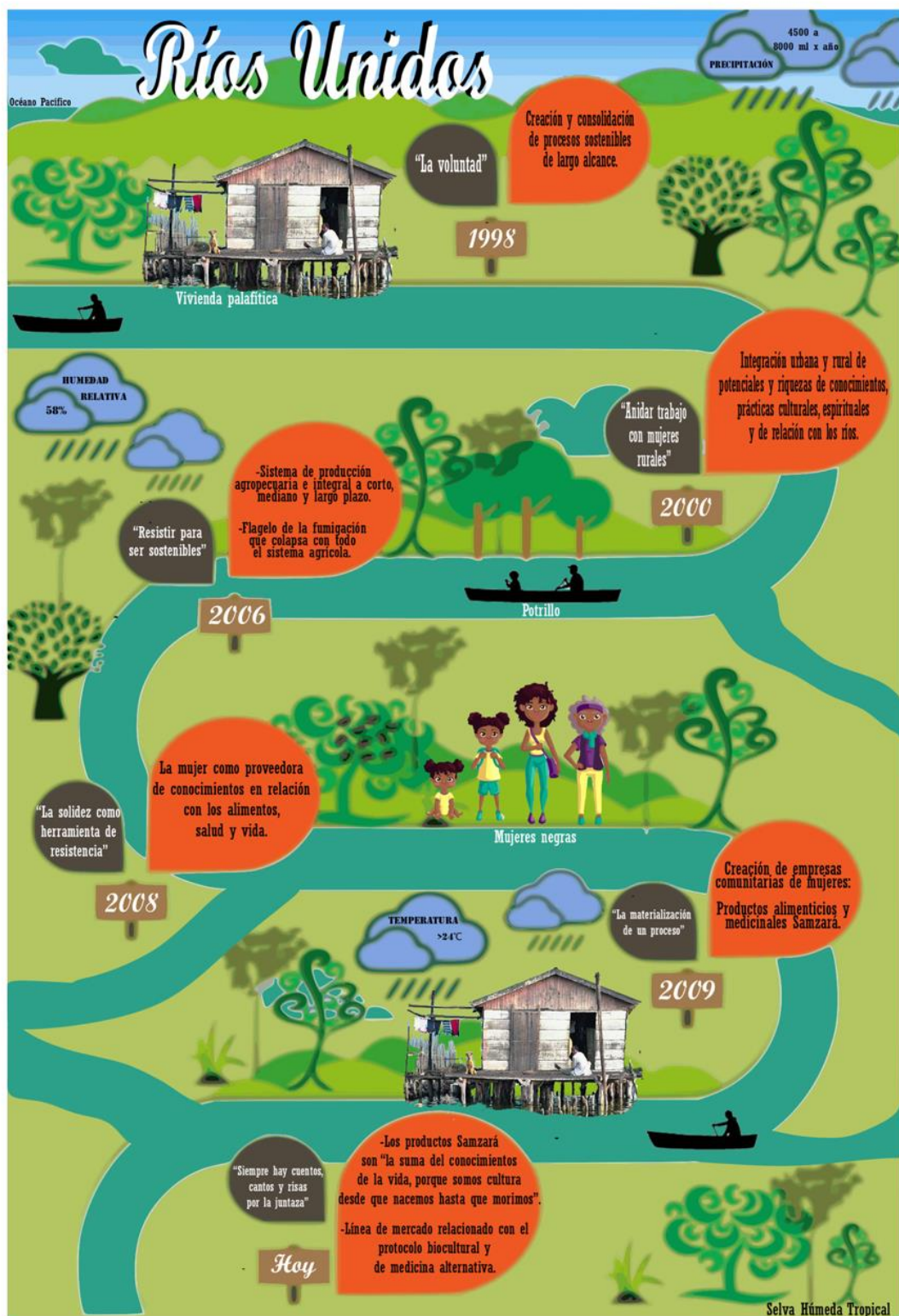


Figura 7. Infografía Empresa Comunitaria Ríos Unidos

Infografía (2019) a partir del relato realizado por la señora Maye. Cortesía, al igual que el audio del conversatorio, de María Fernanda Rocha, estudiante de Geografía - UNICAUCA.

Posteriormente, realizamos una salida a Guapi (noviembre de 2021) con estudiantes del Doctorado en Etnobiología y Estudios Bioculturales, a cargo de los docentes Carlos Enrique Osorio y Bernardo Javier Tobar, a la cual asisto en calidad de tesista invitado. Se tiene nuevamente la oportunidad de conversar con Maye en su casa, y en esta ocasión, visitar uno de sus doce grupos de trabajo en Chanzará, donde se ubica la sede de Ríos Unidos y el centro de transformación.



Imagen 84 y 85. Conversatorio 2 Maye – Fundación Ríos Unidos. E. Hdez., 2021

Para terminar la referencia a esta importante iniciativa, retomar el testimonio de Yolanda Úbeda, española voluntaria del equipo de Cooperación Fraternal de Cáritas Diocesana de Valencia quién en el Boletín Web CARITAS (2015), plantea lo siguiente, en relación con una visita de acompañamiento a este proceso: *Describir una experiencia vital siempre es complicado... ¡Son tantas emociones y aprendizajes! Pero si tengo que resumirla de alguna manera, diría que ha sido un verdadero regalo. A lo largo de este viaje he podido descubrir la riqueza de estas mujeres. Sí queridas/os, habéis oído bien, riqueza y no pobreza. Por supuesto no hablo de una riqueza material, sino más bien de una humana y espiritual. Me sorprendió mucho ver la alegría y la fe con que estas mujeres enfrentan sus vidas en un clima de violencia y opresión. Una violencia generada por los grupos armados al margen de la ley, pero también por la marginalización y exclusión estructurales a las que estas comunidades afrodescendientes están sometidas. En medio de este ambiente hostil, Ríos Unidos es un faro con luz propia en medio de las tinieblas.*

3.3.3. Organización COCOCAUCA²⁹



COCOCAUCA

TEJIENDO VIDA Y PERMANECIENDO EN EL TERRITORIO ÉTNICO

Figura 8. Logo Organización COCOCAUCA

La regional COCOCAUCA emprendió el compromiso de resaltar y valorar lo propio de la gente de Guapi, entre los cuales está la medicina tradicional como otro referente de identidad de la cultura negra. La organización siguiendo estos caminos ancestrales con base en la “palabra” como tradición oral, y después del logro de la Ley 70/93 a través de luchas y movilizaciones, se traza el fortalecimiento de los ejes de identidad, entre los cuales se destaca la Medicina Tradicional Ancestral. El fortalecimiento de la medicina tradicional se ha venido trabajando a partir de encuentros, cerca de diez, impulsados por la organización desde 1994.



Imagen 86 y 87. Orlando Pantoja. Charla sobre COCOCAUCA con estudiantes del PLE Grupo Normalistas. E. Hdez., 2013

²⁹ Apartes de la presentación realizada por Juan Orlando Pantoja Cuero, Palenquero mayor de la organización COCOCAUCA “el Alma africana en la Medicina Tradicional Negra del Pacífico Colombiano”. Webinar: Impactos del Conflicto Armado en las Prácticas de la Medicina Tradicional en el Pacífico Colombiano. Diálogo virtual con curanderos, sabedoras, parteras, líderes y especialistas en medicina tradicional. Comisión de la Verdad- 21 de septiembre de 2020

En Guapi, Timbiquí y López de Micay como Costa Pacífica del Cauca, se avanza en el reconocimiento del valor de tradiciones culturales para la sanación usando plantas, botellas curadas y rezos mágicos espirituales, como legado de la sociedad tradicional africana. Se sigue buscando elevar la autoestima de los médicos tradicionales ancestrales, que haya reconocimiento en la región. Avanzar en la reconstrucción y mejoramiento de las azoteas de sabios para que vuelvan a contar con una base de plantas como farmacia natural, con cantidad y diversidad. Es el momento de recuperar el valor del espíritu del territorio que enseñaron los abuelos y abuelas y que encarnan también la medicina negra, en la cual los ancestros enseñaron la magia, el significado de la muerte, donde los cuerpos mueren pero el alma sigue acompañándonos. Resaltar que las mujeres como médicas tradicionales ancestrales son una fuerza superior como agentes activas de armonización, en una región donde son relegadas a un segundo plano.



Imagen 88 y 89. Conversatorio Equipo COCOCAUCA - estudiantes Doctorado. E. Hdez., 2021

Invitamos a continuar transitando por los senderos y por los saberes ancestrales de los mayores, recuperemos la savia del territorio, volvamos a la vida y encaucemos nuestras energías hacia una paz justa, equitativa e incluyente (Pantoja, 2021)

3.4. Azoteas y Etnoeducación

En el apartado Introducción del presente documento y en la idea de responder a las preguntas ¿Por qué Guapi? y ¿Por qué el tema de las azoteas?, planteo como en el 2012, la Universidad del Cauca inicia actividades en Guapi con su Programa de Licenciatura en Etnoeducación, esto en el marco del proyecto “ampliación de cobertura” del Ministerio de Educación Nacional (MEN). Proceso en el cual se trabaja con tres grupos (dos cohortes): un grupo (primera cohorte) de Normalistas de la ENS La Inmaculada de Guapi, y dos grupos (segunda cohorte) de formación inicial; estudiantes provenientes de los municipios de Guapi y Timbiquí en Cauca; y El Charco e Iscuandé en Nariño.

Para su titulación al interior de la Licenciatura en Etnoeducación, estos estudiantes, entre IX y X semestre, debieron adelantar como trabajo de grado un proyecto de Práctica Pedagógica Etnoeducativa (PPE). Estrategia de formación, como trabajo de grado, por el que las y los estudiantes ponen en práctica los conocimientos, saberes, actitudes, habilidades, competencias y destrezas enmarcadas en el perfil de formación, el cual está fundamentado en la interdisciplinariedad, la flexibilidad curricular, la interculturalidad, el bilingüismo, la contextualización, el diálogo de saberes y la innovación pedagógica (Resolución N°179 Licenciatura en Etnoeducación UNICAUCA, 2015).

Una de las líneas que se ofertan para esta PPE es la de Culturas, Territorio y Naturaleza, línea que tuve la oportunidad de trabajar (desde la modalidad de Proyectos de Aula) tanto con normalistas (17 estudiantes) como con los grupos de formación inicial (7 estudiantes), proyectos que en su mayoría retomaban las azoteas como tema central de sus propuestas. Esto me permitió que entre los años 2014 y 2016 estuviese acompañando proyectos en este tema tanto en la zona rural como urbana, especialmente del municipio de Guapi. Es entonces de este proceso, que pretendo dar cuenta en el presente apartado; en la idea de abordar desde esta experiencia, las relaciones y dinámicas en torno a las azoteas y la Etnoeducación en este rincón del Pacífico Sur de Colombia.

La Etnoeducación, se entiende o asume como la política pública que en materia educativa proyecta el Ministerio de Educación Nacional (MEN), en respuesta a los requerimientos de las organizaciones indígenas y afrocolombianas que reclaman una educación diferente al modelo educativo tradicional que se oferta sin distinción. Además para las poblaciones afrocolombianas se cuenta con el Decreto 1122 de 1998 el cual reglamenta la implementación de la Catedra de Estudios Afrocolombianos (CEA) en todos los establecimientos educativos del país en el marco de La Ley 70 de 1993 o Ley de Comunidades Negras.

Para trabajar el tema de las azoteas, las estudiantes practicantes de la Licenciatura en Etnoeducación contaron con un importante acervo de conocimientos que ha venido pasando generación tras generación y que se hace necesario retomar y visibilizar desde la Escuela. Este conocimiento lo manejan generalmente sabedores y sabedoras, a quienes se puede consultar y están prestos a apoyar este tipo de iniciativas, bien sea visitándolos en sus lugares de trabajo o habitación, o invitándolos a la escuela para que trabajen estos temas con los niños y jóvenes.

La sabedora Ester Rodríguez, empezó diciéndole a los niños y niñas que ella había aprendido a cultivar las plantas de azoteas desde niña, porque miraba a la mamá haciendo esta labor cuando iban a la finca y cuando sembraban por los alrededores de la casa. La sabedora les explicó a los niños, cual era más o menos la distancia que debe tener una planta de la otra a la hora de sembrarla; también les explicó que el orégano no se debe sembrar junto con la cebolla y la Chiyangua, porque el orégano es más alto se riega y tapa a las otras hierbas. Se siembra en surco, la cebolla la distancia que necesita para su crecimiento es de una cuarta, es decir la mano abierta del dedo pulgar al meñique, así mismo es la distancia para la Chiyangua. (Micolta, 2017: 65)

De otra parte se contó con los saberes previos que traen los niños y niñas de sus casas, lo cual se convierte en un elemento valioso de retomar para el desarrollo de la temática; como también trabajar otros asuntos o valores, ya que estos ejercicios generan en los niños confianza, seguridad, motivación por la participación y lo más importante, ver que lo aprendido con sus mayores en sus casas es retomado por sus docentes, quienes en estos contextos aún juegan un papel relevante en sus vidas, lo cual le trasmite al niño que son conocimientos valiosos, que son prácticas

que vale la pena no dejar perder, de lo cual hay que estar orgullosos como afroguapireños.

Los niños y niñas del grado 5ºA contaron que las plantas de azoteas eran la chiyangua o cimarrón, cilantro, zanahoria, ajo, tomate, que en las casas las utilizaban para preparar las comidas como: sopas, tapao, sudaos, sancochos y que cuando se enfermaban les daban como medicamentos. Las azoteas se hacen en potrillos viejos, también en galonetas, ollas viejas, tinas, baldes o en un utensilio que esté malo. (Paredes, 2017: 43-44)



Imagen 90 y 91. Sabedora en charla con los estudiantes - Trabajando los saberes previos de los estudiantes

Riveros et al (2014:21) en relación con el tema, exponen: “las azoteas como práctica de producción artesanal son el eje de la segunda propuesta teórico-práctica de la implementación de los estudios afrocolombianos que, en este caso, nos permite articular la CEA al Proyecto Ambiental Escolar (PRAE), pues con ella podemos analizar y promover prácticas de desarrollo sostenible y cuidado del medio ambiente. Un proyecto de azoteas puede realizarse con estudiantes, de diferentes edades y grados, y permite un aprendizaje práctico que, además de estudiar temas curriculares, les facilita la reflexión crítica sobre el impacto de la producción industrial en el medio ambiente, la comprensión sobre la importancia de los cultivos orgánicos para la salud, e incluso la incorporación del enfoque de género al visibilizar los aportes de las mujeres afrocolombianas a sus comunidades y a la sociedad”.

En relación con lo que significó el trabajar el tema de las azoteas con niños y jóvenes en algunas instituciones de Guapi, a continuación, testimonios de las estudiantes practicantes en el marco de su PPE.

Me siento contenta y satisfecha de haber navegando en este barco que fue la Licenciatura de Etnoeducación, porque hizo que les transmitiera a mis estudiantes y a la comunidad en general, el valor, la importancia que poseemos y que aplicaron de generación en generación, para nuestra subsistencia en esta tierra llamada Pacífico y en especial Guapi-Cauca. (Solís, 2017: 61)

Se pudo establecer que nuestros abuelos no necesitaban de un maggi para darle sabor a la comida, pues ellos con solo hierbas de azoteas sazonaban los alimentos, obteniendo una alimentación libre de tantos químicos. En la parte medicinal, estas hierbas nos han servido, porque con ellas nuestros abuelos podían curar sus enfermedades. Por esta razón, me enorgullece saber que pude compartir con los educandos esos conocimientos propios y saberes ancestrales adquiridos a través de la historia, ya que estos conocimientos pueden contribuir a que el niño y la niña tengan sentido de pertenencia por lo nuestro, el territorio y la comunidad. (Micolta, 2017: 74)

Para finalizar, retomar un apartado del texto de Montaña, Ricardo “El Poder de la Medicina Afrocolombiana de la Selva de la Costa Pacífica del Cauca” (2011: 41): “El cultivo de estas plantas y el conocimiento construido por la comunidad se constituye en parte del patrimonio ambiental y cultural de las comunidades de esta subregión que poco a poco ha perdido importancia para las presentes generaciones, lo que obliga a retomar un trabajo de elevar la autoestima en jóvenes, y profundizar el concepto de género y generación para garantizar la perpetuación de este baluarte y su recuperación de manera perentoria y urgente. Con los sabios se puede generar un proceso de reafirmación de identidad a través de un esquema de “escuela”, sin ellos no es posible entender la cosmovisión y no se debe profundizar solo en las plantas de manera aislada. Es menester comprender que las plantas están asociadas con conocimientos”.

Referente Visual: Azoteas, Escuela y Etnoeducación

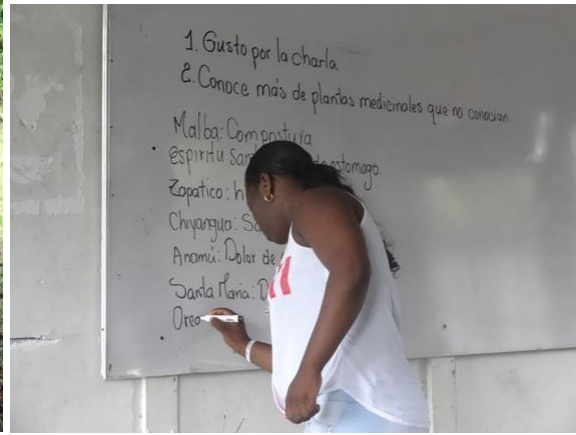


Imagen 92 a 97. Por E. Hdez

En esta temática de las azoteas y la Etnoeducación, relevante mencionar la Granja Cantadelicia³⁰, la cual se constituye en un importante espacio de trabajo/formación, donde se aborda todo lo relacionado con el componente agrícola de la Institución Educativa San José, de Guapi; donde uno de los frentes de trabajo es lo relacionado con el cultivo de yerbas de azotea, no sólo para los estudiantes del San José, sino para las IE que así lo requieran a nivel del municipio. En este sentido, en este espacio adelantaron su componente práctico, en cuanto al montaje de azoteas, algunas estudiantes del PLE de la Universidad del Cauca, destacando el acompañamiento por parte de los técnicos docentes de la IE San José, encargados de la Granja; tal es el caso del docente Absalón Sánchez, egresado de la Maestría en Educación que nuestra Alma Mater adelantó en Guapi entre 2015 y 2017.



Imagen 98 a 101. Técnicos y docentes acompañando el proceso de PPE de las estudiantes del PLE. Por: E. Hdez, 2015.

³⁰ Nombre puesto por uno de sus anteriores propietarios en relación con la quebrada Cantadelicia que atraviesa la granja y desemboca luego en el río Guapi.

3.5. Teófila Betancourt Caicedo “TEO”³¹. Ejemplo de Mujer Afroguapireña

Teo recoge en su ser como mujer negra, guapireña, el referente que desarrolla este capítulo, AZOTEAS Y PROCESOS IDENTITARIOS DE LA CULTURA AFROGUAPIREÑA, al encarnar y representar la medicina ancestral, la cocina tradicional, lo político-organizativo y lo etnoeducativo. Repasando asuntos de su vida ya sabremos por qué de esta afirmación.

Teo es la segunda de cinco hermanos (José Ángel, Teo, Zoraida, Paulina y Carlos Alberto); nació en Sansón, zona rural de Guapi. Se define como una mujer rural ciento por ciento. Tiene 57 años (a 2021). Aprendió sobre plantas condimentarias y medicinales con su abuela Sofía Piedrahita, partera y curandera de bastante renombre en Guapi, quién cultivaba sus plantas en azoteas; su abuelo, Tintiliano Caicedo, músico del río San Francisco; de allí hereda Teo todo ese conocimiento. También hereda este conocimiento de su madre, Alejandrina “Aleja” Caicedo, quién vive acá en Guapi (84 años a 2021). Su papá, Paulino Betancourt, murió hace ya varios años. Sus hijas, Sofía y Yadira. Su marido, Martín Orejuela.



Imagen 102 y 103. Aleja Caicedo. Madre de Teo. E. Hdez. 2021

³¹ Este apartado en reconocimiento a la importante labor que Teo viene desempeñando en procura del fortalecimiento en relación con la práctica agrícola ancestral de las azoteas y el empoderamiento político, económico y cultural logrado a nivel de, o con, mujeres negras de la región.

Me siento orgullosísima con esa hija que Dios me dió. Ha estado en Roma, en Haití; esa mujer ha andao. Todos los días la encomiendo, y a todos mis hijos, al señor de la divina misericordia, que me los proteja. Yo a esa hija la tengo llena de cariño y de bendiciones.

Su primaria la realiza en Sansón (Escuela San Pío) y el bachillerato en Guapi (Colegio San José). Entre 2012 y 2016 adelanta estudios de Educación Superior en el Programa de Licenciatura en Etnoeducación PLE que la Universidad del Cauca descentralizaba al municipio de Guapi en el marco del Programa MEN “Ampliación de Cobertura”.



Imagen 104 y 105. Teo I semestre PLE 2012 – Teo ceremonia de grado PLE 2017. E. Hdez.

En 1994 lidera la creación de la Fundación Chiyangua con el objetivo de recuperar prácticas y saberes tradicionales, generando diversos procesos organizativos y productivos, empezando por los cultivos de azotea. Teófila asegura que a través de este proyecto logró reencontrarse como mujer afrodescendiente, afirmar su identidad étnica y de género e iniciar procesos de empoderamiento. Chiyangua es un laboratorio de conocimiento y saberes de la comunidad. Su trabajo al interior de esta Fundación la ha llevado a obtener diferentes e importantes distinciones: Tercer puesto en el premio Mujer CAFAM Cauca 2014. En el 2018, el premio “Líder de Derechos Humanos” de la embajada de Canadá, que exaltó su labor por la equidad de género, el empoderamiento económico y la promoción de los derechos de las mujeres.

En el marco de su proyecto de Práctica Pedagógica Etnoeducativa publica la cartilla “LAS AZOTEAS: Un Embrujo Natural”. Material Pedagógico Etnoeducativo, propuesto como “un proceso cultural para enseñar las Ciencias Naturales” en Básica Primaria. (Fundación Chiyangua-UNHCR ACNUR, Guapi-2017)



Figura 9. Caratulas Cartilla Las Azoteas. Un Embrujo Natural

Uno de los últimos proyectos que lidera (2019-2020) se llama “Las sabedoras y sabedores vienen a mi escuela”, en el que promueven los valores ancestrales, en relación principalmente con la cocina tradicional, en las escuelas del municipio.



Imagen 106. Proyecto Fundación Chiyangua. Tomada de: Página web Fundación Chiyangua. 2020



Imagen 107. Teo compartiendo conocimientos con estudiantes de compañeras del PLE. E. Hdez., 2016



Imagen 108. Teo con sus compañeras y compañeros del PLE (Grupo A). E. Hdez. Guapi, 2013.

3.6. A manera de cierre...

Las azoteas se constituyen en un espacio/práctica de cultivo, donde confluyen además de lo agrícola, otros rasgos identitarios de la cultura afrocolombiana del Pacífico Colombiano como lo son la medicina ancestral y la cocina tradicional, elementos estos que recogen buena parte del conocimiento, de las prácticas culturales, en fin, de la cosmovisión de este pueblo; esto, en cabeza de sabedores y sabedoras encargados de ser el baluarte de la tradición y donde las Instituciones Educativas a través de propuestas como las planteadas desde la Etnoeducación o la Cátedra de Estudios Afrocolombianos, se constituyen en un importante aliado; así como los procesos organizativos, los cuales tienen un sello particular, ser pensados y dinamizados por actores locales, de la región.

Mientras la medicina ancestral y la cocina tradicional sigan siendo elementos identitarios entre la gente afro de Guapi, las azoteas seguirán vivas. Y si las azoteas como espacio/práctica perviven como práctica agrícola ancestral, cocina y medicina se mantendrán. Es una relación simbiótica indisoluble.

Las yerbas de azotea le sirven al sabedor o sabedora para sus botellas curadas, pomadas, emplastos, baños; pero también le sirven, y en gran medida, a la mamá o abuela para el tratamiento inicial frente a padecimientos como fiebres o dolores en cualquier parte del cuerpo, presencia de parásitos o picaduras de insectos. Las yerbas de azotea le aportan la sazón, no sólo a los comedores de los hoteles, restaurantes y puestos de venta de comida; sino que aportan la sazón, día a día, a los fogones de cada una de las casas en Guapi; esto para deleite de propios y afueranos.

Como se dijo al inicio, al interior de estas dinámicas de pervivencia, juega un importante papel lo educativo. Para el caso de Guapi, y el Pacífico afro en general, propuestas como las ya mencionadas: La Etnoeducación y la Catedra de Estudios Afrocolombianos. Y es desde cada una de las instituciones educativas de la región, en cabeza de sus maestros y maestras, que está el compromiso por no decir la

obligación, que estos conocimientos, prácticas, universos identitarios, circulen al interior de currículos y planes de estudio. Que desde los primeros años de formación, se trabajen estos asuntos con los y las estudiantes, en procura de su visibilización y empoderamiento.

Visibilización y empoderamiento que no puede ser responsabilidad sólo del profesor, ya que es desde la casa donde debe iniciar el proceso. Las mujeres al frente de cada una de nuestras casas, al mantener sus azoteas, sus yerbas de azotea, ya está sembrando en ese niño o niña el amor por lo propio; al hacerlo-participe de su construcción y mantenimiento, de la siembra y recolección, o al darle a conocer sus aportes a nivel familiar o comunitario en asuntos como el económico o la misma soberanía alimentaria.

Todo lo anterior lo engloba un referente mucho más amplio, lo político-organizativo; siendo Guapi cuna de experiencias exitosas, donde las azoteas se constituyen en uno de los ejes de trabajo fundamental, y el rol femenino es asunto a destacar. Mujeres como Teo, Maye, o la señora Esneda Montaña de la vereda Quiroga (zona rural de Guapi), son referentes de liderazgo comunitario, organizativo y político. De preocupación por mantener viva la cultura afro y muchas de sus prácticas; lo cual da fe de la estrecha relación mujer negra y pervivencia de la cultura y la naturaleza.

CONSIDERACIONES FINALES

Un punto de llegada de la presente investigación de tesis doctoral y que también lo fue de partida, es entender las azoteas como un microcosmos que incluye aspectos fundamentales de ese macrocosmos del Pacífico caucano, donde se expresa su sistema cognitivo, estructura simbólica y aspectos funcionales del uso de especies vegetales (Osorio, 2018: 205). Por tanto, no podemos aproximarnos a ellas, solamente como práctica agrícola, así sea en el marco de una ancestralidad en relación con lo afrocolombiano. Alrededor de las prácticas de siembra y colecta de las *yerbas de azotea*, y principalmente por parte de las mujeres a cargo de estas, se ha decantado todo un cuerpo de conocimientos (Arroyo y otros, 2001: 1), no de saberes; que al responder a lógicas específicas de lugar (Pacífico) y de cultura (afroguapireña) entran a constituir verdaderas epistemologías locales (Oslender, 2008: 135) que bien sabemos, al no responder a las lógicas del mundo académico-occidental, son generalmente subvaloradas. Debido a las relaciones de colonialidad, los conocimientos localmente producidos por las poblaciones afrodescendientes han sido tratados de una forma reducida y estereotipada. Incluso se les ha asignado una valoración negativa, al punto de llegar a estigmatizar sus cosmovisiones como brujerías. (Restrepo, 2008: 167)

Por ello lo de decantación de conocimientos y no, de saberes³². Asunto en cuyo marco, propuestas como las del Doctorado en Etnobiología y Estudios Bioculturales, se juegan una gran apuesta: la valoración y posicionamiento de estas epistemologías, no desde lo local porque allí no se cuestiona su valoración, sino precisamente en el ámbito del mundo académico-occidental que se asignó el derecho a decidir qué circula y qué no, como válido para la ciencia. Donde la discusión no es si estas epistemes son o no ciencia, porque responden a otras lógicas y rutas de construcción. El debate hay que retomarlo es a partir de su

³² Es común encontrar que al hacer referencia a comunidades locales, así se enmarquen en categorías como las de Conocimiento Local o Conocimiento Tradicional; al momento de su abordaje o caracterización, se terminen definiendo como saberes, bajo una obvia subvaloración frente al concepto conocimiento.

negación, precisamente por ser diferentes, por formar parte de la otredad; donde no hay cabida para el diálogo de saberes, es decir, al pleno reconocimiento de esa diversidad epistemológica. Y que en pleno siglo XXI y en contextos pluriétnicos y multiculturales como el de Colombia, reconocidos inclusive a nivel constitucional, sigan siendo leídos aún como expresiones de lo exótico o de lo folclórico.

En esta ruta, la presente investigación apostó por retomar los aportes conceptuales y metodológicos de la etnobotánica y la etnobiología, y desde allí articular o dialogar con referentes más abarcentes como los Estudios Bioculturales; y a postulados en el marco de la etnoecología (Toledo y Barrera-Bassols, 2008), donde se afirma que las prácticas agrícolas tradicionales (*praxis*) se desarrollan y organizan bajo un repertorio de conocimientos tradicionales (*corpus*) relacionados con la interpretación de la naturaleza y en relación con el sistema de creencias (*cosmos*), las cuales han permitido la custodia de la biodiversidad, agrobiodiversidad, de su cultura y del territorio (Zuluaga y Ramirez, 2015: 10-16). Donde a pesar de la certeza de estos postulados, generalmente el trabajo investigativo con comunidades locales, y en el mejor de los casos, se limita a la caracterización de la praxis.

Por tanto y pensando en trascender esta realidad, la importancia de actuales planteamientos como el de Legado Biocultural, abordado en el referente conceptual, cuya base se plantea a partir de otros tres criterios (Toledo, 2013: 56): la biodiversidad (riqueza de flora y fauna), la etnodiversidad (generalmente número de lenguas) y la agrodiversidad (áreas de domesticación y diversificación de plantas y animales domesticados).

Criterios que se retoman en esta investigación de la siguiente manera (ver figura 4): **La Biodiversidad**, en relación con los recursos biológicos: vegetales -las yerbas de azotea-; la naturaleza y el territorio: el monte, los ríos y quebradas; la gente, lo urbano y lo rural. **La Etnodiversidad**, en relación con lo étnico-cultural: la azotea como símbolo de identidad y prestigio social para las mujeres, y su empoderamiento a partir de lo político-organizativo; donde la dimensión educativa, etnoeducativa,

aporta a la circulación del conocimiento asociado a las azoteas; y en relación con la cosmovisión del pueblo afroguapireño, a partir de la construcción -propuesta- del Cosmograma Afroguapireño y su dimensión espacial a partir de la organización vertical en tres mundos, el de arriba o celestial, el de en medio o terrenal y el de abajo. Y **La Agrodiversidad**, en relación con lo agrícola, qué se siembra? (plantas condimenticias y medicinales); cómo se siembra (construcción de las azoteas, el suelo como sustrato, mantenimiento); sistemas clasificatorios (plantas frescas y calientes); técnicas y prácticas de producción, con una clara dimensión ecológico-ambiental, que implica dinámicas de conservación de los recursos in situ, así como el no uso de agroquímicos; o bien una dimensión agroecológica y de soberanía alimentaria.



Figura 10. Criterios del Legado Biocultural a partir de la presente Tesis Doctoral.

Los altos niveles de detalle sobre algunos de sus componentes, que están presentes en las taxonomías locales sobre la naturaleza, se constituyen en un ejemplo no solo del carácter de las representaciones, sino de la lógica epistémica con la cual se construyen (Osorio, 2015: 58-59). Las formas tradicionales de nombrar y clasificar los fenómenos de la naturaleza, dan cuenta de formas culturales de entender la biodiversidad. Lógicas que dejan ver el grado de conocimiento de la naturaleza y una noción de territorio que refleja sentido de pertenencia al medio natural (Sánchez y Leal, 1995: 79). Territorio mismo que ya desde los noventa el Proyecto Biopacífico en su Informe Final General presentaba y proyectaba como un Territorio Biocultural (1998: 24): La extraordinaria diversidad cultural del Pacífico y su relación con la diversidad biológica se muestra a través de sus elementos constitutivos: sus orígenes, los grupos humanos que la conforman, las cosmovisiones, la tradición oral, los sistemas productivos tradicionales y los procesos organizativos de comunidades indígenas y negras

Lo trabajado al interior de cada uno de los tres criterios: Biodiversidad, Etnodiversidad y Agrodiversidad, los cuales se abordan de manera separada solamente en la idea de ganar en organización y claridad, pero que sabemos su puesta en escena ocurre en el marco de dinámicas de integralidad, de interrelación, entran a constituir como se dice al inicio de este apartado, complejos sistemas de conocimiento local o epistemologías locales -en plural- (ver figura 5), que tal lo planteado por Oslender (2008: 135; retomando a Fals Borda, 1978) pueden entenderse como formas de *sentipensar*, en la que los sentimientos y el pensamiento se amalgaman en una lógica específica del lugar y la cultura. Pero ¿qué sería entonces lo particular para la gente negra de Guapi?

Esa particularidad la desarrollo de la siguiente manera. *Los sentimientos* en relación con emociones como la alegría frente a la adversidad, o como plantea Alfredo Vanín (2018: 94-95): el entusiasmo en medio de la desesperanza; *el pensamiento* en relación con lo identitario como gente afropacífico, con unas construcciones particulares de acuerdo a lo espacial. Y para abordar lo referente al lugar y la cultura,

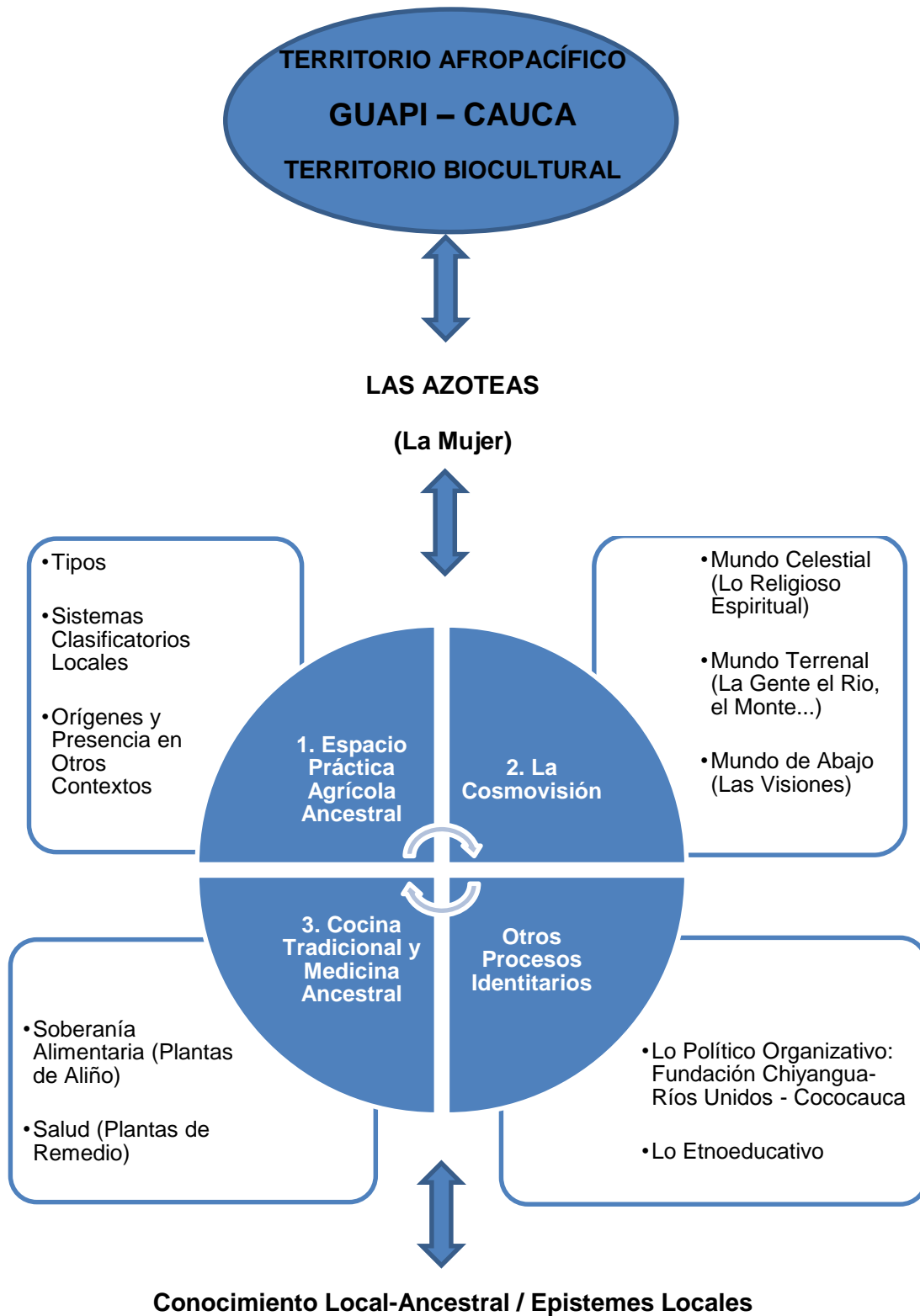


Figura 11. Estructura condensada del presente documento de Tesis Doctoral.

retomo una idea como la trabajada para el cosmograma (capítulo 2): un mundo de terrenal a manera de *lugar*, asumido como el sustrato para ese sentipensar, soportado en este caso en el territorio, y a su interior en el río, en los ríos; y unos mundos, de arriba y de abajo, que me representan *la cultura*, la cual asumo en el orden de lo religioso, de la religiosidad del afroguapireño, que como vimos a lo largo del documento se caracteriza por un fuerte anclaje en el catolicismo-cristianismo, donde las explicaciones y prácticas alrededor de la relación gente-territorio, se construyen a partir de aspectos del orden de lo natural y sobrenatural, de la vida y la muerte.

Conocimientos locales, epistemologías locales, formas de sentipensar, que encuentran en las azoteas, entendidas a manera de un microcosmos, un importante espacio/práctica de confluencia de todo ese sistema cognitivo, donde de manera especial se (re)vive y (re)significa la cultura de la gente afro, en este caso, de Guapi-Cauca.

Para terminar³³...

A pesar que el prefijo *etno* en el marco de la etnociencia y por ende en sus diferentes enfoques (etnobotánica, etnobiología) y tal lo plantea Sturtevant (1964) significa *sistema de conocimiento y de cognición típico de una cultura determinada*, es innegable que la práctica muestra una directa relación entre etno y grupos étnicos, y más complejo aún, grupo étnico en equivalencia con pueblos indígenas; donde colectivos como las comunidades afrocolombianas y campesinas, no tienen cabida o son “objeto” de estudio de este importante campo de investigación.

En el caso de las comunidades negras, su inclusión en la esfera de lo étnico ocurre a partir de la década de los 90's desde referentes normativos como la Constitución Política de 1991 y la Ley 70 de 1993 o Ley de Comunidades Negras. Sin embargo,

³³ Elaborado a partir de conversaciones sostenidas con el profesor Axel Rojas, colega, docente del programa de Antropología de la Universidad del Cauca; espacios de diálogo y referencia/revisión de textos, adelantado durante la fase final de escritura del presente documento.

este importante acontecimiento no influye de manera contundente en lograr un viraje en relación con que las poblaciones afros pasen a ser del interés de disciplinas como la etnobotánica o la etnobiología; inclusive, me atrevería a plantear, para el mismo saber antropológico³⁴.

El saber afro, los conocimientos ancestrales de las comunidades negras en este caso del Pacífico, siempre han existido; saberes botánicos, zoológicos, del entorno, siempre los hubo, lo que no hubo fueron estudios sobre ellos desde estos referentes de investigación. Como uno de los trabajos pioneros podemos referenciar el del ingeniero forestal de la Universidad Nacional de Colombia - sede Medellín, Rodrigo Caballero Muñoz, quién en el marco del Proyecto Biopacífico y en asocio con Abya Yala, publica (1995) el texto “La ETNOBOTÁNICA en las Comunidades Negras e Indígenas del Delta del Rio Patía”; en el que sin embargo, lo referido a conocimiento local o tradicional está básicamente dirigido a lo indígena, en este caso comunidades Eperara Siapidara del departamento de Nariño. Habría que referenciar aquí el trabajo a nivel de pregrado adelantado por Natalia Muñoz “El Conocimiento tradicional como Estrategia de Conservación en el Uso y Manejo de Plantas Medicinales en la Comunidad Negra de El Salado, municipio de Páez, Cauca” quién para optar al título de Ecóloga de la Fundación Universitaria de Popayán FUP (2005) adelanta este valioso trabajo desde un énfoco etnoecológico.

Para el caso de las azoteas y en relación con el Pacífico afro se podría plantear inclusive que se ha publicado mucho, pero desde enfoques económico-productivos, o de adaptación cultural; es decir, desde otras preguntas; y esto lleva a que aparezcan de las azoteas o que se conozca de ellas ciertas dimensiones; pero desde la pregunta específica a partir de la etnobotánica afro, no, es poco lo que se ha hecho³⁵. Es procurar ir más allá de los enfoques convencionales que asumen la

³⁴ Destacar de manera particular, antropólogos colombianos como Rogerio Velásquez; Nina S. De Friedemann y Jaime Arocha; William Villa; Nancy Motta; quienes logran posicionar el campo, con especial referencia al Pacífico afrocolombiano.

³⁵ En este sentido se referencian el trabajo adelantado por el grupo ANTROPACIFICO liderado por la ya mencionada profesora de UNICAUCA, Dra. Elizabeth Tabares y su grupo de estudiantes tesisistas del Programa de Antropología, quienes han venido realizando aportes en esta dirección.

azotea como objeto; no es el potrillo en desuso o la olla convertida en espacio de siembra; no es la “producción” de plantas medicinales y condimenticias; es abordar la pregunta, ¿cuáles son los conocimientos, los saberes allí involucrados? y ello ¿qué implica en el marco de unos saberes, de unos conocimientos más amplios?.

Necesario entonces volver a lo planteado al cierre del apartado introducción, y llamar la atención a abrir camino desde interdisciplinas como la etnobotánica o la etnobiología, en articulación con apuestas como los estudios bioculturales, en procura de reafirmar los saberes tradicionales, los conocimientos ancestrales, en últimas, reafirmar la memoria biocultural de los pueblos, y de manera particular en relación con el pueblo afrocolombiano que habita de manera importante el departamento del Cauca y Colombia en general.

Propender por caminos que conduzcan a que dentro de pocas décadas se logre un posicionamiento en relación con lo negro, como el logrado a la fecha con los grupos indígenas de nuestro país, en este caso, en lo referente al campo de los enfoques etnocientíficos y de los estudios bioculturales. Una invitación especial al Doctorado en Etnobiología y Estudios Bioculturales y al grupo de investigadores que llegan al mismo.

BIBLIOGRAFÍA

- Acción por la Biodiversidad. Cuadernillo Agroecología para la Soberanía Alimentaria. Tierra, semillas y territorios libres de violencias. Argentina, 2020.
- ACIESNA – UNICEF-GEIM UNICAUCA. Naturaleza y Territorio. Cosmovisión, Sistemas Productivos y Medicina Tradicional Eperara Siapidara. Hernández, Ernesto (Compilador). Gente Nueva Editorial. Bogotá, DC. 2004.
- Alcaldía Municipal de Guapi. Planes de Desarrollo Territorial 2008-20015 / 2012-2015 / 2016-2019.
- Argueta, Arturo. Conocimientos Tradicionales y Diálogo de Saberes para Vivir Bien. En: Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación. EL DIALOGO DE SABERES en los Estados Plurinacionales. Colección Cuadernos de Trabajo N° 1. Coordinación de Saberes Ancestrales. Quito, 2013.
- Arocha, Jaime. África en Colombia. En: Revista Semana. Bogotá – Colombia. Documento Web. 10-28-2006.
- Arocha, Jaime. Los Ombligados de Ananse. En: Revista Nómadas N° 9. Universidad Central. Bogotá-Colombia, 1998
- Arriaga Copete, Libardo. Cátedra de Estudios Afrocolombianos. Nociones elementales y hechos históricos que se deben conocer para el desarrollo de la Cátedra de Estudios Afrocolombianos, o lo que todos debemos saber sobre los negros. Ingenieros Gráficos Andinos S.A. Colombia, 2002.
- Arrieche, Carlos. Magazine Educación Zulia (virtual). Marzo 18. Marzo 18. Venezuela, 2016.
- Arroyo, Jesús Eduardo et al. Editores. Zoteas: Biodiversidad y relaciones culturales en el Chocó biogeografico colombiano. Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico IIAP – Fundación Natura – Fundación Swissaid. Colombia. INTEMPO Editorial. Colombia, 2001.
- Arroyo, Tilson. Evaluación de sistemas productivos – una mirada al espejo. En: Sánchez, E. y Leal, C. Elementos para una Evaluación de Sistemas Productivos Adaptativos en el Pacífico Colombiano En: Economías de las Comunidades Rurales en el Pacífico Colombiano. Memorias. Proyecto Biopacífico-Minambiente-PNUD/GEF. Santafé de Bogotá, 1995.

- ASPROAL. Asociación de Productores Agropecuarios Alternativos de San Andrés de Sotavento. La Riata del Patio Familiar Zenú. En: Arroyo, Jesús Eduardo et al. Editores. Zoteas: Biodiversidad y relaciones culturales en el Chocó biogeográfico colombiano. Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico (IIAP) – Fundación Natura – Fundación Swissaid. Colombia. INTEMPO Editorial. Colombia, 2001.
- Ávila, C. y Jaloma, J. Crisis del COVID-19: encrucijada entre el modelo neoliberal de producción consumo y la soberanía alimentaria. *Sociedades Rurales, Producción y Medio Ambiente*. Vol. 20 N° 39. México, 2020.
- Barraza, Fernando. Cultivo de Hortalizas en Riatas y Recipientes. Editorial Zenú. Primera edición, 2012.
- Bedoya Luz Marina. Concepciones de las Parteras Negras Sobre el Embarazo, Parto, Puerperio y Cuidados del Recién Nacido en el Casco Urbano de Guapi-Cauca. En: *Revista Antropacífico*. Vol I. No.2. Grupo de Investigaciones Antropacífico. Facultad de Ciencias Sociales y Humanas. Universidad del Cauca. Popayán, 2003.
- Bermúdez, Alexis; Oliveira-Miranda, María A.; Velázquez, Dilia. [SEP] La Investigación Etnobotánica sobre Plantas Medicinales: una revisión de sus objetivos y enfoques actuales. *Interciencia*, vol. 30, núm. 8, agosto, Caracas Venezuela, 2005.
- Betancourt, Teófila y Tabares, Elizabeth. Desde las Azoteas. *Recetario Cultural. Reencuentro con la culinaria afrocolombiana en Guapi, Colombia*. Fundación Chiyangua. Editorial Universidad del Cauca. Popayán, 2021.
- Burgos Cantor, Roberto (Editor General). *Rutas de Libertad 500 años de travesía*. Ministerio de Cultura- Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, 2011.
- Camacho, Juana. “Todos tenemos derecho a su parte”: derechos de herencia, acceso y control de bienes en comunidades negras de la costa Pacífica Chocoana. En: *de montes, ríos y ciudades. Territorios e identidades de la gente negra en Colombia*. Camacho, Juana y Restrepo, Eduardo (editores). Fundación Natura, Ecofondo, ICAN. Santafé de Bogotá, 1999.
- Camacho, Juana. Mujeres, Zoteas y Hormigas Arrieras: Prácticas de manejo de flora en la costa pacífica Chocoana. En: Arroyo, Jesús Eduardo et al. Editores. *Zoteas: Biodiversidad y relaciones culturales en el Chocó biogeográfico colombiano*. Instituto

- de Investigaciones Ambientales del Pacífico (IIAP) – Fundación Natura – Fundación Swissaid. Colombia. INTEMPO Editorial. Colombia, 2001.
- Cano E., Medinaceli A., Sanabria O., y Argueta A. (editores invitados). Etnobiología. Código de Ética para la investigación, la investigación-acción y la colaboración etnocientífica en América Latina. Versión Dos. SOLAE-AEM-SBEE-SCE-SEEB - CEG. México, julio de 2015.
- Castrillón, Carolina et al. Conocimiento local y riesgo por tsunami en Guapi, Cauca. Una perspectiva interdisciplinaria. Colciencias – Dimar CCCP. Editorial Universidad del Cauca. Popayán, 2015.
- Castro, Francisco. Colapsos Ambientales – Transiciones Culturales. UNAM-Instituto de Investigaciones Antropológicas-Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Colección Posgrado. México, 2006.
- Chavarro, Mónica. Chachajo, aproximaciones al trabajo de hombres y mujeres. Tesis de Antropología. UNAL. Bogotá, 2012.
- Clavijo, Tulio Andrés. (Re)configuración territorial en el Pacífico caucano: percepción, apropiación y construcción territorial en el municipio de Guapi. Editorial Universidad del Cauca. Popayán, 2014
- CONAFE. El Huerto Tradicional. Consejo Nacional de Fomento Educativo. México, 1993.
- DANE. Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. Página web dane.gov.co.
- De Friedemann, Nina. Criele Criele Son. Del Pacífico Negro. Arte, Religión y Cultura en el Litoral Pacífico. Planeta Colombiana Editorial S. A. Bogotá, 1989.
- Escobar, Arturo. Territorios de diferencia: Lugar, movimientos, vida, redes. Editorial Envión. Popayán, 2010.
- Fals Borda, Orlando. Romper el monopolio del conocimiento. Situación actual y perspectivas de la IAP en el mundo. En: Ciencia, Compromiso y Cambio Social. Antología. Herrera, N. y López, L. (compiladores). Editorial El Colectivo. Caracas, 2014.
- Flores, José Salvador. Editor y Compilador. Los Huertos Familiares en Mesoamérica. UADY – CONACYT. México, 2012.

- FUNCOP. Identidad, Desarrollo Sostenible y Organización Social en la Costa Pacífica. Estudio de caso sobre desarrollo sostenible. San Antonio del Guají, Guapi. Costa Pacífica Caucana. Popayán, 1996.
- Garcés, Daniel (Editor). Conclusiones de la Mesa Desarrollo Económico y Social. En: Memorias I Congreso Nacional Autónomo del Pueblo Negro, Afrocolombiano, Palenquero y Raizal. 20 años de la Ley 70 de 1993. Retomando el Rumbo. Soy porque Somos. Quibdó, 23 al 27 de agosto de 2013. USAID – ANAFRO - IAP. Bogotá, 2014.
- García, Jorge. Construcción de Currículo Propio en el Pacífico Sur (capítulo IV). En: Sube La Marea. Educación Propia y Autonomía en los Territorios Negros del Pacífico. Tumaco, 2009.
- Giraldo, Omar Felipe. Ecología Política de la Agricultura. Agroecología y Posdesarrollo. ECOSUR. México, 2018.
- Hernández Sampieri, Roberto. Metodología de la Investigación. Sexta edición. Mc Graw Hill Education. México, 2014.
- Hernández Xolocotzi, Efraím. El Concepto de Etnobotánica. En: La Etnobotánica Tres Puntos de Vista y una Perspectiva. Instituto Nacional de Investigaciones sobre Recursos Bióticos. México, 1983.
- Hernández, Laura. Etnogastronomía en el Pacífico Colombiano: hacía una soberanía alimentaria con identidad ter
- Hoffman, Odile. Espacios y Región en el Pacífico Sur. ¿Hacia la construcción de una sociedad regional? En: Gente Negra en Colombia. Dinámicas Sociopolíticas en Cali y el Pacífico. Olivier Barbary y Fernando Urrea, Editores. UNIVALLE-COLCIENCIAS. Colombia, 2004.
- IGAC. Bases para el Ordenamiento Territorial. Ortiz y Massiris. En: Colombia Pacífico. Tomo II. Pablo Leyva Editor. Proyecto Biopacífico - Fondo FEN. Santafé de Bogotá, 1993.
- INVEMAR. Diagnóstico y Evaluación de la Calidad de las aguas Marinas y Costeras del Caribe y Pacífico Colombiano S. Informes RECAM 2004, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016 y 2018. Santa Marta.

- Landaburu, Jon. Cosmovisión. En: Palabras para Desarmar. Una mirada crítica al vocabulario del reconocimiento cultural. Serje, Suaza y Pineda, Editores. Ministerio de Cultura – ICANH. Panamericana Formas e Impresos S.A., 2020
- Lins Ribeiro, Gustavo y Escobar, Arturo (editores). Antropologías del Mundo. Transformaciones disciplinarias dentro de sistemas de poder. Envi3n, 2009
- L3pez Agust3n, Alfredo. Cosmovisi3n, Identidad y Taxonom3a Alimentaria. En: Identidad a trav3s de la cultura alimentaria. Memorias Simposio. CONABIO. M3xico, 2013.
- Losonczy Anne-Marie. La Trama Inter3tnica. Ritual, Sociedad y Figuras de Intercambio entre los grupos Negros y Ember3 del Choc3. Instituto Colombiano de Antropolg3a e Historia. Instituto Franc3s de Estudios Andinos. Bogot3, Colombia. 2006.
- Madeiras, Eraldo. Etnobiolog3a y el proceso de empoderamiento de los pueblos tradicionales. En: Ecolog3a en Bolivia 46 (1), Abril 2011.
- Marcus, George y Cushman, Dick. Las etnograf3as como textos. En: El Surgimiento de la Antropolog3a Posmoderna. C. Geertz – J. Clifford y otros. Compilaci3n de Carlos Reynoso. Gedisa Editorial. Barcelona, 1992.
- Mariaca Ramon. La bioculturalidad, concepto clave para entender y valorar a los pueblos originarios de Chiapas y M3xico. Ponencia Magistral. Primer Coloquio Internacional de Estudios Bioculturales, Miradas desde el Sur. UNICACH. Chiapas, M3xico, 2020.
- Martinez, Miguel Angel. La Investigaci3n Cualitativa. S3ntesis Conceptual. En: Revista Facultad de Psicolog3a UNMSM. Vol. 9 N3 1. M3xico, 2006.
- MEN. C3tedra de Estudios Afrocolombianos. Serie Lineamientos Curriculares. Bogot3, mayo de 2001.
- Mena, Alicia et al. Las azoteas como estrategia para la producci3n de plantas medicinales y alimenticias en comunidades del Alto San Juan, departamento del Choc3. En: Arroyo, Jes3s Eduardo et al. Editores. Zoteas: Biodiversidad y Relaciones Culturales en el Choco Biogeografico Colombiano. Instituto de Investigaciones Ambientales del Pac3fico (IIAP) – Fundaci3n Natura – Fundaci3n Swissaid. Colombia. INTEMPO Editorial. Colombia, 2001.
- Merizalde del Carmen, Bernardo. (Padre Agustino Recoleta). Estudio de la Costa Colombiana del Pac3fico. Imprenta del Estado Mayor General. Bogot3, 1921.

- Mincultura. República de Colombia. 200 Cultural es Independencia 1810-2010. Afrocolombianos, población con huellas de africanía. Bogotá, 2010.
- MINCULTURA-ACUA-COCOMACIA-CHIYANGUA. Saberes & Sabores del Pacífico Colombiano. Guapi-Quibdó. Cultura Culinaria y Biodiversidad. Bogotá DC,2015.
- Motta, Nancy. Hablas de Selva y Agua. La oralidad afropacífico desde una perspectiva de género. Universidad del Valle-Centro de Género, Mujer y Sociedad-Instituto de Estudios del Pacífico. Cali. S.f.
- Motta, Nancy. Hierofanías de la Selva. En Revista Pacífico Sur. Edición No 2. Diciembre 2003 a Marzo 2004. Facultad de Humanidades – Universidad del Valle. Cali, 2003.
- Najmanovich, Denise (2001:7). En: Gurdían, Alicia. El Paradigma Cualitativo en la Investigación Socio-Educativa. San José de Costa Rica, 2007.
- Nobre, Miriam. Economía Solidaria y Economía Feminista: Elementos para una Agenda. En: Las mujeres en la construcción de la economía solidaria y la agroecología. Textos para la acción feminista. Siempreviva Organización Feminista. Brasil, 2015.
- Oslender, Ulrich. Comunidades Negras y espacio en el Pacífico Colombiano. ICANH. Colección Antropología en la Modernidad. Bogotá, 2008.
- Oslender, Ulrich. Espacio e Identidad en el Pacífico Colombiano. En: de montes, ríos y ciudades. Territorios e identidades de la gente negra en Colombia. Camacho, Juana y Restrepo, Eduardo (editores). Fundación Natura, Ecofondo, ICAN. Santafé de Bogotá, 1999.
- Osorio, Carlos Enrique. La vivienda Palafítica del Pacífico. Expresión y persistencia de una forma de ver el mundo. Banco de la República – Centro Cultural – Buenaventura. 2016.
- Osorio, Carlos Enrique. Representaciones y Epistemes Locales sobre la Naturaleza en el Pacífico Sur. Tesis Doctorado en Ciencias Ambientales – UNICAUCA. Popayán, 2015.
- Osorio, Carlos Enrique. Representaciones y Epistemes Locales sobre la Naturaleza en el Pacífico Sur de Colombia. Editorial Universidad del Cauca. Popayán, 2018.
- Pantoja, Orlando (compilador). Tras el Conocimiento Ancestral Afrocolombiano. Encuentros de Saberes en Medicina Tradicional del Pacífico Caucaño. Asociación JUNPRO Guapi Cauca-IIAP-Mincultura. 2008.

- Pasquini M., Sánchez C. y Mendoza J. Distribución del conocimiento y usos por generación y género de plantas comestibles en tres comunidades afrodescendientes en Bolívar, Colombia. *Revista Luna Azul* N° 38. Universidad de Caldas. Junio de 2014.
- Patiño, Víctor Manuel. Aproximación a la Historia Agropecuaria del Neotrópico. Épocas Prehispánica y Colonial. Universidad del Valle – Biblioteca Departamental Jorge Garcés Borrero. Colección Patrimonio. Cali, 2007.
- Piraza, René. Ciclo de vida y procesos de formación en las comunidades indígenas Wounaan Nonam de Chocó – Resguardo río Taparal – comunidad Taparalito, municipio El Litoral del San Juan. Trabajo de grado. Licenciatura en Etnoeducación- Universidad del Cauca. Popayán, 2014.
- Proyecto Biopacífico. Minambiente – GEF - PNUD. Territorio Biocultural. Proyecto Biopacífico Informe Final General. Tomo I. Santafé de Bogotá - Colombia, 1998.
- Restrepo, Eduardo. Conocimiento local: saberes y cosmovisiones afrodescendientes. En: Cátedra de Estudios Afrocolombianos. Aportes para Maestros. Axel Rojas- Coordinador. Universidad del Cauca. Popayán, 2008.
- Restrepo, Eduardo. Etnografía: Alcances, Técnicas y Ética. Pontificia Universidad Javeriana. Envión Editores. Bogotá, 2016.
- Restrepo, Eduardo. Los Tuqueros Negros del Pacífico Sur Colombiano. En: Renacientes del Guandal. “Grupos Negros” de los Ríos Satinga y Sanquianga. Del Valle Jorge y Restrepo Eduardo, Editores. Proyecto Biopacífico – Ministerio del Medio Ambiente GEF – PNUD – Universidad Nacional de Colombia; Sede Manizales. Santafé de Bogotá D.C., 1996.
- ritorial. En: Separata ZERO. Afrodescendientes y desarrollo territorial en el Pacífico Colombiano: por un camino con identidad propia. Universidad Externado de Colombia – Centro de Investigaciones sobre Tradiciones Étnicas de Colombia. CITE – Fundación ACUA. Bogotá D.C., 2011.
- Riveros, Alexander y otros. ETNOCIENCIA. Perspectiva Pedagógica de los Estudios afrocolombianos para la enseñanza de las Ciencias Naturales. Alcaldía Mayor de Bogotá, 2014.
- Rojas, Axel (coordinador). Cátedra de Estudios Afrocolombianos. Aportes para Maestros. Universidad del Cauca. Popayán, 2008.

- Romero, Mario Diego. Los Pueblos de Afrocolombianos. En: Historia, Geografía, y Cultura del Cauca. Territorios Posibles. Tomo I. Guido Barona y Cristóbal Gnecco Editores. Editorial Universidad del Cauca. Popayán, 2001.
- Sanabria, O. y Hernández, E. Manual de Etnobotánica para Trabajo de Campo. Universidad del Cauca. Popayán, 2003.
- Sanabria, Olga Lucía y Otros. Productos Forestales no Maderables en los Resguardos de Guanguí y Calle Santa Rosa, Pacífico Caucaño. Sello Editorial Universidad del Cauca. Popayán, 2012.
- Sanabria, Olga Lucía. Consideración metodológica en la Investigación Etnobotánicas de las comunidades indígenas y negra del departamento del Cauca. En: memorias I congreso Colombiano de Etnobotánica. Corporación Araracuara – Colciencias – Universidad Tecnológica del Magdalena. Santa Marta 1987.
- Sanabria, Olga Lucía. Editora. Valoración del conocimiento, uso manejo y prácticas de conservación de la diversidad de recursos forestales no maderables en diferentes ambientes socioculturales de la región del Pacífico Colombiano. Asociación Colombiana de Botánica. Samava Impresiones. Popayán, 2013.
- Sanabria, Olga Lucía. Etnoflora Yucateca. El Uso y Manejo Forestal en la Comunidad de Xul, En el Sur de Yucatán. INIREB – Mexico, 1986.
- Sanabria, Olga Lucía. La Etnobotánica y su Contribución a la Conservación de los Recursos Naturales y el Conocimiento Tradicional. En: Lagos-Witte, Sonia; Sanabria, Olga Lucía; Chacón, Paulina y García, Randall (editores). Manual de herramientas etnobotánicas relativas a la conservación y el uso sostenible de los recursos vegetales. Una contribución de la Red Latinoamericana de Botánica a la implementación de la Estrategia Global para la Conservación de las Especies Vegetales hacia el logro de las Metas 13 y 15. RLB – OEA - FEMCIDI. Chile, 2011.
- Sánchez, E. y Leal, C. Elementos para una Evaluación de Sistemas Productivos Adaptativos en el Pacífico Colombiano En: Economías de las Comunidades Rurales en el Pacífico Colombiano. Memorias. Proyecto Biopacífico-Minambiente-PNUD/GEF. Santafé de Bogotá, 1995.
- Sánchez, Enrique. Del Extractivismo a las Etnoagriculturas: Las Miradas sobre la Economía de las Comunidades Rurales Negras e Indígenas en el Pacífico. En: Sánchez, E. y Leal, C. Elementos para una Evaluación de Sistemas Productivos Adaptativos en el

- Pacífico Colombiano En: Economías de las Comunidades Rurales en le Pacífico Colombiano. Memorias. Proyecto Biopacífico-Minambiente-PNUD/GEF. Santafé de Bogotá, 1995.
- Sánchez, Enrique. Ver, preguntar y cocinar... y cocinar cantando. La cocina tradicional del Pacífico Colombiano: un patrimonio cultural en riesgo. En: Boletín de Antropología, Vol. 34, N.º 58. Universidad de Antioquia, Medellín, 2019.
- Siempreviva Organización Feminista. Las Mujeres en la Construcción de la Economía Solidaria y la Agroecología. Textos para la acción feminista. Brasil, 2015.
- Sturtevant, William. Estudios en Etnociencia. American Anthropologist 66 (2). Special issue on transcultural studies in cognition, Junio, 1964. Traducción de Olga Ma. Hurtado (Universidad de Antioquia).
- Tabares E., y Gánem A. Identidad y género en las azoteas de Guapi y ríos aledaños. En: Revista ANTROPACÍFICO Vol. 2 Num. 2. Popayán, 2004.
- Tabares, Elizabeth (compiladora). Voces, perspectivas y miradas del Pacífico.IIAP – Universidad del Cauca – CRC. Grupo de Investigación Antropacífico. Popayán, 2012.
- Tamayo, Jorge. Producción y Cultura en el Litoral Pacífico. En: Economías de las Comunidades Rurales en le Pacífico Colombiano. Memorias. Proyecto Biopacífico-Minambiente-PNUD/GEF. Santafé de Bogotá, 1995.
- Taylor S. y Bogdan R. Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados. PAIDOS. España, 1984. (cuarta reimpresión, 1998).
- Toledo, V.M. y Barrera-Bassols, N. La Memoria Biocultural. La Importancia Ecológica de las sabidurías Tradicionales. Icaria Editorial. Barcelona, 2008.
- Toledo, Víctor. El Paradigma Biocultural: crisis ecológica, modernidad y culturas tradicionales. En: Sociedad y Ambiente, Vol. 1, Num. 1. El Colegio de la Frontera Sur. México, 2013.
- Úbeda, Yolanda. Desde la Azotea. Colombia: una tierra llena de vida y esperanza. Caritas Diocesana Valencia. Boletín Web, 2015.
- UNESCO. Conocimientos Locales. Objetivos Globales. Programa sobre los Sistemas de Conocimientos Locales e Indígenas (LINKS). Paris, 2017

- Urrea, F. y otros. Perfiles sociodemográficos de la población afrocolombiana en contextos urbano-regionales del país a comienzos del siglo XXI. En: Panorámica afrocolombiana. Estudios sociales en el Pacífico. Pardo, M. y otros (editores). ICANH – UNAL. Bogotá, 2004.
- Vanín, Alfredo. Cultura del Litoral Pacífico. Todos los mundos son reales. En: Colombia Pacífico. Tomo II. Pablo Leyva Editor. Proyecto Biopacífico - Fondo FEN. Santafé de Bogotá, 1993.
- Vanín, Alfredo. Las Culturas Fluviales del Encantamiento. Memorias y Presencias del Pacífico Colombiano. Universidad del Cauca. Popayán, 2018.
- Vanín, Alfredo. Mitopoética de la Orilla Florida. En: Geografía Humana de Colombia. Los Afrocolombianos. Tomo VI. Instituto Colombiano de Cultura Hispánica. Editorial Guadalupe Ltda. Santafé de Bogotá, D.C., 1998.
- Vasco, Luis Guillermo. Así es mi método en etnografía. Publicado en Tabula Rasa. Revista de Humanidades. Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca, No. 6, enero-junio de 2007.
- Vásquez-Dávila, Marco y Lope-Alzina, Diana. Manejo y Conservación de la Agrobiodiversidad y Biodiversidad en Huertos Familiares Indígenas de Oaxaca, México: un Enfoque Biocultural. En: Los Huertos Familiares en Mesoamérica. José Salvador Flores (editor y Compilador). UADY – CONACYT. México, 2012.
- Velásquez Rogerio. Fragmentos de Historia, Etnografía y Narraciones del Pacífico Colombiano Negro. ICANH. Bogotá, 2000.
- Vidal Maria Stella. Pensamiento de las Culturas Tradicionales Africanas. Conferencia Licenciatura en Etnoeducación - Universidad del Cauca. Santander de Quilichao, 2006.
- Vidal, Maria Stella. La Cultura Africana y su Influencia en la Cosmovisión Afroamericana. En: Lengua y Cultura (Prado, Triviño y Vidal). Material de Apoyo Licenciatura en Etnoeducación. CEAD. Universidad del Cauca. Popayán, 1995.
- Wade, Peter. Entrevista. En: El Espectador “Colombia Tiene una deuda histórica con el Pacífico” (26 de octubre de 2017).
- West, Robert. Las Tierras Bajas del Pacífico Colombiano. Traducción Claudia Leal. Instituto Colombiano de Antropología e Historia ICANH. Bogotá – Colombia, 2000. (título

original: The Pacific Lowlands of Colombia. A Negroid Area of the American Tropics. 1957. Louisiana State University Press).

Whitten Norman, E. Pioneros Negros. La Cultura Afrolatinoamericana del Ecuador y de Colombia. Centro Cultural Afroecuatoriano. Quito – Ecuador, 1992.

Yacup, Sofonías. Litoral Recóndito. 3ª edición. Talleres Editoriales del Departamento. Popayán, 1990.

Zamora, Javier. Zoteas/Azoteas Agro-cultura y Conservación de la Biodiversidad. Revista Ambiental Catorce 6. N° 14. Bogotá, marzo de 2017.

Zapata Olivella, Manuel. Las Claves Mágicas de América. Plaza y Janés Editores. Segunda Edición. Santafé de Bogotá, D.C. Colombia, 1999.

Zuluaga, G.P. y Ramírez; L.A. Uso, manejo y conservación de la agridiversidad por comunidades campesinas afrocolombianas en el municipio de Nuquí, Colombia. En: Revista Etnobiológica. 2015.

TRABAJOS DE GRADO
MODALIDAD PRÁCTICA PEDAGÓGICA ETNOEDUCATIVA PPE.
PROGRAMA DE LICENCIATURA EN ETNOEDUCACIÓN PLE - SEDE GUAPI
UNIVERSIDAD DEL CAUCA

- Arboleda, Carmen Milady. Fortalecimiento de los Saberes Afropacíficos a través de la Siembra en Azotea de la Planta Condimentaria Chillangua o Cimarrón, con estudiantes del grado 3° B en la Escuela Normal Superior “La Inmaculada” de Guapi-Cauca. Trabajo de grado (PPE). Licenciatura en Etnoeducación - Universidad del Cauca – Sede Guapi. 2015.
- Cundumí, Ana Yesy. Fortalecimiento del Sistema Tradicional de Siembra de Plantas Condimentarias (Cebolla) con Alumnos del Grado 3b de La Institución Educativa Normal Superior en el municipio de Guapi, Cauca. Trabajo de Grado (PPE). Licenciatura en Etnoeducación - Universidad del Cauca – Sede Guapi. 2015.
- Meza, Johana Patricia. Fortalecer la Siembra de Plantas Medicinales en Azotea en el Grado 3° de la Escuela Integral El Pueblito de Guapi-Cauca. Trabajo de grado (PPE). Licenciatura en Etnoeducación - Universidad del Cauca – Sede Guapi. 2015.
- Micolta, Mercy. Condimentos Ancestrales de Azotea como Tópico Pedagógico para Aportar al Fortalecimiento de la Identidad Cultural en el Grado Tercero de la Institución Educativa San José, Guapi – Cauca. Trabajo de grado (PPE). Licenciatura en Etnoeducación - Universidad del Cauca – Sede Guapi. 2017.
- Montaño, Ana Yesica. Fortalecimiento del Uso Ancestral de las Plantas Medicinales en la comunidad El Carmelo, con los estudiantes del Grado 5° del Centro Educativo El Carmelo (municipio de Guapi-Cauca), Proyecto de Práctica Pedagógica Etnoeducativa – Trabajo de Grado. Licenciatura en Etnoeducación. Sede Guapi. 2017.
- Montaño, Mary. Fortalecimiento de Plantas de Azotea como Estrategia para contribuir a la Conservación de la Biodiversidad en la Vereda Temuey (Guapi - Cauca) en el Grado 3°. Trabajo de grado (PPE). Licenciatura en Etnoeducación - Universidad del Cauca – Sede Guapi. 2017.
- Montaño, Nasly. Siembra y Usos de Plantas en la Medicina Tradicional Guapireña, con los Niños del Grado Cuarto de la Institución Educativa Manuel de Valverde en el

municipio de Guapi Cauca. Trabajo de grado (PPE). Licenciatura en Etnoeducación - Universidad del Cauca – Sede Guapi. 2017.

Paredes, Merlyn Ximena. Fortalecimiento del Uso de las Plantas de Azotea: Un Espacio para el Reencuentro Familiar con Niñas y Niños del Grado Quinto Institución Educativa Normal Superior De Guapi-Cauca. Trabajo de grado (PPE). Licenciatura en Etnoeducación - Universidad del Cauca – Sede Guapi. 2017.

Portocarrero, Claudia Patricia. Fortalecimiento de Prácticas Tradicionales a Partir de la Siembra de Plantas Medicinales en Azotea, con los Estudiantes Del Grado 5° De La Escuela Rural Mixta Santa Rosa De Guajuí, municipio de Guapi-Cauca. Trabajo de grado (PPE). Licenciatura en Etnoeducación - Universidad del Cauca – Sede Guapi. 2015.

Quiñones, Ana Edith. Fortalecimiento de la medicina tradicional a través de la siembra y uso de las siete albahacas con los niños y niñas del grado cuarto de la Escuela Integral El Pueblito, Guapi-Cauca. Proyecto de Práctica Pedagógica Etnoeducativa – Trabajo de Grado. Licenciatura en Etnoeducación-Universidad del cauca. Sede Guapi, 2017.

Ramo, Marioris. Fortalecimiento de la siembra tradicional con plantas alimenticias por medio de las azoteas, en los grados 3°, 4° y 5° de la Escuela Rural Mixta Santa Clara (Alto Guapi) Proyecto de Práctica Pedagógica Etnoeducativa – Trabajo de Grado. Licenciatura en Etnoeducación-Universidad del cauca. Sede Guapi, 2017.

Sánchez, María Jacinta. Fortaleciendo conocimientos ancestrales con las plantas medicinales (sábila, hierba de espanto y espinaca) como patrimonio de la población guapireña con los niños y niñas del grado 3° de primaria de la Institucion Educativa San Pedro y San Pablo de Guapi – Cauca. Trabajo de grado (PPE). Licenciatura en Etnoeducación - Universidad del Cauca – Sede Guapi. 2017.

Sinisterra, Ana Lucía. Fortalecimiento del uso de plantas medicinales ancestrales de azotea en las y los estudiantes del grado 3° de la básica primaria de la Escuela Urbana Mixta Santa Mónica en Guapi–Cauca. Trabajo de grado (PPE). Licenciatura en Etnoeducación - Universidad del Cauca – Sede Guapi. 2015.

Sinisterra, Kelly Melisa. Fortalecimiento de la Identidad Afro en los Niños y Niñas del Grado 4° de Primaria de la Escuela Urbana Mixta Santa Mónica, mediante la Construcción de Azoteas con Plantas Medicinales utilizadas por las Mayoras de la comunidad de

Guapi–Cauca. Trabajo de grado (PPE). Licenciatura en Etnoeducación - Universidad del Cauca – Sede Guapi. 2015.

Solís, Emitelia. Fortalecimiento del Conocimiento sobre Plantas Medicinales de mi Región Pacífica con los Niños del Grado Tercero en el Centro Educativo La Sabana, Sede E.R.M. Chamoncito del municipio de Guapi – Cauca. Trabajo de grado (PPE). Licenciatura en Etnoeducación - Universidad del Cauca – Sede Guapi. 2017.

Solís, Rocío. Fortalecimiento de la Identidad como Comunidades Negras a través de la Siembra de las Plantas Condimentarias (Oregano Y Chiyangua) en los Niños y Niñas del Grado Cuarto de la Escuela Mixta El Carmen, Guapi – Cauca. Trabajo de grado (PPE). Licenciatura en Etnoeducación - Universidad del Cauca – Sede Guapi. 2017.