

AMAICA

mujer negra hoy

Elsis María
Valencia Rengifo

*No. 14,
Septiembre
2021*

**Así suena
el grupo
“De Mar y Río”**

Belleza:
Consejos para
unos dientes sanos
en los niños



CONTENIDO

- 4** **Presentación**
Clara Inés García Vivas
- 8** **Salvaguardando la cocina del Pacífico:**
Elsis María Valencia Rengifo
Pedro Felipe Hoyos Körbel
- 19** **Así suena el grupo De Mar y Río**
AMAICA
- 28** **Etnia's Artesanías del Pacífico**
Mary Cordoba
- 39** **La Mujer Wayuu, una crónica, Parte IV.**
Manaure, paisaje de sal
Ánglea Botero Restrepo
- 49** **Mi país, mi democracia. Una cartilla democrática**
El Estado
AMAICA
- 50** **Dejemos de quejarnos**
Yuly María Gómez Perea
- 52** **Un memorable Evento**
Clara Inés García Vivas
- 54** **La Familia Afro, Parte V.**
AMAICA
- 55** **Belleza: Consejos para unos dientes sanos en los niños**
AMAICA
- 62** **Diccionario Gastronómico del Pacífico Letra D**
Lorena Delgado Mosquera
- 68** **El mundo del Arte**
Vincent Van Gogh
AMAICA

Mesa de redacción:

Clara Inés García Vivas
Yuly María Gómez Perea
Patricia Gallo Ruiz

CONTACTO: fundacionalianzaamaica@gmail.com
Facebook: Amaica
Instagram: amaica 2020

.....

AMAICA, mujer negra hoy, celebra las ideas y emociones expuestas en la revista por las diferentes autoras y autores, pero no asume ninguna responsabilidad penal o civil a respecto. Cada autora/autor responderá por su trabajo.

ISSN No. 2711-4546

Diagramación: Diana Marcela Castañeda Quintero

*Buenaventura/Manizales, Colombia,
Septiembre 2021*

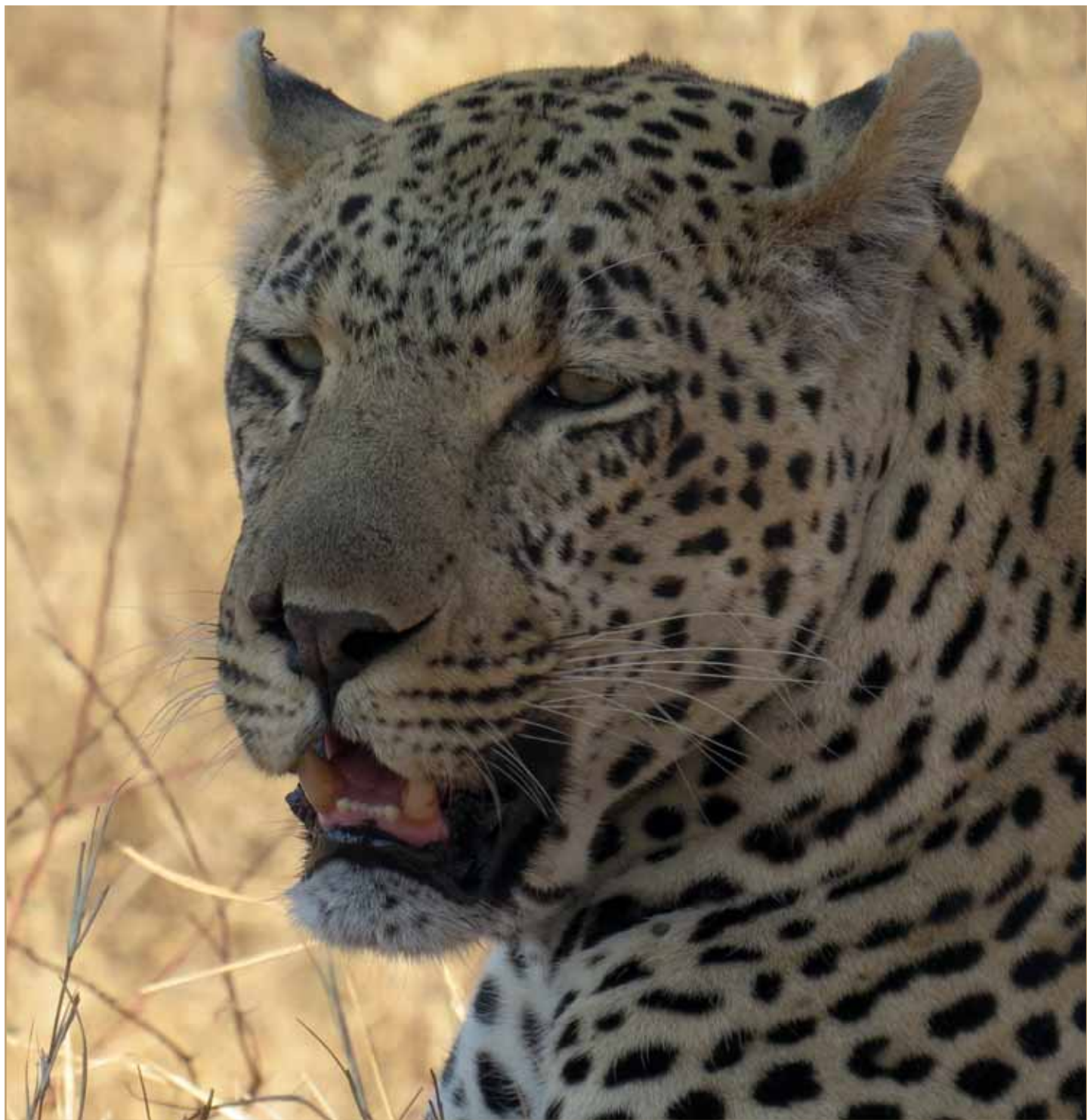


PRESENTACIÓN



La belleza de los animales nos seduce y a la vez en ellos proyectamos valores humanos. En los felinos vemos fuerza y agilidad. Leones, tigres, jaguares y leopardos han sido los preferidos de ese gusto por esa fuerza mortal. Hablamos del león como rey de la selva y las culturas americanas veían en el jaguar un dios. Seguramente el hombre sabe que es un depredador implacable y se identifica con estas fieras que matan para vivir, solamente que el hombre muchas veces no sabe diferenciar entre vivir y matar. ¿O tal vez nos gustan estos felinos porque les tememos? De todas formas, son bellos e invité a una fiera de esas a esta presentación.

La gastronomía es una expresión central de nuestra cultura y una de las salvaguardias de este patrimonio es Elsis María Valencia Rengifo. Es importante promover este patrimonio, pero también es importante saber hasta dónde se debe monetizar este asunto y ella sabe poner un límite. De ahí el interés de oír esa voz saturada de emoción y prudencia. El perfil que presentamos en AMAICA de Elsis no lo encuentran en otra publicación, solo aquí en esta revista de mujeres negras vemos las cosas con suficiente contraste. Nidia Góngora es otra mujer faro en nuestra cultura; de la que hablaremos en otra revista, pero en esta oportunidad hablaremos de un logro de su Fundación Escuela Canalón,

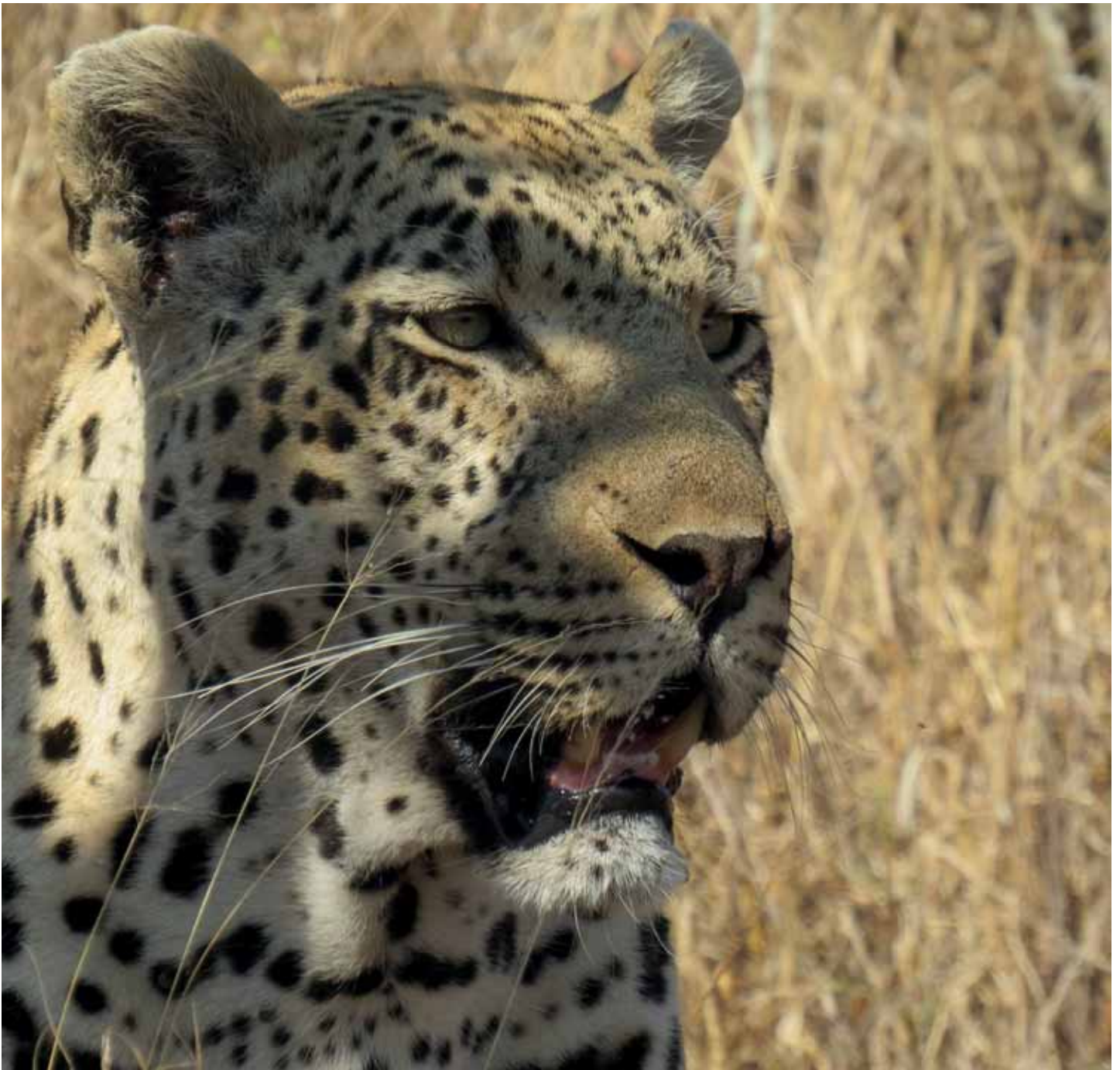


ya que les mostraremos cómo suena el grupo educado en la Fundación: De Mar y Río. Para este artículo entrevistamos a dos de sus jóvenes cantoras, a Nicol Bonilla y María José Amú. Admirable el compromiso de estas dos jóvenes mujeres con nuestro legado musical.

La emprendedora del mes es Mary Córdoba. Ella nos escribió el testimonio de cómo surgió su emprendimiento, Etnia's Artesanías del Pacífico y de las complejas dificultades que le correspondió sortear y que nos sirven de modelo a seguir.

De Ángela Botero seguimos recibiendo sus crónicas Wayuu, me encanta viajar con esos relatos.

Resalto la columna de opinión de Yuly María, es tiempo que alguien diga no más a tanta quejadera. Y en mi columna expreso la emoción por los galardones entregados por la Ministra de Cultura Mayolo a siete mujeres negras ejemplares.



Dentro de la cartilla democrática encontrarán el aporte sobre el Estado, su razón de ser y es por medio del conocimiento que seguimos ampliando nuestra cultura política.

Con esta quinta entrega de la Familia Afro cerramos este tema, esperando haberles dado un tema para reflexionar.

Le correspondió a la letra D salir en el Diccionario Gastronómico del Pacífico de mi amiga Lorena Delgado quien desde España nos remite este suculento aporte.

Y en El mundo del Arte nos encontraremos con Vincent Van Gogh, el gran pintor expresionista del siglo antepasado que capto en sus lienzos las vibraciones de las estrellas y redefinió el color para la cultura de Occidente.

¡Gracias por seguir en sintonía conmigo!

Clara Inés



Salvaguardando la cocina del Pacífico:

Elsis María Valencia Rengifo



El Pacífico está de moda. Colombia, al fin, enriqueció su mirada captando lo que sucede en ese borde del país. Como siempre la música va adelante liderando a este surgimiento; la gastronomía igualmente llama la atención y sobre todo la gente del Litoral recibe la atención que merece. ¿Esta moda cuándo se convertirá en boom y la gente del Pacífico perderá el dominio sobre ese movimiento que por décadas pacientemente vienen elaborado? Porque la tendencia es sobre explotar algo hasta volverlo un barato cliché, un estándar perfectamente comercializable. Los efectos y el ambiente de bazar lo vemos ya a diario: no hay producto elaborado por manos afrocolombianas que no lleve el adjetivo “ancestral” como calificativo de calidad. Me pregunto: ¿quién podrá alzar el dedo, no el puño, y señalar que está suscrito a una tradición y que es vil comercio? ¿Quién podrá decir a ciencia cierta qué es cultural y qué es lucro? ¿Quién tiene la autoridad, el valor moral y el conocimiento, para señalar la ruta sana a este proceso?

El Pacífico tiene en Elsis María Valencia Rengifo a esa persona, que referente a la gastronomía, es dueña de esa fuerza. Ella, con palabras y argumentos diáfanos señala qué es y qué no es, asumiendo el papel de salvaguarda de una tradición, de una valiosa esencia, no permitiendo que esa herencia se altere o se prostituya por un desmedido afán de lucro.

La historia de esta mujer es llamativa. Como todas las historias de las mujeres negras, es una historia de sacrificio y abnegación, de lucha y esperanza. Las generaciones recientes, aquellas que se pueden parar cómodamente sobre los esforzados hombros de sus madres, no tanto, pero la generación de Elsis sabe, pero no se jacta, de que es sufrir. Sus francas sonrisas no dejan entrever las insistentes oraciones que pronunciaron esos labios rogando por un futuro menos adverso.



Es asombroso cómo una estudiante de biología y química debió dejar sus estudios en la universidad en Cali porque problemas familiares le cegaron los fondos y cómo esa joven llevó a vender 30 empanadas a un hospital del famoso ISS y al otro día ya le pidieron 80 y en el transcurso de un mes le permitieron colocar una mesita dentro del edificio para vender sus viandas.

Dos años más tarde asumió el negocio de la cafetería y terminó haciéndose cargo de toda la cocina de ese hospital de 350 camas que manejó por más de 10 años.



Elsis Valencia conoce la industria de la alimentación manejando comida con supervisión de una nutricionista y, a la vez, cuida esa enseñanza que recibió en su natal Mosquera en el Departamento de Nariño. Y fue viviendo ese contraste que comprendió la esencia de lo que recibió en herencia de sus mayores.



Hoy, después de ser instructora del SENA por varios años en el campo de gastronomía; haber publicado 4 libros sobre el tema y ostentar un diploma universitario, su voz se ha depurado de altibajos. Su experiencia, producto de sus despiertos ojos, ha sido decantada y resuena clara y directa. Para ella la cocina no es una moda ni algo que le llegó por casualidad y mucho menos una obligación. Elsis Valencia, en la larga entrevista que sostuve con ella, que para mí más fue asistir a una cátedra magistral que realizar un reportaje, me transmitió conceptos que los enseña la vida y no se aprenden en libros, causándome admiración por la claridad de lo que recalca.



Elsis Valencia señalaba por ejemplo que ella es una cocinera no una chef, que esos ribetes de falsa vanidad se los dejaba a otras. Ella me hablaba de valorar el oficio de cocinar haciendo un interesante exordio histórico: Para el conquistador español cocinar estaba asociado a servir y además se sumaba a un trabajo manual, así que este oficio fue colocado en el más bajo peldaño social y mental. *“¡Fatal error!”* dice Elsis Valencia. *“Tenemos que reconocer la importancia y el valor de lo que es cocinar y liberarnos esa tonta idea de oficio sumiso. ¡Para el español ese oficio bajo, apenas era para una mujer y ojalá para una de inferior casta! Confundieron estos feroces conquistadores el acto de amamantar, el de alimentar un crío, innato de las mujeres, con el hecho de servir, de carecer de jerarquía social. Yo digo: Una cocinera es una química porque el arreglar comida mucho tiene que ver con los procesos químicos. La comida nos sana o nos enferma, o sea una cocinera también es una sanadora conocedora e la botánica y sus poderes.*

La mitad de los rituales sociales giran alrededor de la comida. Desde tomar un tintico hasta el gran banquete, o sea la cocinera es una anfitriona que hace que la gente se reúna en paz para compartir alimentos o al revés se reúnen para alimentarse y compartir la paz. ¡Si eso no es valioso, no sé entonces qué puede ser!



Pero lo más importante en la comida es concatenar conocimientos que para nosotras las cocineras del Pacífico y las verdaderas cocineras del mundo, nos viene de nuestras madres, tías y abuelas y son el reflejo de una cultura que se desarrolla en un territorio y en un tiempo específico. Cocinar es afirmar una identidad y una pertenencia. Eso no solo lo tenemos que decir a la gente, sino nosotras mismas interiorizarlo y aplicarlo.” ¿Quién va a contradecir estas ideas? Brillan por sí solas. Y remataba mi maestra diciendo: “Los censos de la gente, antiguamente se basaba en fogones, ese era el número que se emitía, o sea que el fogón era la base de un hogar, la unidad básica de la sociedad. Cocinar es alimentar, es dar cariño, es asumir cuidados para con el ser querido. La cocina es la fuente del amor y del cariño.” Continuaba Elsis: “El gobernante habla de alimentación; el médico de nutrición, el gastrónomo habla de platos y la persona común y corriente habla del almuerzo. Así, el mismo hecho adquiere diferentes ángulos mostrando la importancia del cocinar para el ser humano. Es tan importante la cocina que en muchas culturas y sus religiones les preparan alimentos a los muertos. Entonces menospreciar a la persona que sabe cocinarles a muertos y dejarlos bien saciados, es necio porque es un arte, es un oficio de gran importancia.”



Elsis es una purista y ortodoxa. Ella dice que a la comida del Pacífico no se le debe buscar fusión, porque esa fusión ya se dio cuando el español, el indio y el negro, hace 500 años, sumaron sus fogones. Para ella un sancocho del Pacífico no lleva papa porque la papa hace 100 años no se conocía en esa región, pero era reemplazada por otros productos que las gentes hoy en día ignoran.



El pimentón igualmente hizo su aparición recientemente y es condenado por Elsis al ostracismo de la legítima cocina litorreña. Eso no significaba que se viviera en un asilamiento, todo lo contrario. El ejemplo que da Elsis Valencia es la harina de trigo para hacer pan, ya que esta se tenía que traer de afuera. Dice Elsis que al negro del Litoral Pacífico le fascina el pan y recuerda que en su pueblo natal cada casa tenía su horno de leña y se manejaban muchas recetas de cómo prepararlo. Ninguna receta del Pacífico para esta conocedora puede llevar leche porque ese artículo tampoco era común en el Litoral. A la leche de vaca se le reemplazaba con la leche de coco. Para Elsis Valencia la comida del Pacífico gira alrededor del plátano y no alrededor del arroz como, equívocamente, muchos creen.

Elsis no es la iconoclasta que busca llamar la atención, todo lo contrario. Ella sabe que todo tiene su tiempo. Y ella es feliz cocinando la comida que aprendió a cocinar de jovencita, jugando, entre otros, a la bodita. Es tan clara su vocación que de muchas partes del mundo la llaman para mostrar su sabiduría y cocinar para un público que sepa valorar esa actitud. La misma Cancillería de la República la ha escogido para representar al país en eventos y certámenes, porque saben de la pureza de ese corazón el cual comprende que hay situaciones donde es más importante pulir un verso que salvar un mundo.






Me dio mucho gusto oír una voz tan organizada y consciente de su fuerza, que ha reflexionado acerca de este ancestral oficio y encontró las palabras para transmitir esos hallazgos. Ella logra esa conciencia, no recitando teorías de libros traídos del exterior, no; ella simplemente analiza lo que ve, ha visto en su entorno y lo que ha vivido. La voz ancestral Elsis la percibe a diario y con fruición se pone a trabajar en lo suyo. Es importante que las nuevas generaciones conozcan el origen de esta bella cocina tradicional y sobre esos fundamentos puedan innovar.

Es bueno que el país, que el Pacífico tengan con quien consultar estos asuntos y así dar pasos que duren y no que maduren.

Elsis Valencia sabe valorar la tradición y sabe que esta no tiene precio.

Pedro Felipe Hoyos Körbel

A close-up photograph of several vibrant red roses in various stages of bloom, set against a blurred background of a brick wall. The roses are the central focus, with their petals showing rich red and pink tones. Some are fully open, while others are still buds.

**El amor es el sentimiento
más sublime
y la amistad su mejor expresión.**

AMAICA

**te desea un feliz
Día del Amor y
la Amistad**

2021

Así suena el grupo

De Mar y Río





Es curioso que la música del Pacífico no tiene nombre propio. Se debe buscar un sustituto compuesto, precisamente música de marimba o música del Pacífico, porque a nadie se le ocurrió bautizar este portento musical. Vallenato, salsa, bolero o tango son denominaciones sonoras que albergan un mundo de emociones reconocibles para todos. Este raro cuello de botella lo compensa la música del Pacífico con creces, aquel que la escucha inexcusablemente se impacta porque no ha oído algo tan bello y especial.

La marimba como un campanario mágico resuena con sus mil timbres que cubren su entorno con un manto de suaves capullos musicales. El bombo marca un paso firme, una vez grave sobre el cuero y la otra brillante sobre la madera. A los cununos se le permite pasar de un lado al otro dándoles libertad en sus funciones, así que a veces acompañan al bombo, pero en otras oportunidades se acercan a la marimba como cachorros juguetones. Pero es el continuo rodar de los guasás que crea un tejido sonoro compuesto de diminutas olas que, al chocar entre sí, se divierten. Una vez que los instrumentos se acoplaron y transcurridos los primeros compases de la canción entran las voces. Bellas voces con natural fuerza pregonan sencillos versos y se responden entre ellas replicando los movimientos de la danza donde el macho galantea a la hembra y ésta se rehúsa entregarse de inmediato. Este suave e hipnótico sonido de la vital Música del Pacífico se intensifica, se vuelve más rápido, pero nunca se desborda. La esencia de esta música es la perfecta articulación de los ritmos, incluyendo a la melodía.



¿Era esa la música que tenía en mente el poeta Aurelio Arturo cuando escribía poemas como “Clima” o este llamado “Arrullo” que dice:

La noche está muy atareada
en mecer una por una,
tantas hojas.
Y las hojas no se duermen
todas.

Si le ayudan las estrellas,
cómo tiembla y tintinea la infinita
comba eterna.



¿Pero quién dormirá a tantas,
tantas,
si ya va subiendo el día
por el río?

(¿Dónde canta este país
de las hojas
y este arrullo de la noche
honda?).

Por el lado del río
vienen los días
de bozo dorado,
vienen las noches
de fino labio.

(¿Dónde el bello país de los ríos
que abre caminos
al viento claro
y al canto?)

La noche está muy atareada
en mecer una por una,
tantas hojas.
Y las hojas no se duermen
todas.

Si le ayudan las estrellas...
Pero hay unas más ocultas,
pero hay unas hojas, unas
que entrarán nunca en la noche,
nunca.

(¿Dónde canta este país
de las hojas,
y este arrullo de la noche
honda?)





¿O es esta la música que suena en los cuadros del pintor primitivista Henri Rousseau que en el París del año 1900 pintaba mágicas selvas y anchos ríos que eran el hábitat de hombres para los cuales la vida era un ritual que se practicaba en varios mundos y conciencias? Para el pintor Rousseau los colores ejercen funciones mágicas que sostienen un mundo que solo los iniciados pueden ver en su totalidad.

La Música del Pacífico ha cobrado importancia y el país y el mundo se interesan en ella. Este logro no es casual. A instituciones como la Fundación Escuela Canalón y lideresas como Nidia Góngora, fuera de otros gestores, se les deben las gracias por enriquecer el mundo con la Música del Pacífico. Por años se viene preparando esta irrupción que ya ha arrojado sonoros y vistosos triunfos. No solo se trataba de esperar un momento conjetural para dar el golpe mediático, sino se está preparando a jóvenes para ser fuertes con y por su música.

En la escuela de la Fundación Canalón que opera en Cali y dirige Felipe Amú hace siete años ingresan los jóvenes, sin costo alguno y de cualquier edad o aptitud y son ubicados en los diferentes grupos.



Uno de estos grupos de la Escuela lleva el dicente nombre “De Mar y Río”. Este grupo es el resultado de muchos años de esfuerzos de parte de las directivas e instructores como de sus integrantes. Son 10 los jóvenes que lo integran y que frisan apenas la mayoría de edad. Muchos de ellos han encontrado un segundo hogar en la Escuela y llevan aprendiendo y tocando siete años en ella. Algunos son nacidos en Timbiquí, otros en Cali y cada uno tiene una historia y motivación diferente, pero coinciden todos ellos en sentir un profundo amor y respeto por su música y su tradición. Con mucha disciplina se ensaya dos veces a la semana y son asignadas tareas para realizar en casa. La pandemia alteró un poco esta metodología, pero no afectó la motivación.



El pertenecer a este grupo significa para las cantantes del grupo María José Amú y Nicol Bonilla, la sólida oportunidad de convertirse en cantantes profesionales logrando ellas un futuro personal, pero a la vez garantizando la continuidad de esta herencia de inmenso valor para el Pacífico como región y para Colombia como nación. La formación que reciben estos jóvenes en la Fundación Escuela Canalón es musical, pero a la vez les ayudan a los jóvenes a entender y valorar sus orígenes, aportándoles a estos ciudadanos recién cedulados, autoestima.

No cabe duda que el grupo De Mar y Río se hará famoso y no cabe duda que la Fundación Escuela Canalón seguirá forjando grupos de jóvenes que replicarán esa voz ancestral que por siglos ha sido dueña del Litoral.

AMAICA



Los integrantes de “De Mar y Río” son: María José Amú Venté, cantora y guasá; Alan Estiven Novoa Palacios, bombo macho; Luz Neidy Valencia Román, cantora y guasá; Edwin Esid Estupiñan Aguiño, marimba; Ángel Harbey Valencia Riasco, cununo; Francys Nicol Bonilla Carabalí, voz líder; Harold Dayan López Sánchez, bombo hembra; Loren Nayary Sánchez Aragón, cantora y guasá; Harvin John Caicedo Velasco, cununo; Nini Johana Florez Sinisterra, cantora y guasá. Y Francy Elena Riascos Risacos, cantora y guasá que no aparece en la foto.



Inspiracion, Identidad e Imaginación

Mary Córdoba y su Etnia´s Artesanías del Pacífico

Etnia´s Artesanías del Pacífico nace hace 6 años como un hobby, me encanta desbaratar y armar accesorios, siempre me dice eso mi mamá. Todo este amor al arte empezó con una inversión de 50.000.- pesos que me los regaló mi madre, ella siempre me apoya en las cosas que emprendo. La idea era realizar unos accesorios, o sea aretes y pulseras, para ella y para mis amigas. Aprendí por medio de tutoriales y me fue muy útil la ayuda de una hermana de una amiga que fue mi maestra, su dedicación y ayuda fue fundamental.

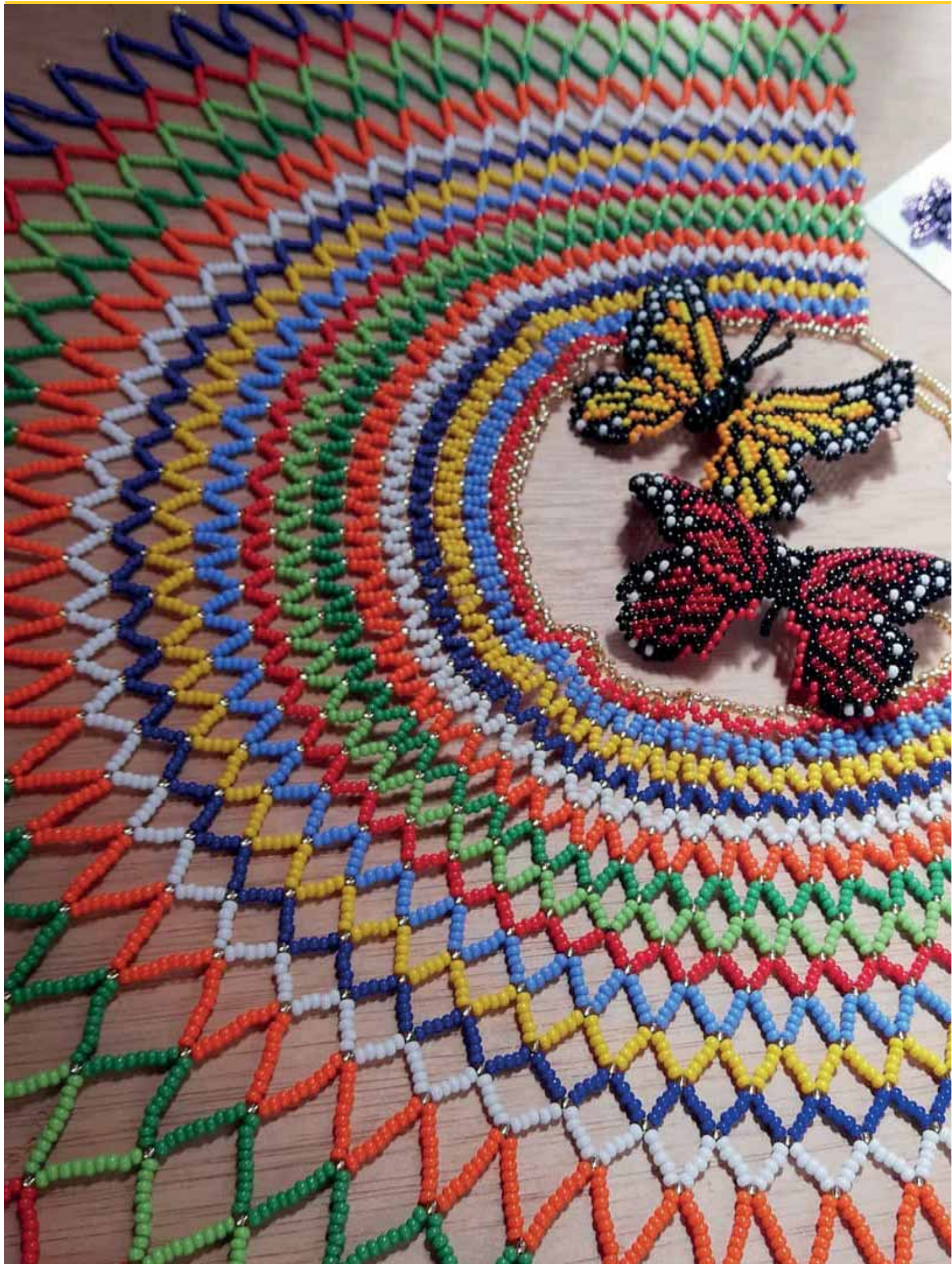
Para mi Etnia´s es una terapia, es un refugio que encontré. Allí me doy cuenta de que cumplo una función en la vida. Para mí es un regalo de Dios que Él ha puesto en mis manos para resaltar la belleza de las mujeres en especial. Tejer me da una paz increíble, un espacio donde me encuentro conmigo misma, donde reflexiono y reafirmo cual es el lugar y función donde quiero estar.



Emprender es una decisión muy difícil donde debes tener una fuerza y amor grande por lo que haces; llegan días buenos como hay días difíciles y más cuando empiezas; cuando todo lo tienes que conseguir con las uñas; cuando el apoyo es poco, aunque cuentes con tu familia y amigos; cuando no sabes cómo manejar tantas cosas como producir, manejar redes, tomar fotos. Todo eso es emprender. Tú empiezas siendo el todo para el todo porque piensas que nadie lo hace mejor que tú o simplemente el emprendimiento no tiene la capacidad de pagarle a alguien más.

A veces no alcanza ni para pagarnos a nosotros mismas, pero el optimismo y las ganas de salir adelante pueden más que los obstáculos. Con el tiempo me di cuenta de que podía formar una microempresa, que debía poner en práctica lo que me habían enseñado en la universidad y que al final de todo estás estudiando para crear empresa. Así que empecé a llenar un libro contable con toda la información que genera la empresa.







También me inscribí en Cámara de Comercio y registré la marca en la oficina de Industria y Comercio de la Alcaldía porque el mismo emprendimiento te va exigiendo cada vez más formalidad.

Inicialmente el emprendimiento se llamó MRaccesorios, pero no era algo que nos representaba por eso cambio el nombre a Etnia's. Mi mayor inspiración son las etnias indígenas y africanas que utilizan las mostacillas como forma de expresión de belleza, busco rescatar y resaltar ese legado ancestral que nos han dejado nuestros ancestros por tantas generaciones.

Cuando quieres algo debes esforzarte por eso, no cabe duda. Paralelamente, esos 6 años que tiene mi emprendimiento, 4 años los trabajé en un concesionario de motos con un horario de 8-12:30 y de 2- 6 PM. Debo sumar que estudiaba, tenía un bebé pequeño y vivía sola. Fue duro porque se trata de un conjunto de cosas, para cumplir con los pedidos.



Me despertaba todos los días antes de las 4:00 AM para trabajar hasta las 6:00 AM, luego arreglarme y arreglar al niño para llevarlo a la guardería y entrar a trabajar, en mi horario de almuerzo seguía tejiendo para que el tiempo me rindiera, en la noche ya estando en la casa me acostaba tipo 10-11PM tejiendo y con el niño en los brazos para poder compartir algo de tiempo con él en el día. Esa fue mi rutina por un largo tiempo.

Yo me sentía feliz, aunque tenía días que replanteaba el porque me esforzaba tanto si tenía una entrada fija.

Llegó la pandemia, los primeros días fueron fantásticos porque podía dedicarme a tejer todo el día, todos los días los aprovechaba al máximo y logré tener una buena producción, pero el tiempo pasaba y no había a quien venderle. Llegó el miedo, las preguntas negativas y el cuestionamiento hacia Dios. No sabía qué hacer, llore mucho y tenía muchísimo temor de perder a mi familia, de enfermarme y no poder cuidar a mi hijo. Me



hacía falta mi mamá, mis hermanos y mi abuela, recuerdo esos momentos y se me aguan los ojos. A los 6 meses de estar encerrada me quedé sin trabajo. ¡Oh por Dios! Un golpe duro, ahí no supe qué hacer; sin una entrada fija; pagando arriendo y con un niño sola, creo que fue el momento más difícil de mi vida, no había otra opción que llorar un rato para desahogarme y seguir adelante. Estaba sobreviviendo a una pandemia y tenía que hacer lo que me gustaba, mucha gente se estaba muriendo y si Dios aún me tenía viva y con mi familia completa, eso ya era una bendición.



Siempre quise dedicarme a Etnia's de tiempo completo, pero el miedo no me dejaba tomar esa gran decisión y si Dios puso eso en mi camino es porque era el momento, era el momento de decidir, de dedicarme a lo que me hace feliz, a lo que me gusta, lo que me mueve y me da paz. Por esto estoy aquí abriéndome a ustedes contándoles estas cosas para que luchen por sus sueños, no es fácil, pero hacerlo te hace sentir bien. No estoy aún en la quinta parte donde quiero ver a Etnia's, pero sí sé que voy por un buen camino, con pasos lentos, pero firmes.

Se me olvidaba mencionar: soy estudiante de administración de empresas, X nivel; soy mamá de un niño hermoso de 4 años llamado Lucciano y vivo en Quibdó. Este es la historia de mi emprendimiento.

En estos momentos tengo un local pequeño y allí puedo mostrar y vender lo que amo y me apasiona. Está ubicado en la ciudad de Quibdó, en la Calle 30 N 10-04, diagonal a Profamilia.



Inspiración, Identidad e Imagenación.

Redes sociales:

Instagram: @etnias

Facebook: @etnias

WhatsApp: 3234561724

**Local: Calle 30 N 10-04 diagonal a Profamilia
Quibdó- Chocó**



En esta
página
puedes
publicitar
tus productos

Contáctanos:

fundacionalianzaamaica@gmail.com

La Mujer Wayuu,

una crónica

Parte IV



*Manaure,
paisaje de sal*

Por: Ángela Botero Restrepo

La logística del proceso que estaba planeada para desarrollar en La Guajira, me llevaría, después de Barrancas, a la costa de la península. A una población muy antigua también, pero de unas características muy diferentes porque mientras el sur mezcla la dulzura de algunos cultivos de caña con la leche producida en las ganaderías y la transforma en los más ricos manjares como las panelitas, turrones, arequipes y quesos de frutas en conserva, en el norte, sobre la arena de la playa, se apilan toneladas de sal marina.

Manaure es la sal hecha paisaje, hecha montañas saladas deslumbrante es la ciudad hecha familias enteras extrayendo la sal solidificada de las charcas cuidadosamente trabajadas durante meses, es cantidades de mujeres y niños con las manos ampoladas por el manejo de la pala y pica y los pies quemados por la salmuera en la que permanecen sus pies sumergidos todo el día.





Muchas de las artesanas del grupo, también trabajan en los meses de la cosecha de sal y al regresar a casa en las tardes, con las manos ampolladas acarician el hilo con el que en otra jornada, tejen los colores del atardecer plasmando sueños y cansancio entre las puntadas amorosas de una mochila o chinchorro.

Un poco de historia sobre Manaure nos lleva a conocer que en su inicio, era un asentamiento de indígenas y que los primeros indicios de población “arijuna”, que serían mestizos y europeos, solo llegaron aproximadamente a mediados del siglo XVIII y en 1973 comenzó a regirse como municipio.







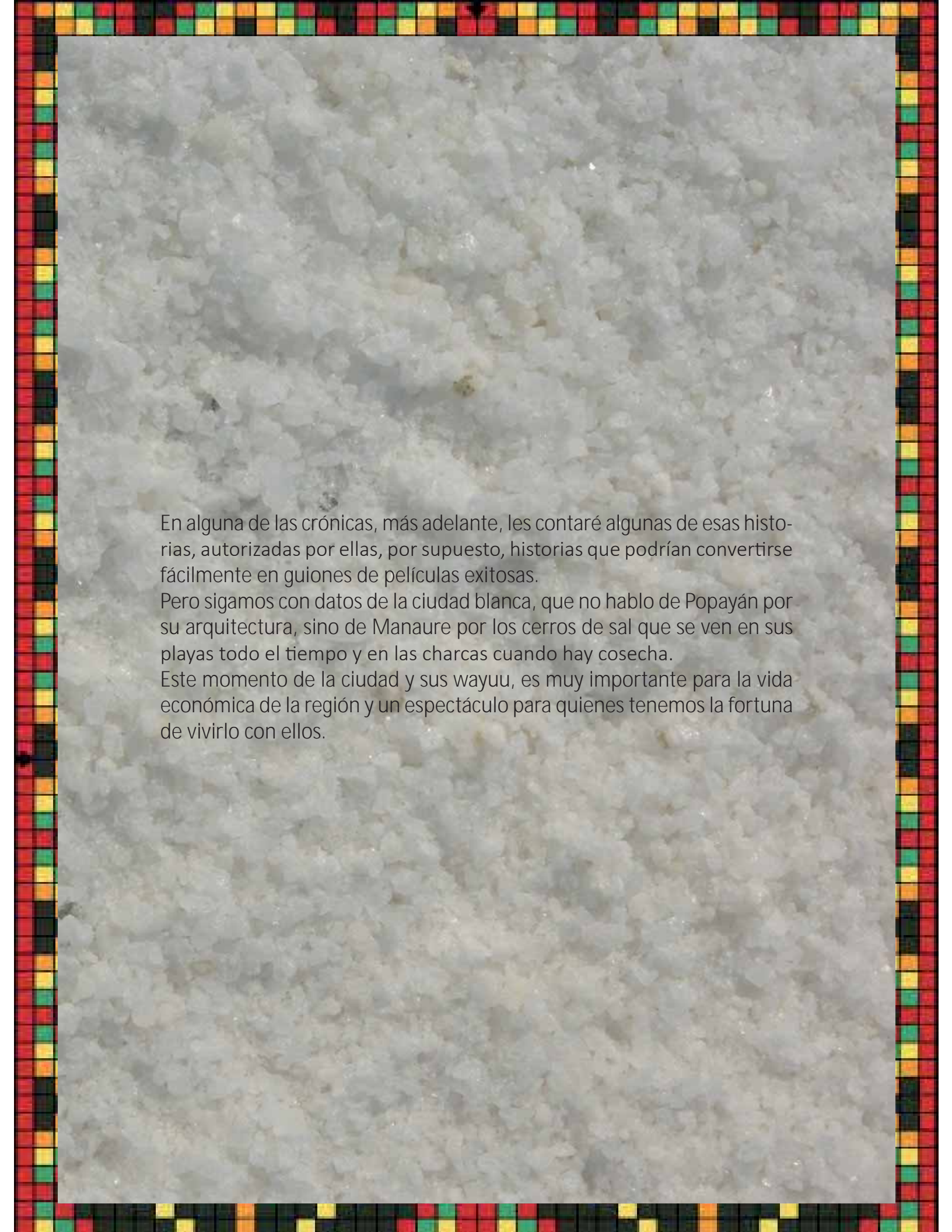
Tomó el nombre de un cacique de la nación Caquetía que fue poderosa en Venezuela. El Cacique Manaure pasó a la historia porque fue uno de los pocos monarcas indígenas de Suramérica que negoció con los colonizadores españoles. La historia, además, cuenta que dejó una hija princesa hermosa y valiente llamada Judibana, nacida en 1527 en el territorio que hoy ocupa Coro, la ciudad venezolana. Es considerada como la primera heroína de Venezuela por su valentía al defender a su pueblo de los invasores. Pero el fin del cacique no fue agradable, ya que por desacuerdos con los españoles y alemanes que manejaban los negocios de Carlos V., se retiró de las negociaciones 300 kilómetros tierra adentro. Más tarde fue asesinado en una batalla con los españoles. Manaure se encuentra a la orilla del mar y tiene un clima seco y cálido, pero con brisas del Caribe que refrescan su temperatura de 34 grados en promedio. Por su calor extremo y los vientos, la evaporación es muy alta y esto favorece al proceso de la producción y extracción de la sal. Las lluvias son escasas y cuando caen, son cortas y fuertes.

Su topografía es llana o suavemente ondulada, pedregosa, con playones de arcilla, acantilados y dunas hacia el este, lagunas en las que viven gran cantidad de especies migratorias y nativas. Las corrientes de agua muy escasas, pero son reemplazadas por aguas subterráneas que salvan del problema de abastecimiento del líquido.

Y su gente trabajadora, amable, atenta, especial como todos los wayuu. Aunque el grupo de Manaure se reunía conmigo para los talleres en Uribia, me encantaba pasar las tardes que me era posible con ellas almorzando sancocho de pargo y arroz con coco en el restaurante de Robles a la orilla de la playa. Allí las mesas eran rústicas y servían el almuerzo en “chochas” chinas de brillantes colores y exóticos paisajes. Pasábamos el rato mirando y escuchando como las olas cantaban para nosotros y sintiendo como la brisa generosa refrescaba ese mediodía de conversación fluida, llena de anécdotas, de humor y de confianzas como parte del proceso de crecimiento interior que estábamos viviendo.

De ellas escuchaba las historias de vida que conmovían mi alma, unas por dramáticas, otras por encontrar en su protagonista una mujer valiente y trabajadora como ninguna, otras porque eran ejemplo de superación para quienes escuchábamos.





En alguna de las crónicas, más adelante, les contaré algunas de esas historias, autorizadas por ellas, por supuesto, historias que podrían convertirse fácilmente en guiones de películas exitosas.

Pero sigamos con datos de la ciudad blanca, que no hablo de Popayán por su arquitectura, sino de Manaure por los cerros de sal que se ven en sus playas todo el tiempo y en las charcas cuando hay cosecha.

Este momento de la ciudad y sus wayuu, es muy importante para la vida económica de la región y un espectáculo para quienes tenemos la fortuna de vivirlo con ellos.



La sal se extrae artesanalmente y su producción es un proceso largo, de cuatro a seis meses, porque es el calor del sol el encargado de evaporar el agua marina contenida en los pozos que se construyen lo largo de terrenos aledaños a la playa. Es directamente el oleaje el que llena los depósitos de agua que se bombea a las charcas preparadas para ello. Cuando el sol ha realizado su trabajo y evaporado el agua, el sedimento, a veces de color rosado por los minerales y algas que han tomado vida en el estanque, el espectáculo es sencillamente hermoso, la sal brilla intensamente con la luz solar y las familias wayuu comienzan a extraer con picos, palas y en carretas, el precioso material que será vendido a los procesadores.

Pero, ¿por qué tan rudimentario el proceso de “fabricar” sal, si existen maquinarias y técnicas industriales que lo harían más fácil? Pregunté el día que me encontré con la sorpresa de poder observar la cosecha.

La respuesta me la dio una de las artesanas del grupo, quien en el tiempo de recolección, suspendía su trabajo artesanal para dedicarse al trabajo más pesado. Lola, me contaba que hace algunos años el gobierno les entregó la empresa extractora a la Alcaldía de Manaure y tres organizaciones indígenas para que fueran ellas quienes procesaran el mineral a través de la sociedad que se conformó: Salinas de Manaure.



Así como parece, el negocio sería muy beneficioso para la población, ya que en ese momento se procesaban cerca de 500 mil toneladas al año. Pero aquí viene él pero, había condiciones en la entrega de la empresa y no las cumplieron.

El resultado es que la producción se vino abajo y lo que hubiera sido un excelente despegue para los wayuu, se convirtió en dolor de cabeza por las dificultades y enfrentamientos que tuvieron entre sí las familias beneficiarias. Hoy, la producción es mínima, si se compara con el potencial que existe y la solución en la que se pensó al inicio de la negociación era invertir las utilidades en el cubrimiento de las necesidades del pueblo wayuu, pero no se logró. Siguen en la misma pobreza de siempre aliviada solo por lo que logran extraer con métodos rudimentarios.

Aunque el espectáculo de las grandes montañas de sal que atraía turistas ya no se tiene, sigue siendo hermoso caminar entre montañas más modestas elaboradas con esfuerzos enormes, sudor abundante y lágrimas más saladas que de costumbre.



Mi país, mi democracia

Una cartilla democrática

El Estado

Este complejo aparato es el lógico producto de la convivencia de muchas gentes. En él recaen la consecución del bienestar de sus habitantes; y para lograr eso el Estado regula la convivencia de la sociedad. De ahí surgen las leyes o los impuestos y en el funcionario se delega tener andando ese aparato.

El Estado se compone de todos los habitantes de un país y le pertenece a cada ciudadano por el mero hecho de haber nacido en ese territorio. Concluyendo se puede decir que el Estado se enriquece con el aporte y presencia de cada ciudadano. Cuando el ciudadano, la gente, pierde de vista al Estado, este empieza a funcionar mal y sucede un distanciamiento fatal para la consecución de la felicidad. Sin el Estado no hay una convivencia pacífica, solamente él puede organizar las fuerzas dispares que significan la inmensa cantidad de sus habitantes. El nivel de civilización se puede medir en la calidad del aparato estatal, mientras más conscientes son sus habitantes de lo complejo que es convivir, más fácil cada uno aceptará el papel que debe desempeñar dentro del Estado.

Estado= Terminio que se refiere a su organización política y administrativa.

País= Concepto que se refiere al territorio físico: sus ríos, clima, montañas y fronteras.

Nación= Alude a lo humano, su cultura, historia y tradición.

AMAICA

Opinión



Dejemos de quejarnos

Por: Yuly María Gómez Perea

Mientras que nosotros renegamos de nuestro país, especialmente de nuestra región Pacífica, muchos otros darían lo que fuese por tener nuestra vegetación, nuestro clima, nuestro folklore, nuestra gastronomía tan variada, nuestra alegría, nuestra forma de ver las cosas, la variedad al expresarnos y pasar los ratos en familia o con amigos; porque nos hemos vuelto expertos en denigrar de lo que somos y siempre miramos que el césped del vecino es más verde que el nuestro o que aquel amigo viajó y yo no pude.

Hacemos parte de una zona hermosa, que hermosa, espectacular, de un país maravilloso. Que hay situaciones difíciles, claro, sí las hay, pero es como en todas partes del mundo. Que, en vez de estar pensando en marcharnos a otro país a trabajar, muchas veces en peores condiciones de las que lo hacemos aquí, deberíamos incentivar el amor a lo nuestro, a lo que tenemos, que debemos vivir agradecidos de nuestro sitio de origen, de nuestra región, que podemos cambiar lo que no es tan bueno y tratar de mejorar. Debemos proponernos motivarnos cada uno.

Busquemos, apoyemos, miremos en que somos buenos, organicémosnos; hablemos, participemos en críticas constructivas, no salgamos a destruir lo que tenemos. Muchos países de escenarios mucho más adversos que los nuestros han salido adelante porque se lo propusieron. Guerras, destrucciones totales y miremos como esta Europa hoy. Ellos trabajaron duro y en conjunto y salieron adelante; me pregunto: ¿por qué nosotros no?

Apoyemos a los jóvenes, a los emprendedores, a los líderes con pensamientos sanos y ubicados sobre la tierra. No apoyemos a los que desean que todo se los den o se lo regalen, porque se lo merecen. Saquémosle tarjeta roja a los malucos, aquellos que se creen indispensables y nos quieren imponer sus cosas. Digámosle no a aquellos egos adictos a aplausos. Esa no es la forma de hacer bien las cosas, de salir adelante, a pensar en el futuro, en crear cosas, en hacer un barrio, una comuna, una ciudad, un departamento, un país mejor.

Busquemos la innovación, porque nadie lo hará por nosotros. Busquemos ideas creativas que se salgan del contexto actual, pero que sean dirigidas a un futuro mejor para todos, para los niños, los jóvenes, los adultos y los ancianos.

Démosle un ejemplo a la generación que nos sigue, abramos camino. Busquemos soluciones sencillas, pero articuladas y que sumadas sean nuestro legado. No entreguemos a los jóvenes esta región en el estado deprimido que se encuentra, transformémosla. Cada una puede aportar apoyando de corazón un nuevo camino. No es un cambio radical, pero sí un cambio continuo. Buenaventura nos necesita ahora más que nunca.

En estos tiempos debemos dejar de quejarnos tanto y salir adelante con nuestros proyectos de vida, es la única forma en que las cosas cambiarán. No podemos permitir que los malos sigan en sus procesos y todos nos quedemos callados, sin hacer nada de esa manera nada va a cambiar, por el contrario, las cosas cada día serán peores.

Opinión

Un memorable Evento

Por: Clara Inés García Vivas



Galardonó la Ministra de Cultura, la Dra. Angélica María Mayolo Obregón el pasado 26 de julio a siete destacadas mujeres negras para poner un claro acento a la conmemoración del Día Internacional de la Mujer Afrolatina, Afrocaribeña y de la Diáspora. Este reconocimiento fue oportuno y distó de ser un acto nepótico, ya que se trataba de mujeres y negras como la misma Ministra Mayolo.

En esta oportunidad no se trataba de un acto administrativo más, donde por razones de cuotas políticas había que repartir una serie de condecoraciones y tampoco fue otro momento de forzosa visibilización como sucede en los días que resaltan lo afro, donde las alcaldías y secretarías tratan a toda carrera de montar cualquier cosa y así evitar granjearse el epíteto de poco incluyentes. Simpático, hoy en día no se habla de racismo, sino de no inclusión. Desconfío de esas declaratorias, de esas nuevas creaciones idiomáticas y festejos por decreto, todo eso es baladí si no lo antecede una toma de conciencia y un trabajo educativo serio. No pongo en duda la fuerza de la ley, pero para mí prima la declaratoria hecha en el corazón, la ley es sufragánea.

Las siete damas que desfilaron por el escenario del Teatro Colón, la mejor y más prestigiosa sala del país, recibieron de la República de Colombia, o sea de todas nosotras ese gesto de admiración y cariño y ellas, a la vez, lo recibieron en nombre de todas nosotras. Puedo decir que esas siete mujeres: Totó La Momposina, Zully Murillo, Petrona Martínez, Teresita Gómez, Leonor González Mina, Cleotilde Henry y Betty Garcés, a mí sí me representan, ellas son todas nosotras.

¡Qué sobriedad en el evento! Nada sobraba ni hacía falta. Todas las regiones afro de Colombia estaban representadas. Se semejaban estas damas a embajadoras venidas de lejanos territorios en un cuento de hadas dispuestas a firmar un importante tratado. Sus ofrendas y regalos reposaban en lo profundo de sus miradas. Irradiaban dignidad y satisfacción. ¡Que acierto en la selección! La multirracial Colombia se puede dar por satisfecha si analiza los logros y las hojas de vida de estas mujeres negras que ese día enalteció. Orgullo, fuerza y futuro son conceptos que se me vienen a la mente cuando pienso en ellas. Son ellas un valiosísimo aporte a Colombia, son ellas esencia.

En esa memorable noche en el Teatro Colón no se admitió la vanidad, o la superficialidad, a la farándula se le cerró la puerta, y no hubo ruidos disonantes que producen los pequeños y lacerados egos. Aquí fueron ovacionadas de corazón siete extraordinarias reinas. Aquí Colombia sonrió al ver juntas estas inigualables mujeres negras.

Este tipo de eventos son importantes porque ayudan a fortalecer la creación de modelos a seguir. A ninguna de estas mujeres se les regaló algo en la vida, las posiciones que ostentan se las ganaron después de luchar y por supuesto tener un talento muy encima del promedio. Mostrar eso es importante para nosotras las mujeres negras, mostrar que somos unas invencibles luchadoras. Creo que el país recibió este evento con interés dando muestras de un despertar y realizar el potencial que tiene Colombia en nosotras.

AFROCOLOMBIANIDAD



La Familia Negra, Parte V.

La familia es un tema central de la cual todas las teorías del estado hablan, las unas para desvirtuarla y la otras para defenderla. Y no cabe duda que la persona que proviene de una familia constituida tradicionalmente logra hacer unos aprendizajes no verbales, no mentales que le facilitarán unas bases mucho más solidas para una convivencia. Amor, confianza, solidaridad, responsabilidad, respeto, autoridad, auto estima serán asuntos que esa persona sabrá articular con más facilidad. Vivir en comunidad finalmente es vivir en una gran familia y si un individuo no conoce estos pasos básicos será un lastre importante para esa comunidad, ya sea que se deba invertir tiempo en castigar y corregir o que esa comunidad, en vez de recibir un aporte de importancia, esa persona se abstiene dejando un vacío.

Alexis de Tocqueville, viajó a los Estados Unidos de América desde su natal Francia en 1831 para conocer el sistema penitenciario de esa joven nación y como resultado de esa estadía de 9 meses produjo el libro “La Democracia en América” donde describió el sistema político, para esa época, único en el mundo. Es este estudio un clásico en su ramo. El autor retrata y analiza las costumbres de esa gente donde la familia era el núcleo básico de esa sociedad que en muy pocos años se convertiría en una potencia mundial. Muy claro queda que democracia va de la mano con familia a pesar de que es muy común que se le llame el gobierno del pueblo. La democracia gira alrededor de los derechos y obligaciones del individuo, de todos los individuos sin distinción alguna, pero si a ese individuo solo lo asedian miedos e inseguridades, ¿qué políticas comunitarias podrá proyectar? O si ese individuo durante su niñez solo aprendió a odiar al padre ausente, ¿qué política querrá este individuo, con voz y voto, aportar?

Para vivir en comunidad se requieren individuos fuertes y esos no se producen en las universidades y tampoco se logran por medio de riquezas materiales, esos individuos fuertes solo los produce la familia.

Belleza

Consejos para unos
dientes sanos en los niños



La salud de los niños es una de las mayores prioridades de los padres. Es muy importante la visita al odontólogo para el seguimiento y cuidado del correcto desarrollo de los dientes de un niño.

Aunque no lo parezca, el cuidado temprano dental, puede prevenir inconvenientes futuros tales como problemas de mordida, estéticos, al hablar, o al comer.

A medida que los niños crecen, los hábitos de higiene bucal tienen que evolucionar con ellos.

Es importante inculcarles desde pequeños que tener una boca sana es muy importante para su salud. Si adoptan desde ya hábitos de higiene y cuidado diarios. Conseguiremos que los mantengan durante toda la vida.



Modelo: Nur Valeria Valencia Trujillo

Estos son nuestros consejos para tener unos dientes sanos:

1-Cepillarse los dientes al levantarse, después de comer y antes de ir a la cama.

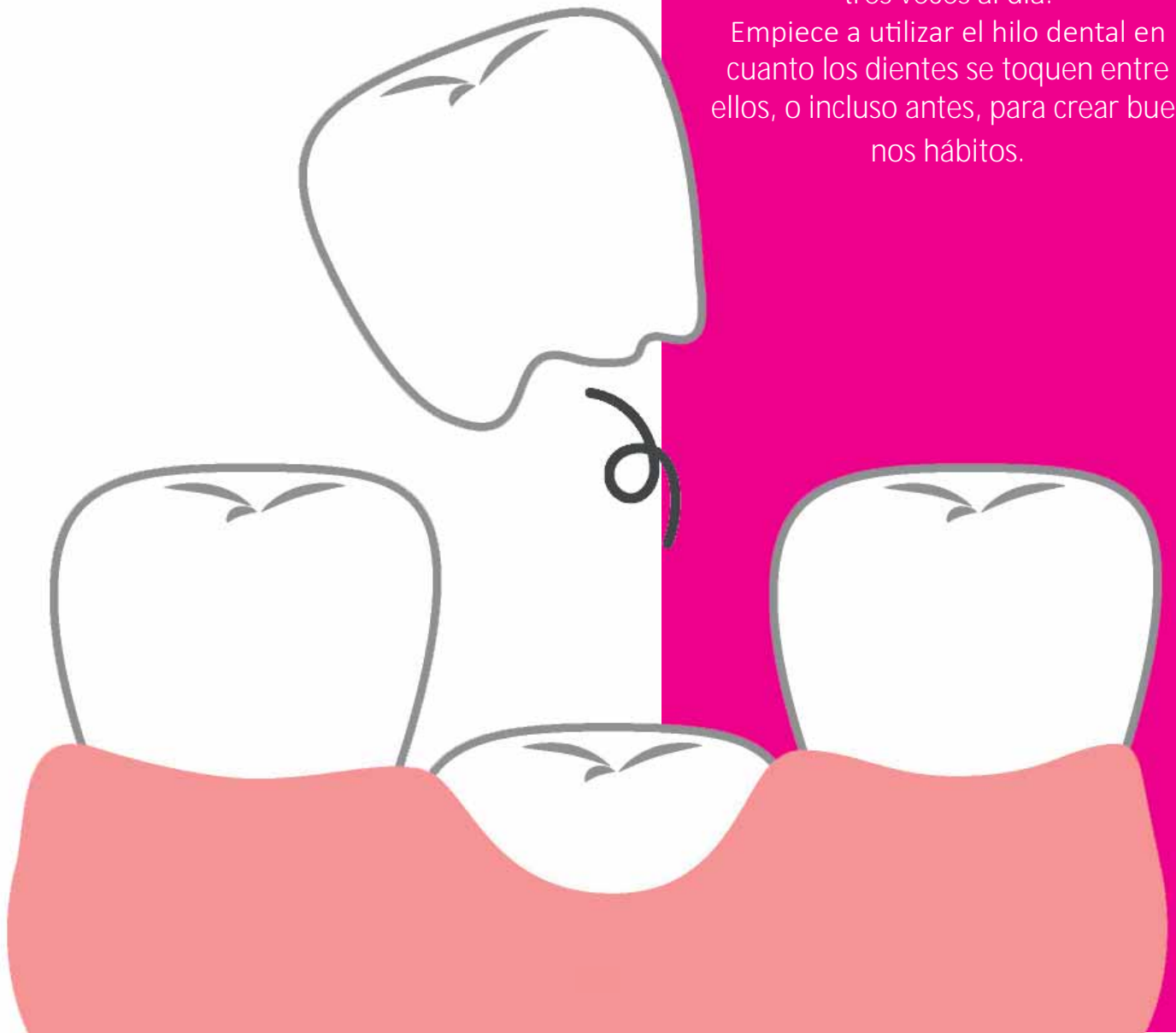
En muchas ocasiones los niños se saltan el cepillado de la noche porque tienen mucho sueño, pero es el más importante, pues las bacterias que se alojan en la boca actúan especialmente por la noche. Es esencial que se vayan a la cama con los dientes limpios.

2-Ayudarles con el cepillado e hilo dental.

Enséñele a su hijo a cepillarse y a utilizar el hilo dental. A partir de los 7 u 8 años los niños son capaces de cepillarse los dientes correctamente, limpiando todas sus caras, mientras tanto habrá que ayudarles para llegar a donde ellos no llegan, especialmente muelas y caras internas de los dientes.

Asegúrese de que sus hijos se cepillen durante al menos dos minutos tres veces al día.

Empiece a utilizar el hilo dental en cuanto los dientes se toquen entre ellos, o incluso antes, para crear buenos hábitos.



3-Evitar alimentos con exceso de azúcar.

Como helados, dulces o refrescos azucarados. Además de estar asociados a la obesidad infantil, el azúcar presente en estos alimentos deteriora el esmalte, erosionándolo y favoreciendo la aparición de caries. Es importante evitar o reducir su consumo a ocasiones especiales y enseñarles a cepillarse siempre los dientes después de consumir estos alimentos.

Si comen dulces entre comidas, cepillarse los dientes inmediatamente después, para evitar el riesgo de caries.



4-Visitar regularmente al odontólogo.

Vaya al dentista cada seis meses para controlar la posición de los dientes, la caída de los dientes de leche y la erupción de los definitivos. También para comprobar si hubiese caries o aplicar fina capa de resina para minimizar su aparición.



5-Utilizar pasta de dientes específica para niños.

¿Por qué es importante que no utilicen las cremas dentales de los mayores? Porque para los pequeños vienen dosis específicas de flúor adecuadas a su edad, que no perjudican su salud.

El uso regular de flúor refuerza el esmalte dental, lo que dificulta que penetren los ácidos que provocan la caries.



6-Una dieta sana.

Cuando se trata de la salud de nuestros dientes, realmente somos lo que comemos.

Una dieta sana es el aliado ideal de una boca sana. No solo evitar alimentos azucarados, sino consumir alimentos que fortalezcan los dientes, principalmente queso, yogur, vegetales de hojas verdes, manzanas, zanahorias, apio, almendras entre otras.

Dado que no tiene calorías ni azúcar, el agua es siempre la mejor opción, cuando se trata de tener una sonrisa saludable.

AMAICA.



A



Z

El Diccionario Gastronómico del Pacífico



A D A

Lorena Delgado



Desaguar (popularmente):

Es el acto de rebajar o quitar el exceso de sal de una carne o un pescado en agua. Esto es porque la salazón es un método de conservación utilizado desde la antigüedad (hay varias hipótesis de fechas y culturas: antiguos egipcios, chinos y como especialidad gastronómica de los españoles en sus habituales prácticas de conservación).

¿Por qué explico esto? Algunas personas degustan las cosas, pero no saben por qué ese pescado o esa carne se ha manipulado de X forma. En el Pacífico desaguardamos pescado y también la famosa carne serrana (carne de cerdo cubierta de sal).

Desmenuzar:

Para nosotros en temas culinarios desmenuzar es una forma de presentar las carnes deshilándolas como, por ejemplo: para algunas empanadas, arepas rellenas, ensaladas, etc. En Cuba uno de los platos más conocidos es “La ropa vieja” que es igual a como nosotros preparamos la carne desmechada con un base de sofrito igual.



Destilar en el Pacífico:

Proceso de separación y concentración del alcohol producto de la fermentación del jugo de caña de azúcar, convirtiéndolo en aguardiente artesanal. Este destilado se conoce popularmente como viche en el Pacífico chapil en Nariño y chirinche en La Guajira. Se produce en alambiques en zonas rurales ribereñas y costeras.





Dulces del Pacífico:

Existen algunas elaboraciones de postres y dulces como resultado de aprovechar la abundancia de muchos de los frutos de la región como es el caso del dulce de guayaba, al ser una región muy rica en esta fruta reina. Otro dulce el más conocido, es la cocada o chancaca producto de mezclar el coco con la miel de caña, melaza o azúcar. Existen también los helados de frutas naturales muy conocidos y vividos por todos desde temprana edad, en nuestras calles siempre hay una casa donde alguien vende helados caseros por tanto están muy incluidos en nuestras historias desde muy niños, de hecho pasados 20 años fuera del país al regresar me fui directo a comprobar si existía una de las ventas de helados caseros hechos por una señora cerca de mi casa y para mi sorpresa continúa su negocio siendo una de las más populares y que pasados tantos años sigue en pie y vigente.

¡La felicito!, tantas veces pasaba de ida o de vuelta del colegio y los compraba.

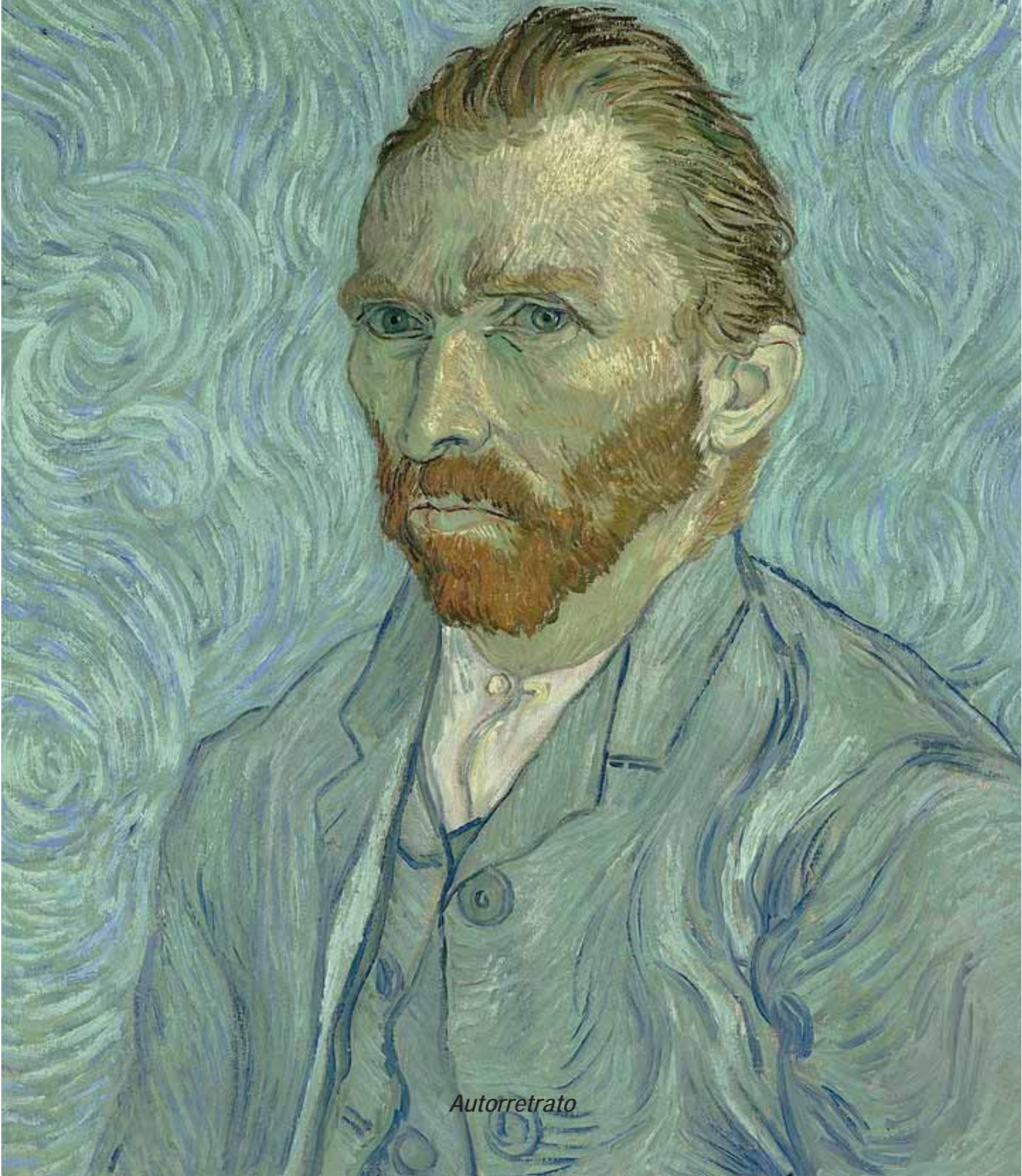
Desayuno en el Pacífico:

Los desayunos en el Pacífico son muy particulares y es que se ha ido mezclando tradición con las costumbres y alimentos que han traído otras razas a las comunidades, pero el desayuno estrella sobretodo de los mayores es nada más y nada menos que un “tapao de pescao” (pescado preparado con hierbas de azotea en un caldo muy gustoso que se prepara tapado hasta que se cuece). Las hojaldras y las masitas son otras de esas elaboraciones a base de harina y que a muchos de nosotros nos alegra cuando nuestra madre las prepara. Luego entran los buñuelos, pandebonos, churros que ya derivan de aporte de otras culturas, pero se han mimetizado con las nuestras, todas estas preparaciones siempre acompañadas de un café normalmente hecho con colador (de tela) o también chocolate instantáneo o preparado de forma tradicional.



EL MUNDO DEL ARTE

Vincent van Gogh



Autorretrato



Noche estrellada

Es Vincent van Gogh tal vez el pintor más emblemático del mundo, conocido por su obra, por su tormentosa vida y finalmente por el valor monetario de sus cuadros hoy en día. Todo el mundo conoce sus lienzos saturados de expresivos colores y cada rato es sorprendida la opinión pública con los precios que adquieren sus cuadros en las subastas internacionales que pasan de los 80 millones de dólares y eso teniendo en cuenta que en vida no vendió una obra y murió en la inopia y por mano propia.

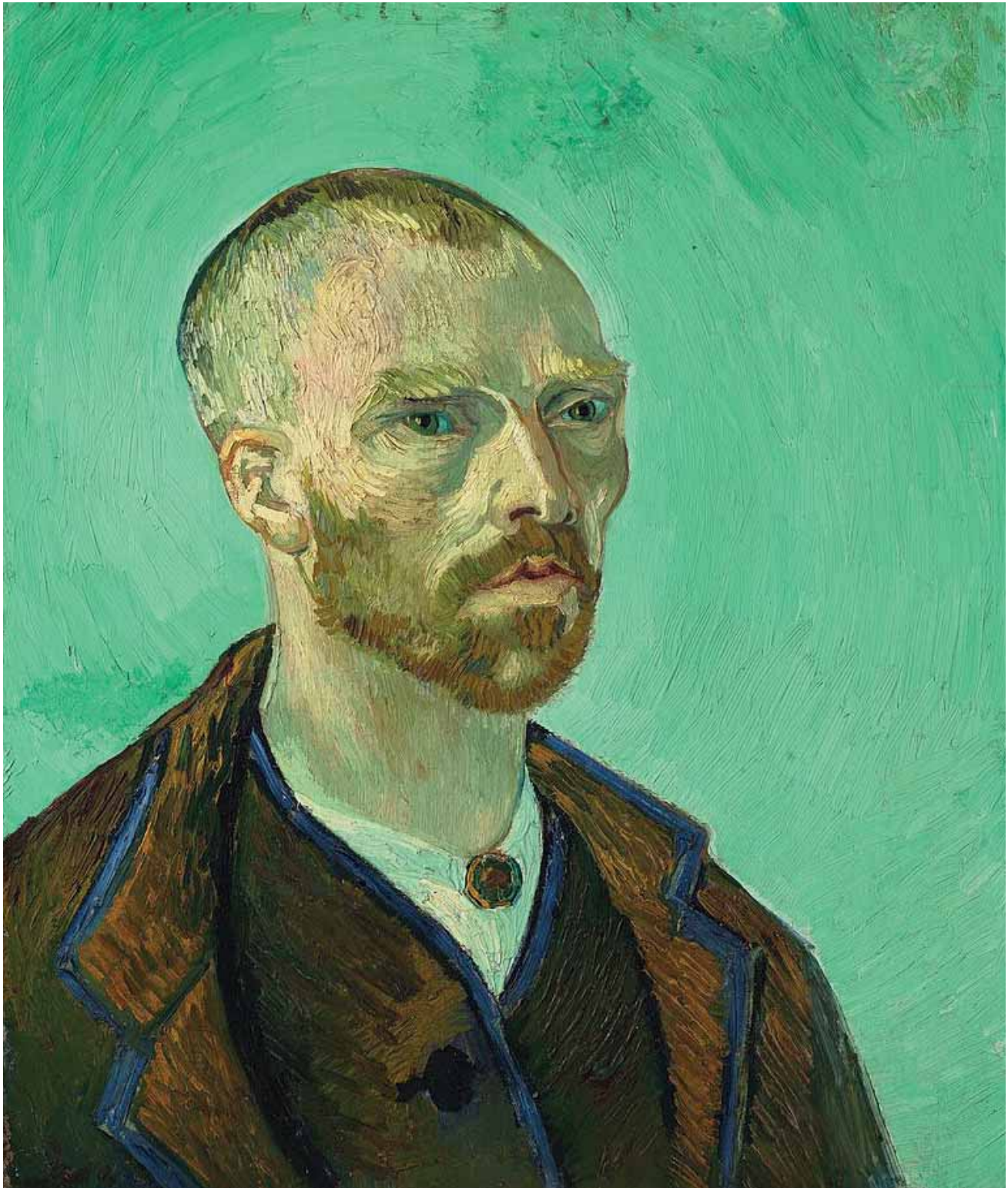
La imagen que tiene la mayoría de la gente referente a los artistas creyendo que son locos, la encarnó este hombre dueño de una extraordinaria sensibilidad y un descomunal talento para expresar sus emociones e ideas por medio de los más bellos cuadros.

El artista es en sí un sumo sacerdote de rituales desconocidos para la gente que no ha conectado el corazón con el alma y los sentidos; para aquellos que un color es solo un color y no una emoción que invade la vida y los sentidos.



El sembrador

Van Gogh nace en Auvers-sur-Oise en Holanda en el año 1853. Fue técnicamente autodidacta, ya que solo hizo unos cursos de dibujo y perspectiva y nunca estudió pintura por el tiempo requerido. Muere el 29 de julio de 1890, a los 37 años. Se dice que se suicidó, ya que fue una bala en el corazón la que le causó la muerte, pero al parecer fue una bala perdida de dos muchachos que estaban jugando con un revólver y que van Gogh no quiso perjudicar con una demanda.



Autorretrato

La obra de van Gogh consta de unos 900 cuadros y 1.500 dibujos dentro de los cuales pintó 43 autorretratos largándole a la posteridad una visión de como él mismo se percibía.



La siesta

Van Gogh fue hijo de un pastor protestante y desde joven quiso seguir los pasos de su padre. Fue este pintor un hombre religioso profundamente espiritual.



Trigal con cuervos



El cuarto

Al hablar de Vicent van Gogh se debe mencionar su hermano menor Theo. La posteridad supo de esa intensa hermandad debido a las cartas, son 600, que estos dos hermanos intercambiaban, donde Theo alentaba a Vicent en su trabajo a pesar de que el pintor solo encontraba rechazo por su obra inusual para su tiempo. Como el hermano menor defendió al mayor porque estaba completamente convencido de que era un genio y como cuidó de él, especialmente después de sus estadías en el manicomio. Ambos, uno al lado del otro, están enterrados en el cementerio de su pueblo natal.

La escuela pictórica a la que perteneció Van Gogh recibe el nombre de expresionismo y fue ella, en conjunto con la otra escuela de pintura llamada impresionismo, que le allanaron el camino al arte moderno. Otros expertos dicen que Vincent van Gogh fue impresionista, lo que es cierto que usaba ambos lenguajes en sus cuadros. ¿Qué tiene de especial el expresionismo? Esta “escuela” le da una gran cabida a la visión individual del pintor. Aquí no se trata de cumplir unas normas o reglas postuladas por una academia que controla la creación del pintor. Esta escuela invita al pintor a expresar su punto de vista, sus emociones, sobre todo de como el pintor ve su entorno.

Basado en esto ya los colores son usados de otra manera e igualmente las formas pierden su habitual contorno. Van Gogh supo darle toda la fuerza a esos lineamientos nuevos que siguen vigentes hoy en día a pesar de haber pasado 150 años desde que este hombre los aplicó. Cuando se hable de libre desarrollo de la personalidad se debe tener en cuenta que fue en el arte que se planteó ese aspecto por vez primera.



Llanuras de Auvers-sur-Oise

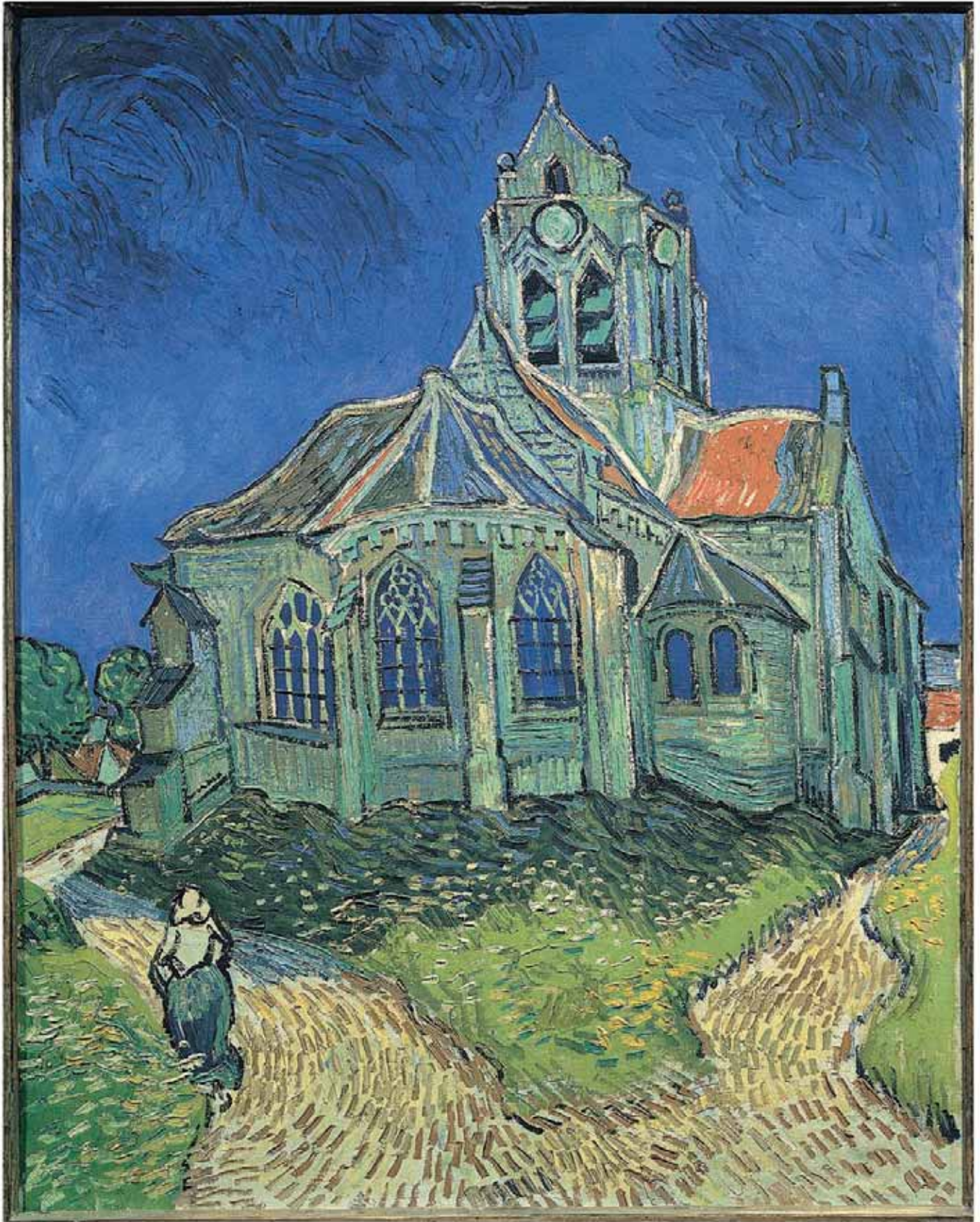


Vendimia

Para el pintor expresionista los colores adquieren vida y libertad, no están suscritos a una función de reflejar la realidad que capta el ojo. Los colores que tradicionalmente jugaban un papel secundario en el lienzo, ahora con los pintores expresionistas y también con los pintores impresionistas, asumen un papel central dentro de esas nuevas obras.

Un artista como van Gogh posee una fuerza moral que le permite innovar y dejar atrás formas tradicionales de ver y de crear las cosas a pesar que esa actitud de ser original y nuevo le cause rechazo y lo aleje de los aplausos del público y las chequeras de los compradores.

AMAICA



Iglesia de Auvers-sur-Oise

AMAICA

Fundación



amaica2020



Amaica
Clara Inés García Vivas



fundacionalianzaamaica@gmail.com



Manizales - Caldas- Colombia



Alcaldía de Manizales
SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL



**Instituto de
Cultura y Turismo**
MANIZALES