

AMAICA

mujer negra hoy

*Francia Márquez
una fuerte voz*

Belleza
Perfil de Miranda Jackson

GINNA RAMOS
Directora de la revista Zona Afro

Lorena Ibargüen Mosquera
es Ébano Origen

No.21 Abril 2022

Contenido

- 4** **Presentación**
Clara Inés García Vivas
- 7** **Ginna Litceth Ramos Castillo**
Directora de la revista Zona Afro
- 11** **Francia Márquez, una fuerte voz**
AMAICA
- 14** **Lorena Iburgüen Mosquera es Ébano Origen**
AMAICA
- 28** **El sabor de la seguridad alimentaria**
Yuly María Gómez Perea
- 30** **Amo la Democracia**
Clara Inés García Vivas
- 32** **Mi país, mi democracia**
Una cartilla democrática
Los Partidos Políticos
AMAICA
- 33** **La mujer Wayuu, una crónica, parte XI**
El encierro de la doncella
Ángela Botero Restrepo
- 41** **Belleza**
El perfil de una peinadora
Miranda Jackson
AMAICA
- 50** **Diccionario gastronómico del Pacífico**
Letras M, parte 2
Lorena Delgado Mosquera
- 60** **El mundo del arte**
La escultura clásica
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 ideas y emociones expuestas en la revista por 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,
Abril, 2022*

Presentación

Verde esperanza: Verde el color básico de la flora; un color serio y a la vez juvenil. El color del sí se puede; el color del ánimo; el color de no desfallecer; el color del crecimiento.

Lo pongo en toda la entrada de la edición 21 de AMAICA, porque a veces siento que se me reduce el ánimo a la mínima expresión. Dudo de la acogida de la revista; veo al país tan polarizado, donde las voces sensatas, las opaca el ruido electoral. Me pesa toda esta responsabilidad.

Más dijo el poeta: se hace camino al andar, así que la primera etapa de este recorrido pasa por Ginna Ramos, la editora de la revista Zona Afro de Popayán. Me complace poder presentar a esta mujer ante mi público y ponderar su trabajo.

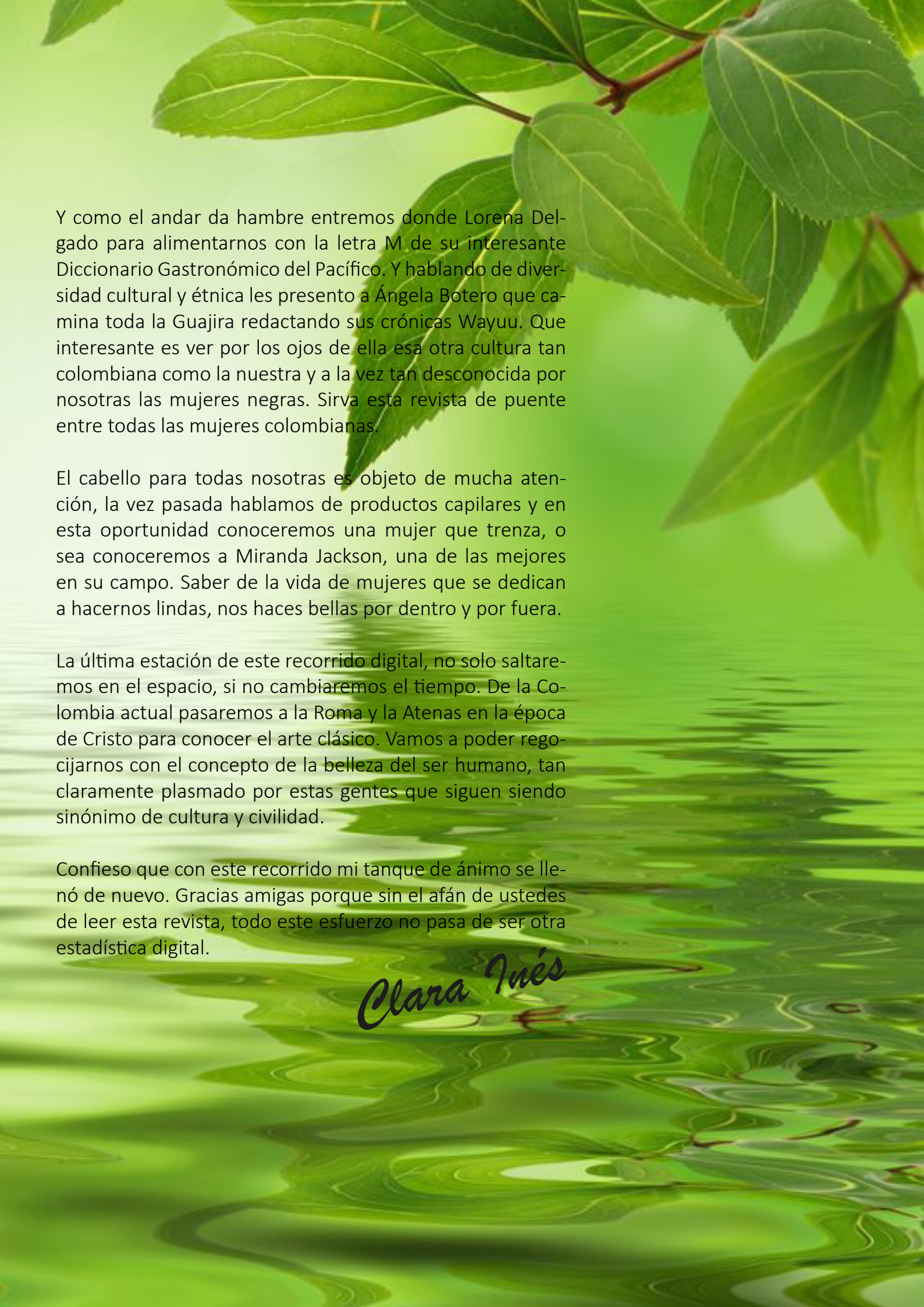


La segunda parada la hacemos ante Francia Márquez para hacerle un merecido reconocimiento porque ella nos está promoviendo a todas las mujeres afros de Colombia. Políticamente, ninguna de nosotras ha llegado a esa altura y estoy convencida de que Colombia llegará a tener su presidenta negra.

Continuando por el camino de la vida llegamos donde Lorena Ibargüen, una mujer multifacética que será con su ropa ÉBANO ORIGEN la emprendedora de esta edición.

En la estación de la opinión nos encontramos con Yuly Gómez que ha sacado conclusiones políticas de su mercado y sus conclusiones son casi un programa de gobierno que lograría engendrar empleo y riqueza en nuestra tierra ancestral. Yo, en mi columna confieso un amor, una fe en el sistema democrático de gobierno. En la democracia hay cabida para todas las voces y en una democracia bien fundamentada la diversidad de voces le da más fuerza al orden.





Y como el andar da hambre entremos donde Lorena Delgado para alimentarnos con la letra M de su interesante Diccionario Gastronómico del Pacífico. Y hablando de diversidad cultural y étnica les presento a Ángela Botero que camina toda la Guajira redactando sus crónicas Wayuu. Que interesante es ver por los ojos de ella esa otra cultura tan colombiana como la nuestra y a la vez tan desconocida por nosotras las mujeres negras. Sirva esta revista de puente entre todas las mujeres colombianas.

El cabello para todas nosotras es objeto de mucha atención, la vez pasada hablamos de productos capilares y en esta oportunidad conoceremos una mujer que trenza, o sea conoceremos a Miranda Jackson, una de las mejores en su campo. Saber de la vida de mujeres que se dedican a hacernos lindas, nos hacen bellas por dentro y por fuera.

La última estación de este recorrido digital, no solo saltaremos en el espacio, si no cambiaremos el tiempo. De la Colombia actual pasaremos a la Roma y la Atenas en la época de Cristo para conocer el arte clásico. Vamos a poder regocijarnos con el concepto de la belleza del ser humano, tan claramente plasmado por estas gentes que siguen siendo sinónimo de cultura y civilidad.

Confieso que con este recorrido mi tanque de ánimo se llenó de nuevo. Gracias amigas porque sin el afán de ustedes de leer esta revista, todo este esfuerzo no pasa de ser otra estadística digital.

Clara Inés

Perfiles



Ginna Liteeth Ramos Castillo

*Directora de la revista
ZONA AFRO*

Para AMAICA es de gran importancia de poder incluir en esta edición el perfil de nuestra estimada colega Ginna Ramos de Popayán, es ella la directora de ZONA AFRO publicación que, igual que nosotras, promueve a la mujer negra usando publicaciones seriadas. Ya era hora de resaltar esta constante mujer y joven lideresa.

Mi nombre es Ginna Litceth Ramos Castillo, soy orgullosamente colombiana, más específicamente del segundo puerto marítimo más importante del país llamado también, la Perla del Pacífico, Tumaco, un lugar ocupado en su mayoría por comunidades afrodescendientes.

Soy abogada de vocación, oficio y convicción, columnista de la revista Vive Afro y del periódico el Nuevo Liberal (Popayán), me encanta escribir, leer, viajar, aprender y rodearme de quienes amo.

Teniendo claro el rol que me convoca como afro y como mujer, nace mi objetivo de vida que busca la reivindicación social e igualitaria de los derechos humanos en Colombia, soy una mujer afrodescendiente que es la portavoz de quienes no tienen voz; de las poblaciones históricamente marginadas, en donde el ser afrodescendiente implica no solo la estigmatización del color de piel, sino también la segregación social, generándonos un doble esfuerzo para tener un mínimo de oportunidades laborales y académicas en una sociedad que tiene una deuda histórica con la población afro. En mi voz de mujer afrodescendiente siempre transmito mi pensamiento: “Estoy plenamente convencida de que todas las personas sin importar raza, sexo o estatus social merecen un faro de esperanza mediante la igualdad de derechos”.

Es por ello que mi mayor anhelo es poder aportar a la construcción de mi país; empezando por crear una conciencia incluyente en todos los ámbitos de convivencia social, tal como se proclama en nuestra constitución “Colombia es un Estado Social de Derecho, fundada en el respeto de la dignidad humana, en el trabajo y la solidaridad de las personas que la integran y en la prevalencia del interés general.”

Llevo en mi corazón y en mi mente la esperanza de que las nuevas generaciones puedan tener las oportunidades, que nuestras madres y abuelas solo pudieron soñar.

Mis escritos contribuyen a la lucha que muchos jóvenes afrocolombianos hemos venido forjando. El camino por la defensa de los derechos humanos es largo y es necesario estar unidos blancos, negros, indígenas y mestizos, ya que solo caminando juntos lograremos romper con las cadenas de la discriminación racial.

En este orden de ideas he creado ZONA AFRO, la primera revista impresa del departamento del Cauca y de la ciudad de Popayán, donde vivo hace más de 20 años, que busca educar sobre temas de cultura afro, identidad y pelo afro para derribar los estereotipos que aún existen en la sociedad. ¡Las mujeres negras no encajamos en ese canon de belleza imperante de llevar el cabello lacio que nos han impuesto y claro, como vamos a encajar si incluso nuestro cabello crece hacia arriba, desafiando hasta la ley de gravedad!

Por eso se hizo necesario para mí construir otras narrativas que confrontan a esa ignorancia dolorosa del racista, pero sobre todo de los que guardan un silencio cómplice, no me importa si usted es blanco(a), amarillo(a), rojo (o), si tiene el pelo alisado, afro, o crespo.



Estamos construyendo y estoy convencida que de aquí algo bueno se podrá llevar para entender mejor nuestro entorno.

Es muy importante que tengamos referentes, es muy importante para mí que nuestras niñas, niños, jóvenes y adolescentes se vean reflejados, que se les permita autorrepresentarse, que nos encontremos con personas como nosotras, ya no solo en los medios de comunicación, sino en cuanto más ámbitos profesionales mejor.

A través de ZONA AFRO, quiero invitarlos a conocer de una forma dinámica, alegre y constructiva nuestro sentir, nuestras costumbres, nuestra gente, nuestra gastronomía, nuestra música, nuestras danzas, nuestros territorios, nuestras historias, a conocer el otro lado de la población afrocolombiana, ese lado mágico que muy pocas veces muestran en televisión, en los noticieros, ya que casi siempre se nos muestra como violentos, ruidosos ...casi siempre nos dicen que lo negro es malo, es feo.

Desde ZONA AFRO, tenemos una sección infantil llamada cuéntamelo con cuentos porque somos conscientes de la importancia de facilitar espacios formativos para los niños, niñas, padres y madres de familia, educadores y educandos como eje principal de la cátedra de afrocolombianidad, para ello escribí un afro cuento en formato de cartilla llamada “ Sarita, viviendo al pelo” que está dirigido a los niños y niñas desde transición hasta quinto de primaria, con el firme propósito y compromiso de fomentar en ellos una ética de respeto a las diferencias, a la diversidad cultural de nuestro país para así eliminar de nuestra mente la doble moral que se maneja en la sociedad, por este motivo se hace necesario e importante generar herramientas pedagógicas para avanzar en la construcción de acciones formativas con un enfoque integral basado en la lúdica, ayudas audiovisuales, lecturas, etc., donde los niños y niñas como personitas creativas desarrollen su imaginación y sean fortalecidos, donde los padres de familia y docentes puedan interactuar asertivamente con la población infantil y lograr una relación más armónica y constructiva con el entorno en el que se desarrollan.

La cátedra de afrocolombianidad no puede ser solo un compromiso del sector educativo, sino de la comunidad en general, especialmente los padres de familia quienes deben estar en constante interacción con la escuela. Con la elaboración de este material, estamos apoyando la labor educativa, ya que educando la mente y el corazón podríamos tener una sociedad mejor.



**SOY
PORQUE
SOMOS**



Francia Márquez Mina, una fuerte voz

Tildar a Francia Márquez de fenómeno electoral probablemente no capta por completo lo que esta mujer significa para Colombia porque ella representa más que esa abrumadora votación del 13 de marzo.

En Francia Márquez está reflejado el empuje y capacidad de la mujer negra y como esta fuerza capta la atención de todo el país; la simpatía y las adhesiones que provoca Francia son más fuertes que los de Piedad Córdoba, la única figura afro con la que se puede comparar. Francia Márquez, como la mayoría de las mujeres negras, venció muchos más obstáculos que los que sufre una mujer en esta sociedad machista y clasista.



Constancia, fuerza interior, fe en su destino, simpatía y entusiasmo son las facetas de esta mujer que representa a un sector importante de las mujeres colombianas.

Francia es producto de su tiempo donde se siente un despertar de la mujer afro, ella es la punta de un inmenso iceberg que cada día va a mostrar más mujeres afros empoderadas consolidando una clase media negra y que este no es un fenómeno aislado. Un hombre negro difícilmente hubiera provocado tanta emoción y no hubiera motivado que la gente saliera a votar de esa forma. Es válida la pregunta: ¿Cuántos votos de los más de 785.000 que obtuvo Francia son votos afros y cuantos “blancos” y “mestizos”? Y todas las respuestas son interesantes porque esta mujer es la prueba que el trabajo incluyente es el que va a hacer avanzar este país hacia una nación más justa. Con Francia Márquez, Colombia se da cuenta cabalmente que la mujer negra es un eje que se debe tener en cuenta y a la vez la comunidad

afro se da cuenta que si tiene injerencia en el resto de la nación colombiana. ¿Qué pasó con otras candidatas afro ese 13 de marzo? Vanesa Mendoza, Katherine Ibarguen y Mabel Lara, por nombrar a tres de ellas que por sus antecedentes laborales ya habían captado la atención del país. ¿No supieron transmitir esa fuerza que caracteriza a las mujeres negras? (Hay otra triunfadora: Cha Dori-na Hernández, palenquera, también del Pacto histórico, que obtuvo curul en el congreso con más 80.000 votos)

Francia Márquez hizo con esa votación mucho más que otras mujeres negras, igualmente luchadoras, por la imagen de la mujer negra en el país. Su mera presencia, sin importar su futuro político, ya les abrió a las mujeres negras en Colombia muchísimas puertas y especialmente mostró que la mujer negra sí puede y sí es capaz.

AMAICA



Lorena Ibargüen Mosquera

es

ÉBANO ORIGEN





Lorena Ibargüen Mosquera



Soy una mujer afrocolombiana de 29 años de edad, nací en el departamento del Chocó. Mi profesión es administradora ambiental interesada por la investigación cultural; también soy bailarina de folclor, cantora, actriz y modelo.

Como bailarina, he participado de diferentes concursos de folclor regionales y nacionales, ocupado siempre el primer o segundo puesto. A su vez he participado de diferentes videos musicales.

En el campo del modelaje he participado de diversas campañas fotográficas, videos y pasarelas.

Tengo más de 15 años de experiencia como actriz de teatro y 4 años como actriz de televisión, participando en diferentes producciones de televisión a nivel regional y nacional.

Hago parte de un equipo de mujeres cantaoras, que a través de los cantos ancestrales y de la teatralidad típica del los afrocolombianos, rescatamos y reivindicamos nuestras creencias, cultura y en general nuestros saberes ancestrales.

He sido una mujer curiosa y atenta de mi entorno y de esa condición nace otra actividad que me está gustando mucho y de cierta forma se nutre de mis actividades anteriores.



Mi emprendimiento lo llamé: ÉBANO ORIGEN y se trata de una marca de ropa, cuyas prendas en su mayoría son confeccionadas con telas africanas, aportando desde la estética en el proceso de reivindicación y aceptación de nuestra identidad como afrocolombianos.



A su vez se realizan accesorios de manera artesanal, como aretes, manillas, collares, entre otros, que son realizados con los recortes que quedan de las prendas confeccionadas. Lo anterior, con la intención de disminuir el nivel de impacto negativo al ambiente con los residuos resultantes una vez se genere el producto.

El propósito de ÉBANO ORIGEN es resaltar la belleza del ser humano, empoderando y respetando la identidad ancestral.

Los inicios de este emprendimiento lo puedo ubicar perfectamente: El deseo de sentirme conectada con mi origen y ancestralidad me llevaron a desear vestirme de gala en uno de los momentos más importantes para mí y era graduarme como administradora ambiental, portando prendas que reflejaran en mi identidad, cuyos colores y estampados me hicieran sentir empoderada y digna de mis ancestros. En el momento en que tenía puesto



Ébano Origen

Moda Ancestral Sostenible

mi traje de graduación cuyos colores verde y naranja me envolvían, me sentí la mujer más bella del universo, me sentía completamente empoderada y en ese momento pensé en generar ese mismo sentimiento en otras personas, en especial mujeres.

Es así como hace 1 año decidí dar este paso, crear una marca de ropa que conecté la ancestralidad con la belleza del ser humano, una marca de ropa cuyos colores representan la tierra, la magia, la energía del universo, de mis ancestros y en general colores que vibran con todo lo que somos como seres humanos.

Cuando di inicio a este sueño, lo llamé simplemente “Ébano” pensando en lo fuerte, bello, resistente y oscuro que es el árbol ébano. También pensé en la relación que éste tiene con nuestra comunidad negra, ya que para referirse por ejemplo a una mujer negra que es bella, de pronunciadas curvas o a un hombre bello y fuerte, los llaman “hombre o mujer de ébano” lo cual es considerado como un halago.

Ébano nace con la intención no solo de vestir, también nace con la intención de recordar una identidad, una historia y hacer parte de procesos colectivos que educan y empoderando a nuestra comunidad afro.



La madera llamada ébano representa la fuerza, tenacidad, resistencia, resiliencia y belleza de nuestra comunidad. Sin embargo, con el tiempo recibí apoyo por parte de una amiga, Daniela Gil y su pareja Martín Campos, quienes creyeron en este proyecto y decidieron compartir sus conocimientos conmigo durante dos meses.

Durante ese tiempo surgieron nuevas ideas que permitieran enriquecer el proyecto. Una de esas nuevas ideas fue el nombre que ahora lleva la marca “ÉBANO ORIGEN”, el cual nace a partir de un proceso de conceptualización, socialización y lluvia de ideas y con el apoyo de herramientas administrativas que permitieron concretar algunas ideas e interrogantes que finalmente se traducen en ÉBANO ORIGEN (Moda ancestral sostenible).

Este nombre se construye teniendo en cuenta lo que para nosotros como comunidad negra significa ébano y reconociendo a África como el territorio que da origen a la historia de la humanidad. A ello se suma la diáspora africana en nuestro país, que se genera a partir del proceso de esclavitud y da origen a nuestra presencia en este territorio.

La elaboración de las prendas

Las prendas de ÉBANO ORIGEN pasan por varios filtros. El primero de ellos tiene que ver con la selección de las telas africanas, se buscan telas con colores vivos, pasando por el amarillo, rojo, verde, café y naranja, que son colores que representan la esencia de la marca.

Se utilizan telas doble fax (algodón), semi doble fax y sencilla (combinación de algodón y poliéster en diferentes porcentajes). Asimismo, se seleccionan telas cuyo material y color pueda ser combinado con las telas africanas.



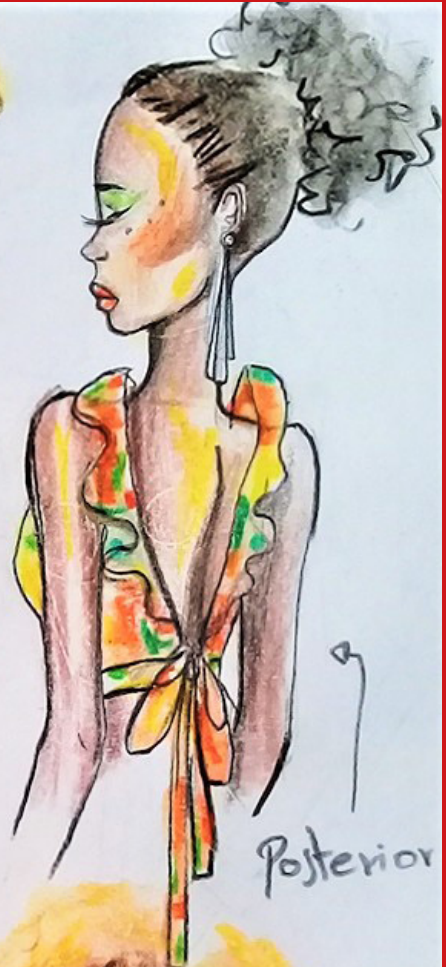
Boceto N° 1

Pantalón →

Croptop

Diseño lateral

Posterior



Figurines: Richard Cardona

El siguiente filtro tiene que ver con realizar figurines, plasmando en el papel el diseño de la prenda que se desea confeccionar, junto con sus colores y formas y se le da nombre a la prenda.

Una vez se tiene el figurín y se identifican los detalles de cada prenda, se realiza la compra del resto de los insumos. Seguido de ello se separan las telas de acuerdo con cada diseño. Cuando se trata de prendas que llevan otro tipo de telas además de la tela africana, se seleccionan las telas, a combinar y el color de acuerdo con la prenda que se quiere confeccionar.





El siguiente paso consiste en llevar todas las telas junto con los accesorios donde las modistas, dos mujeres que desde que di paso a este sueño me han apoyado y han creído en lo que hago y en lo que puedo lograr. Ellas, madre e hija me apoyan en el proceso de confección y con ideas que poco a poco he ido aplicando mientras avanzo. Finalmente, recojo las prendas y paso a ponerles a etiqueta.

¿Cómo se hace el mercadeo?

Por el momento hago uso de herramientas o plataformas digitales como WhatsApp e Instagram para llegar y atender a los clientes. En WhatsApp tengo el catálogo de aquellas prendas y accesorios que se van confeccionando y en Instagram además del catálogo se trata de compartir fotos que reflejan la experiencia de los clientes.

Con ÉBANO ORIGEN se busca manejar exclusividad, por ello, no se realizan más de dos prendas con la misma tela, es decir que se puede repetir el modelo hasta 5 veces, pero la tela siempre será diferente, esto precisamente con la intención de darle exclusividad al cliente.

¿La pandemia tuvo influencia sobre este emprendimiento?

En realidad, la idea nace en medio de la pandemia, por lo cual no he sentido una afectación directa para este emprendimiento.

¿Cuál es el futuro cercano de ÉBANO ORIGEN?

Además del motivo por el cual di inicio a este sueño llamado ÉBANO ORIGEN, otro de los motivos que me llevaron a empezar este camino, tiene que ver con la inexistencia de marcas en la región que se dediquen a la confección de prendas y accesorios con telas africanas, ya que, para acceder a este tipo de prendas, las personas normalmente tienen que desplazarse o pedir las a las grandes ciudades como Cali, Medellín o Bogotá. Por ello, pretendo que ÉBANO ORIGEN sea conocido inicialmente en todo el eje cafetero y convertirme en una pionera en esta zona del país.

¿Qué otros productos deseo lanzar?

En este punto del proceso, la sostenibilidad de la marca está dada por la realización de accesorios con los retazos que quedan una vez se finaliza la confección de la prenda. De esta manera se está generando menos impacto con los residuos que quedan de todo el proceso, ya que el residuo textil generado pasa de un 80% a un 98% lo cual nos permite desechar solo un 2% del total de la tela utilizada en cada prenda.

Por el momento solo estoy realizando aretes (grandes, medianos y pequeños), los cuales son realizados de manera artesanal.

La meta es realizar otro tipo de accesorios como collares, carteras o bolsos y teniendo en cuenta que se trata de un proceso largo, pienso que es posible lograrlo.

ÉBANO ORIGEN no quiere quedarse solo en la venta de productos, también tengo el sueño de que a través de esta marca se puedan generar o participar de espacios de educación cultural, empoderamiento, reivindicación y en general espacios que nos permita apoyar y aportar en ese proceso de resignificación de nuestra historia y ancestralidad.



BO


Ébano Origen
Moda Ancestral Sostenible

Contactos:

Correo: ebanoorigen.com@gmail.com

Cel: 3116368143 / 3215032867

lorena-1993@utp.edu.co

Nuestra revista digital
AMAICA estrena su
página web. ¡Visítanos!

www.fundacionamaica.com



Opinión

Por: Yuly María Gómez Perea

EL SABOR DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Dice el proverbio: Somos lo que comemos y en ese orden de ideas quiero analizar de donde provienen los productos de nuestra canasta familiar, que por reducida que sea de algún lugar deben provenir esos alimentos y alguien estuvo involucrado en su cultivo y producción.

Empecemos con la leche y los lácteos. Estos están sujetos a una serie de leyes que vigilan el aspecto higiénico de estos productos que se dañan con suma facilidad y más en nuestro clima. Son grandes consorcios los que dominan el mercado que incluye a Buenaventura. Supongo que el clima del Pacífico tampoco es propicio para la lechería, así que el queso, yogurt y leche que tomamos viene del interior.

Sigo con los granos. Si los compro en el supermercado vienen con la marquilla del establecimiento y su etiqueta no me da información de donde proviene el producto, no se si quiera si el frijol o las lentejas que compro son colombianas. Me acuerdo de niña cuando mercaba con mi madre que el maíz lo traían de cerca, porque era irregular en su tamaño, pero mi madre lo prefería. Ahora si merco en la Valencia, o sea la galería de Buenaventura, sucede que el frijol, blanquillo o el garbanzo también es importando del interior del país.

Hablemos de proteínas, o sea carnes. El pescado si es local. Al fin un rubro donde sé que este dinero enriquecerá nuestra comarca y se pagan sueldos a mis paisanos y hay una ganancia local. Sé que con esta compra se está engendrando riqueza. No sucede con la carne de cerdo, pollo o de res que igualmente la manejan monopolios grandes que operan desde el interior, seguramente en Medellín o Bogotá, ni si quiera de Cali. Había en otra época cerdos y ganado en Buenaventura que se sacrificaba, no sé qué sucedió con esto. Sé que los mataderos municipales desaparecieron y fueron reemplazados con centrales de sacrificio que supuestamente trabajan con mayores estándares higiénicos, pero me acuerdo que mi abuela hablaba de que los ricos de los pueblos eran los carniceros, porque movían bastante dinero en efectivo los días de mercado cuando se vendía la carne.

El huevo igualmente es un negocio multimillonario y en Buenaventura no hay criaderos. ¿Me pregunto que se hicieron las granjas, que se hizo nuestro campesino? ¿Me pregunto qué sucede en nuestros campos?

Pasemos a los carbohidratos. El arroz antiguamente se traía del Chocó, hoy puede ser chino el que comamos en casa. La papa por razones del clima viene de tierra fría, de Nariño o de Boyacá y así ha sido siempre. El plátano que comemos, le pregunté al de la tienda en mi barrio y me comentó que lo traían de Chinchiná, Caldas. Le indagué por el plátano nuestro y me dijo que ya no se conseguía. Debe ser lo mismo para la yuca.

Supongo que así sucede con las demás frutas como la naranja, papaya, guanábana y guayaba, por mencionar las que más me gustan.

¿Cuánta mano de obra está perdiendo nuestra región por depender de traer comida de otra región? ¿Cuánto dinero deja de circular en nuestra región porque todo lo tenemos que traer? Y lo que más me preocupa es ¿dónde quedó nuestro campesino? ¿Se murió de hambre a pesar de tener la cabeza dentro de un plátano?

La tierra del Pacífico no es la más idónea para cultivar, la capa vegetal no es comparable con la del valle del río Cauca, fuera que el régimen de lluvias nuestros es muy alto, convirtiéndose en un estorbo para la agricultura, pero si existen una serie de cultivos que se adaptan a estas condiciones. ¿Qué pasó con ese renglón de nuestra economía? Lo perdimos y pagamos caro los alimentos que consumimos.

¡Qué contradicción y que falta de gobierno!

¿Nuestra decadencia es tanta que ya no somos capaces de alimentarnos a nosotros mismos?



Opinión

Por: Clara Inés García Vivas

Amo la Democracia

Volví a ver unos capítulos de la serie “Raíces” del escritor norteamericano Alex Haley, que en los años 70 marcó un hito cuyo protagonista se llamaba Kunta Kinte. Lloré otra vez y me sentí tan indignada acerca de nuestro fatal pasado como esclavos. Es difícil entender como el hombre le hace eso a su prójimo y en el caso de la esclavitud, que no fue un caso aislado, sino toda una economía basada en la vil explotación de mano de obra esclava, me dolió y me conmovió de nuevo.

Logré canalizar mi rabia cuando hice la reflexión: eso fue en el pasado, yo como mujer hoy, ¿qué tan esclavizada estoy y me pregunté en cuánto este pasado me marca en la actualidad? Vi que mucho había cambiado y en favor nuestro. Recapitule que vivo en un país donde las leyes prescriben ese tipo de economía y maltratos. Vivo en un país que promulga la igualdad de sus ciudadanos y actuó en un país que me permite expresarme, movilizarme, disentir y participar en lo público.

Si viviese bajo un rey, sabría que este tipo de gobierno y sociedad se basa en habitantes privilegiados, los nobles y en plebeyos que no gozan de todos los privilegios. Si fuese en una dictadura, supiese que muchos dere-

chos civiles estarían vetados para la sociedad a cambio de una seguridad basada en la fuerza de los fusiles.

Veo entonces que soy afortunada de vivir en este siglo y en esta sociedad colombiana que se rige como democracia. Que esta democracia nuestra es disfuncional, es cierto, pero es la que tenemos. Aquí por lo menos sabemos que el Estado está concebido con un sistema de pesos y contrapesos para que NADIE se quede con el poder. Resulta que no hacemos uso de él y después nos aterramos con los descabros. Razones hay muchas y la mayoría, o las más importantes, apuntan a lo humano y no tanto al sistema político.

Pensamos en política solo cuando hay elecciones, nos hemos comido el cuento que votar es la quintaesencia de la democracia y no queremos entender que es solo un capítulo de algo mucho más extenso. Estamos tan desfasadas en lo político que preferimos votar por un presidente de la república que por un alcalde municipal sabiendo que el alcalde tiene mucha más influencia en nuestras vidas y bienestar porque gobierna el municipio en el que vivimos. Creemos que el presidente nos va a salvar y sacar del atolladero que estamos y eso sí que no es cierto.

No hemos entendido como funciona el sistema democrático y por ende nos sorprenden con continuos desastres que no logramos asimilar. Es tan mala la relación que tenemos con la democracia que creemos que no nos pertenece, que estamos excluidas como negras.

Que hay racismo, que la pobreza la sufren con mayor fuerza las minorías étnicas, son hechos innegables, pero a través de una

democracia se pueden solucionar con más facilidad que cualquier otro sistema político. No se requieren revolcones para eso. La democracia es un sistema de gobierno vivo que requiere de nuestro cuidado y participación. Ir a votar es el menor de los favores que le aportamos al sistema. La democracia, cuando todas las ciudadanas participan y la fortalecen, funciona y se convierte en la voluntad de todo un pueblo sin temor a discrepancias.

La democracia está concebida para renovar el estado continuamente que no hacen falta el desgaste de revoluciones que devoran tiempo productivo y vidas humanas, pero no sabemos como funciona y no sabemos qué podemos hacer por ella, por ende, nunca vemos los beneficios de ella y nos declaramos dispuestas a ensayar otras voces. Creo que el grande pecado de nuestros políticos no es solo la corrupción, sino no saber que están dañando con su ignorancia.

La democracia tiene por dentro una máquina como un reloj donde los piñones, por pequeños que sean, engranan perfectamente en la labor de los grandes y con solo una rueda andando mal, todo el sistema colapsa. Este sistema tiene como fin que todos los ciudadanos sean iguales y gocen los mismos beneficios políticos. Nadie podrá quedarse con el poder, sino el presidente los comparte con el parlamento y en las regiones vuelve y se reparte entre concejales y alcaldes.

Esto es la teoría, pero hemos perdido nuestra democracia por falta de conocerla y entenderla. Le echamos la culpa a los otros, en especial a los políticos, somos nosotras las que hemos descuidado este jardín político y nos quejamos de las flores marchitas que abundan entonces en él.



Mi país, mi democracia

Una cartilla democrática

Conceptos básicos para entender la Democracia

Los Partidos Políticos

Clave para una democracia, que es el gobierno para la gente por la gente, son los partidos políticos. Sin partidos políticos saludables, la democracia sufrirá muchos males. Un partido político es una asociación de individuos unidos por ideales comunes y que persiguen como meta alcanzar el control del gobierno para llevar a la práctica esos ideales. Son los partidos reflejo de la diversidad de opiniones de los ciudadanos que, a través de los partidos políticos, o sea unos grupos organizados, buscan su mejor expresión cumpliendo un papel vital dentro de la democracia. Se debe resaltar que la democracia no sufre menoscabo por diferencias y discrepancias, por el contrario es el sistema ideal para que estas divergencias se potencialicen en pos del bienestar de la sociedad. Los partidos políticos por ende se encargan de proponer candidatos para ocupar los diferentes cargos de los tres poderes. Para eso, movilizan el apoyo electoral. También organizan la labor legislativa, articulan y agregan nuevos intereses y preferencias de los ciudadanos. Son esenciales para estructurar la voluntad frente a determinados programas, intereses socioeconómicos y valores. Aglutinan las preferencias de los ciudadanos, forma gobiernos y establece acuerdos políticos en el ámbito legislativo.

AMAICA



PARA QUE
VIVAS MEJOR

La Mujer Wayuu, una crónica

Parte XI

Por: Ángela Botero Restrepo



**EL ENCIERRO
DE LA DONCELLA**





Las niñas wayuu pasan la infancia entre el trabajo ayudando a los quehaceres cotidianos de la ranchería (cargar leña, buscar agua, cuidar a sus hermanitos) y jugar con las “wayunkeras”. Estas son muñecas hechas de barro por ellas mismas. Les hacen vestidos, chinchorritos y otras prendas. Es el tipo de juegos corrientes en la infancia de todas las etnias y grupos sociales.

Otra circunstancia común a muchas familias, también entre nosotros los arijunas (no wayuu) sobre todo en tiempos pasados, es el escuchar las repriminaciones para las hijas acerca de sus comportamientos sumadas a la cantaleta sobre el castigo que les llegará por sus travesuras o desobediencias (“espera que llegue el “blanqueo” y vas a ver”) las niñas viven con una constante amenaza y expectativas. Para muchas de ellas, en su tiempo, eran desconocidos los sucesos que vendrían. Ahora en los colegios las estudiantes reciben la información oportunamente.

Entre los 12 y 14 años se cumple la amenaza: la primera menstruación. Para algunas de las participantes en el taller donde se tocó el tema, el arribo a una nueva etapa de la feminidad, no fue algo aterrador porque ya tenían noticia de lo que sucedería, para otras, el desconcierto y pánico con lo que les acontecía, fue relatado entre risas y lágrimas. Se narraron muchas anécdotas, algunas de ellas simpáticas y otras de verdadera tragedia. La

confusión, las hacía creer que se trataba de un accidente o una enfermedad, y esto las llevó muchas veces a guardar el secreto con interrogantes e imaginarios que llegaban a convertirse en cargos de conciencia y complejos de culpas inexistentes, hasta que una persona mayor descubría el malestar y les explicaba.

Durante las reflexiones era evidente la trascendencia, para la cultura wayuu, de este suceso. El conversatorio dentro del taller, nos llevó a tocar el tema del encierro.

La razón fundamental del rito de iniciación en la mujer, tiene que ver con la característica matrilineal en la cultura wayuu. Hay una supremacía de la mujer en la etnia, es el centro de la familia, la formadora. Las madres y abuelas preparan a las niñas desde muy temprana edad sobre la importancia de ser mujer para que en cierta forma comprenda lo que el encierro significará.

Este es, entonces, el paso de la pubertad (jimoot) a la adolescencia como una mujercita en ciernes. Durante esos meses, ella aprenderá de mano de su abuela, los valores, costumbres y comportamientos femeninos que sostienen la cultura wayuu.

La práctica del encierro es muy antigua. Se presume que viene desde los orígenes mismos de la organización de la etnia wayuu en el territorio guajiro. En





ese entonces, la niña era rasurada totalmente y permanecía encerrada hasta cinco años, cuando salía hecha una mujer adiestrada en todos los oficios y trabajos que le permitieran desempeñarse con solvencia como esposa y madre y señora de su futuro hogar. Pero ahora, esa tradición ha cambiado en algunos detalles, como el tiempo de duración debido al compromiso de las niñas con la asistencia al centro educativo y sus tareas escolares. Además, las prácticas y el espíritu juvenil, hace que en muchos casos las niñas se avergüencen de esa costumbre. Si obedecen y aceptan el encierro, es por respeto a la cultura que sus mayores quieren conservar. Para muchos arijunas (personas no wayuu), esta práctica puede ser además de obsoleta, cruel e inhumana; pero en medio del taller surgieron argumentos que contradicen plenamente a quienes puedan utilizar esos términos, ya que es el tiempo y la forma para que la joven aprenda también las técnicas del tejido, hasta las más complejas. De tal manera que la abuela le comparte todos sus saberes para que termine siendo una excelente artesana capaz de tejer mochilas, shirás (mortajas), aperos de caballo, adornos de cabeza y pueda manejar un telar para elaborar los chinchorros dobles, de tripa, de doble faz y en fin todas las preciosidades que han hecho famosas a las wayuu. Además de formar el carácter valeroso y digno por el que se distinguen estas mujeres y que la capacitan para enfrentar los retos de adulta.

¿Pero qué es propiamente la asurula también llamado “encierro” o “blanqueo”? Tan pronto tiene conocimiento del sangrado de la niña, la madre, abuela o tía materna mayor, cuelga en una casa dedicada a ese ritual, aparte del hogar, un chinchorro muy alto, pegado al techo, con absoluto aislamiento y disciplina, la niña debe permanecer durante cuatro o cinco días sin alimentación. Solamente puede tomar agua y bebidas de yerbas que, según los médicos ancestrales y conocedores

de botánica wayuu, tienen el efecto de favorecer la piel, los músculos y los órganos de la niña, preparándolos para el futuro, previniéndolos de flacidez, debilidades.

Durante el periodo de encierro, las mujeres no pueden ser vistas por los hombres y la alimentación tiene que seguir una dieta vegetariana estricta acompañada de tisanas de jaguapi que, según las creencias tradicionales, previene el envejecimiento. Como alimento solo comen mazamorra y chicha, sin azúcar y sin leche; nada de comidas que tengan grasas. Todo esto con el fin de que la niña sea una mujer con un buen estado físico. La reclusión incluye tres baños al día y uno de luz de luna a la madrugada, ya que para los wayuu el frío ayuda a sacar las impurezas y los malos pensamientos. No puede ser visitada por ningún varón, ni siquiera por sus hermanos.

Después de los días críticos del sangrado, la niña es bajada, bañada y cambiada con ropa nueva (la ropa usada se regala o se quema) para una vida nueva; se le corta el cabello y empieza el “encierro” propiamente dicho. Durante un período variable, según las condiciones que





se presenten, pero que oscila entre 6 meses y un año, contados en lunas, soles y noches, a veces más tiempo. La niña permanece recostada en un chinchorro, descansando y recibiendo la formación que las mujeres mayores de la familia le ofrecen: normas para el comportamiento en la vida de mujer (control de natalidad, cuidado durante el embarazo y técnicas eróticas), principios y valores para asegurar su feminidad y pudor y hasta técnicas para preparar medicinas. Le inculcan valores como la honestidad, la solidaridad, el respeto y la capacidad para convertirse en mediadora ante conflictos en la familia, pues ese será su rol principal dentro del núcleo afectivo durante el resto de su vida. A las mujeres que no son encerradas se les considera mujeres díscolas y desjuiciadas por no haber recibido la formación para ser dignas y respetables y entonces se reduce el valor de la dote que se podrá exigir por ella.

Nos ocupaba, durante el taller, reflexionar sobre la formación moral que va acompañada de la capacitación en el arte del tejido. Esta se inicia con la advertencia: “mujer que no teje no es mujer”. El prestigio, valor y dignidad se cifra en la perfección de su labor, además es la tasa de la dote que podrá exigir su familia para cuando encuentre pretendiente, en buena parte, el valor tendrá que ver con su habilidad como tejedora. Si ha aprendido a tejer chinchorros, fajas para caballos, kanás y otras prendas de difícil elaboración, será una valiosa candidata para el matrimonio. Tendrá la adolescente que asumir, sin embargo, que al salir del encierro ya no podrá jugar, reír o coquetear con cualquier hombre, ni mantener los comportamientos propios de una menor que ya debió dejar atrás.

La familia de la niña da por terminado el encierro cuando considere que ella está preparada para casarse. En esta sociedad matriarcal, los tíos maternos son los encargados de definir quién es el mejor candidato y cuál es el valor de la dote. Se prepara una yonna (fiesta) para ser presentada a la vida de adulta, se le baña y perfuma, se le colocan vestidos nuevos y el día señalado los tambores anuncian e invitan a los interesados en la majayura (jovencita) que sale de su encierro. Se baila la chicha maya, se ofrecen viandas de chivo preparado (friche) y chirrinche (aguardiente artesanal, destilado en casa).

Durante la fiesta se puede llegar a un 'arreglo' con alguno de los hombres pretendientes. La dote está compuesta por animales, dinero, collares (hechos de tumas y aros de oro, la tuma es cierta piedra semejante al cuarzo, semipreciosa de color rosado), ron, algodón y lana para las mujeres de la familia. Una vez se ha pagado la dote, el proponente tiene derecho a quedarse a dormir con la mujer, pero es muy importante que ella sea virgen. Se irá al amanecer y regresará periódicamente hasta que se la lleve a casa de sus padres. Durante su encierro, ella ha tejido el chinchorro nupcial, los arreos para el caballo de su futuro marido, el "shira", y otras prendas que le obsequiará al esposo.

Los wayuu valoran profundamente su cultura y están conscientes que no la deben perder, por esto tiene tanta importancia mantener el ritual del encierro, pero no por eso dejan de permitir algunas comodidades de la cultura occidental y en estos últimos años que se ha avanzado tanto con



la técnica electrónica, la gente joven ha recibido en los internados y escuelas, los conocimientos para manejar celular y cámaras digitales, pero mantienen su lenguaje y sus creencias. Es muy corriente, entonces, que después del encierro la majayura regrese a su centro educativo y espere que el proceso de su “pedida de mano” concluya positivamente para que su familia tase y reciba la dote y ella se comprometa o si por fuera de su casta se enamora de un arijuna, como también sucede, se comprometa con él ya que las nuevas generaciones wayuu, afirman que los de su raza “sólo saben dar órdenes”. Una reflexión que debe cuestionar a los varones.



Belleza

Un perfil de la
peinadora:

**MIRANDA
JACKSON**





El trenzar el cabello es para los afrocolombianos un tema de importancia. En el cabello hay un eje de identidad que va más allá de una moda o una tendencia. Así que las personas que se dedican al oficio de trenzar o mejor a invocar la identidad afro, deben ser conocedores de muchos temas para hacer un “bello” trabajo. Miranda Jackson es una de estas sacerdotisas que ejecutan un rito en el cual se trenza el arte y la creatividad con la memoria para finalmente delinear una identidad.

Es Miranda, una mujer joven, madre de un hijo y se destaca como una de las más capacitadas trenzadoras del país. Esto se nota no solo en los concursos que ha ganado, sino en las personas que acuden a ella en búsqueda de sus expertas manos y espontánea creatividad.

Dice Miranda ser del Patia Viejo, vereda Loma Grande, en el municipio de Roberto Payán, a pesar de haber nacido en Cali y que su madre la hubiera registrado, con los apellidos de ella, en Bocas de Satinga, Nariño. Para ella su elección la guía una lógica muy particular: se identifica con la tierra de origen de sus padres y porque allá se crio y eso para Miranda es clave porque saber quién y qué es ella son temas que le interesan muchísimo y desde siempre.

El oficio de peinar lo aprendió a los 8 años y fueron sus tías paternas las que le transmitieron ese saber. Las tías, al principio, la dejaban terminar ciertas partes del trenzado, pero acudían a ella, sobre todo, por la velocidad con ella trenzaba.

Ser rápido en este oficio es de importancia porque acorta todo el proceso, evitándole a la cliente demoras innecesarias. Aprendió a hacer ciertos diseños, los más comunes, pero fue improvisando otros que no eran comunes y lucían muy bien.

Por razones familiares, Miranda, a los 17 años, volvió a Cali y reconoció que había aprendido con sus tías un oficio bien interesante y que le ayudaría a implementar su vida. A poco tiempo encontró trabajo en una peluquería, pero rápidamente se independizó. Ella cuenta es parte de su vida de esta forma: “Puse un letrero en la casa donde vivía y mi primera cliente fue la niña del frente de la casa, la mamá la mandaba a peinar los fines de semana, peinados sencillos, trenzas sencillas, les cobraba \$7.000 o \$10.000 pesitos dependiendo de la dificultad del peinado así cobraba. Unos meses más tarde renuncié al salón de belleza y empecé como peinadora independiente y hacer peinados a domicilio.”

Miranda, interesada en el tema de identidad, deseaba saber mucho más de la cultura afro y los peinados, a pesar de que sabía peinar bien. Ella quiso saber de la historia detrás de las trenzas que desconocía por completo.

Fue una amiga que la presentó con la profesora Emilia, en un taller de turbantes, y en ese momento Miranda captó que allí podría encontrar respuestas. Miranda es una exploradora nata, muchos temas le interesan y no se da por vencida hasta no obtener una respuesta clara y concisa.





Miranda Jackson en acción



Con las grandes de la farándula como clientas

Para Miranda, Emilia Eneyda Valencia es una maestra y un referente que la acogió y la ha orientado, con ella aprendió que la educación y capacitación son la herramienta para crecer como mujer.

Otro motor en la vida de Miranda es su hijo Izán Manuel Riascos Miranda, él es su inspiración y su motivación. Su franca sonrisa y mirada tierna llena de admiración y agradecimiento hacen que Miranda le dé rienda suelta a sus sueños que cada vez se vuelven más exigentes porque cada vez se siente más capacitada. Ella lee, ella enriquece su vocabulario siguiendo la metodología de su carrera. Miranda sueña con ser cantante y componer canciones con letras importantes que lleven un mensaje oportuno y profundo. *“Me encanta escribir canciones desde la conciencia, para que de alguna manera esa letra, esa melodía, que a la persona que la escuche le deje un mensaje, así como lo deja una lectura de un libro entero.”*



Si no Regreso (GerryMan ft Miranda)



Miranda Jackson, la cantante



Desde el año 2015 pertenece a AMAFROCOL. Ella cuenta: *“Allí tienen un proyecto bandera que se llama “Tejiendo esperanzas”, que es un concurso que se hace cada año para las peinadoras de diferentes lugares del país. Katy Ángulo, con el ánimo de que yo participara en ese concurso, le habla a la profesora Emilia y decide inscribirme. Hice un peinado en la categoría de peinados infantiles, categoría de Peinados Únicos, en la cual podía participar por ser menor de edad, para ese entonces tenía 17 años. Gané el primer lugar y el premio eran \$300.000.-”*



A flor de piel



Trenzando lazos de amistad

Hoy en día Miranda estudia historia, cursa tercer semestre, y espera convertirse en profesora de ciencias sociales y así orientar a muchas mujeres jóvenes a reconocer y entender sus raíces y ayudar que esas respuestas sean directas y útiles para evitarle búsquedas innecesarias a otras jóvenes.

Para Miranda Jackson trenzar es coger elementos diferentes y darles una nueva forma que en cada peinado y en cada persona varían. Trenzar, para ella, es mostrar que la constancia y el saber pueden vencer todos los obstáculos. Para ella, las trenzas tienen un valor político y se parecen a un manifiesto donde, con belleza, se quiere expresar un punto de vista, una honda convicción. Tranzar para ella es una protesta que se basa en la belleza y en un oficio y no en agresividad. Para ella las trenzas dibujan una ruta y no un laberinto, una ruta de identidad que para ella significa fuerza.

AMAICA

A



Z

Diccionario
gastronómico
del Pacífico

M

Segunda parte

Lorena Delgado



d'instinto

COCINA MULTICULTI



MARISCOS:

Aquí voy a compartir ampliamente mi conocimiento acerca de los mariscos, ya que son tantos, tan variados en sus formas y con tantos detalles que merece un especial capítulo, también porque siento que en Pacífico estamos muy limitados a la hora de probar y sacarle partido a los frutos que nos da el mar. También creo, que, por una razón, tal vez cultural o por tradición, se nos queda corta nuestra relación con estos comestibles.

Basándonos únicamente en su aspecto, es cierto que percebes, bogavantes, almejas, sepias (calamares) y gambas no parecen tener mucho más en común que su origen, el mar. Sin embargo, estas y otras muchísimas especies mantienen lazos más estrechos, ya que forman parte de una misma parentela: la gran variedad de mariscos.

Aunque en este colectivo abundan los individuos con concha y con cáscara (en algunos casos, casi una armadura) también se incluyen en él seres de aspecto muy diferente con tentáculos y espinas. Pero a pesar de su apariencia dispar, tienen mucho en común, empezando por su sabor que los convierte en los frutos marinos más exquisitos.

“El marisco hace referencia a todos los animales marinos, invertebrados y comestibles y se clasifican en: crustáceos, moluscos y equinodermos”.

Si nos atenemos a la etimología de la palabra para saber qué se considera marisco, esta no significa más que “el que pertenece al mar”. Del dato primero del que hay que partir para empezar a distinguirlos del resto de especies marinas, es que son seres invertebrados. De hecho, según la Enciclopedia Larousse Gastronomique, el marisco es el nombre con el que se denomina cualquier animal marino invertebrado comestible. Todos forman parte de uno de estos tres grupos: crustáceos, moluscos (bivalvos y cefalópodos) y equinodermos, que son completamente diferentes entre sí.

La cáscara o caparazón es la característica más destacable de los mariscos crustáceos. Teniendo en cuenta este aspecto, es fácil deducir quiénes pertenecen a esta subespecie: bogavante, buey de mar, camarón, cangrejo, carabinierno, centollo, cigala, gamba, gamba roja, langosta, langostino, nécora, percebe y santiaguillo. Lo que ya no es tan sencillo es conocer a qué orden pertenecen.





¡Si tienen concha, seguro que son moluscos! Los moluscos constituyen una de las familias más curiosas del mundo marino. Viven en los fondos marinos o adheridos a las rocas y los más populares son los bivalvos, que son aquellos que poseen dos piezas o valvas. En muchos casos, no cuentan con más ayuda que esa concha para desplazarse en el agua, moviéndose a base del impulso que generan al abrir y cerrar las valvas.

Hay otros seres vivos, aún más extraños, que forman parte de la clasificación de los mariscos. Son, probablemente, los más desconocidos, ya que no todos los equinodermos son comestibles o se utilizan en la gastronomía. En este sentido, el erizo de mar es el más popular de los de su clase.

Seguro que alguna vez te has preguntado si el pulpo es un marisco o pescado. Pues bien, es un marisco perteneciente a la familia de los moluscos cefalópodos, al igual que el calamar y la sepia. No obstante, existe una diferencia entre ellos: el número de patas de cada uno. Es por ello que los pulpos se apellidan octópodos, y la sepia y el calamar decápodos.

¿Cómo preparar el marisco?

Cocido, a la plancha... Eso sí, se recomienda consumirlo cocido (a más de 65º C) de alguna forma. Ya que, así, se reduce el riesgo de intoxicación. En caso de querer tomarlo crudo (que también se puede), las normativas europeas, por ejemplo, establecen, que ha de congelarse previamente a -20ºC durante 24 horas.

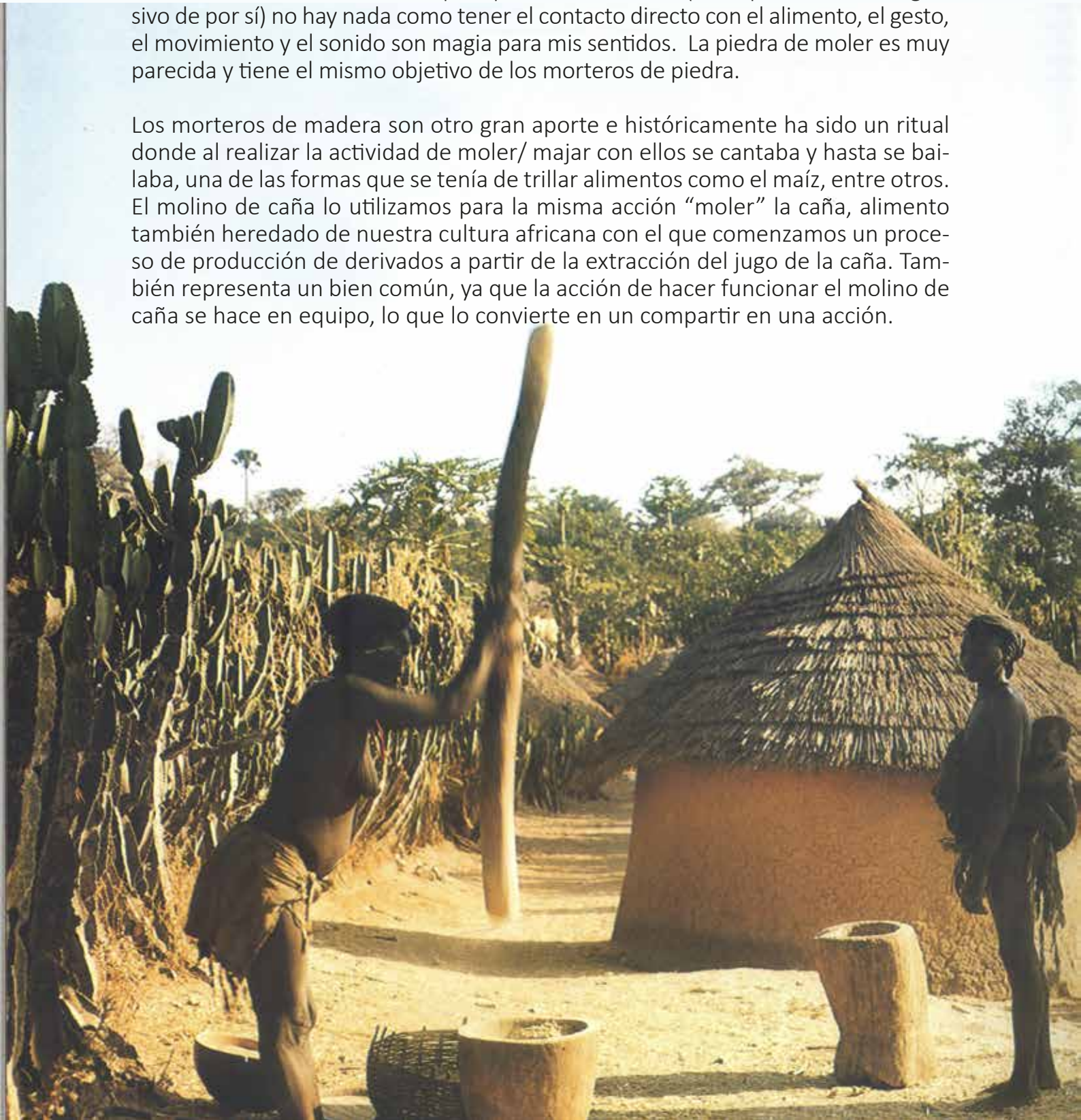
La composición nutricional de los mariscos es muy similar entre sí. Todos tienen un bajo aporte de grasas y un alto contenido en proteínas de alto valor biológico, así como vitaminas del grupo A, B y E y minerales como el yodo, sodio, potasio y magnesio. No obstante, existen algunas diferencias entre los distintos tipos, como es el caso de los crustáceos. Los cuales tienen un mayor aporte de grasas que los moluscos y estos últimos un mayor contenido de colesterol. En general, según los expertos, todos son perfectamente aptos para una dieta variada y equilibrada sin abusar, por supuesto, de su consumo.



Moler o majar: en el Pacífico es una de las acciones heredadas por la cultura africana por la que introducimos las piedras de moler para majar, los morteros de madera y el tradicional molino de caña.

La piedra de moler es uno de esos elementos en la cocina que me enamora y es que en mi recorrido por diferentes culturas no existen muchos elementos que al cocinar nos conecten más con la tierra y la naturaleza, el acto de ir al río principalmente y elegir la piedra que va a ser tu aliada en tu cocina me parece un acto amoroso muy sentido, aquella que te va a acompañar por mucho tiempo y para algunas casas/ cocinas por toda una vida. He grabado muchas veces a mi mamá haciendo el gesto de moler, cada vez que lo veo me resulta hermoso y por mucho que cada día salen más herramientas electrónicas para picar los alimentos (acto que me resulta agresivo de por sí) no hay nada como tener el contacto directo con el alimento, el gesto, el movimiento y el sonido son magia para mis sentidos. La piedra de moler es muy parecida y tiene el mismo objetivo de los morteros de piedra.


Los morteros de madera son otro gran aporte e históricamente ha sido un ritual donde al realizar la actividad de moler/ majar con ellos se cantaba y hasta se bailaba, una de las formas que se tenía de trillar alimentos como el maíz, entre otros. El molino de caña lo utilizamos para la misma acción “moler” la caña, alimento también heredado de nuestra cultura africana con el que comenzamos un proceso de producción de derivados a partir de la extracción del jugo de la caña. También representa un bien común, ya que la acción de hacer funcionar el molino de caña se hace en equipo, lo que lo convierte en un compartir en una acción.



Marrano/puerco/cerdo: animal tradicionalmente criado para luego ser sacrificado. La “matanza” como se le dice al momento en el que el cerdo se mata y se dedica toda una jornada a desmenuzar y utilizar sus diferentes partes. Se separa la carne del hueso y se elaboraran diferentes productos utilizando tripas, sangre y grasa del animal. Del cerdo se ha dicho que es uno de los más provechosos, pues se puede consumir casi por completo, pues hasta el cuero se convierte en chicharrones. Cuentan algunas abuelas que el cerdo nuestro era un cruce entre el zaino y el cerdo criollo. Se solía comer asado o cocido. Yo aún tengo un recuerdo de niña donde toda la familia se fue a pasar un día en la finca ubicada entre Dagua y Buenaventura, donde fue todo un acontecimiento la matanza del cerdo. Fue un domingo entero y pude observar todo el despliegue y movimiento en la cocina para la preparación de las comidas como chorizos y rellena. Puedo recordar cómo se rellenan las tripas, entre otras cosas.

De ahí salen platos como las chuletas de cerdo (carne de cerdo empanada o rebozada con pan rallado y huevo), la famosa rellena (tripas rellenas con parte de la sangre, arroz, sofrito), chorizos, los tan perseguidos chicharrones, la carne serrana (parte de la carne que se cura en salazón práctica de conservación que comenzó en tiempos donde escaseaba el alimento y esta era la forma de hacer despensa para cuando escaseaba).





Manteca: se refiere a la grasa que produce un alimento o determinados frutos.

Entre los que tengo más presentes que utilizamos en el Pacífico están la de gallina y la de cerdo: La grasa de gallina, cuentan las abuelas, y yo también llegué a verlas, y que existe o existía una gallina negra de patas a cresta, lo único que tenía de otro color eran sus ojos rojos, además se caracterizaba por dar huevos azules. Esta gallina era muy valorada para temas y remedios místicos, se curaba la tos entre otras cosas. La grasa de esta y otras gallinas se recolectaba en semilla en forma de vasija que se le llamaba salero con la función de conservar tanto la grasa como la sal.

En cambio, la manteca del cerdo fue usada para cocinar como una de las primeras fuentes de grasa para preparaciones en cocina como el arroz o sacar el color de la bija y fritar el plátano maduro. Este producto empezó a escasear y hubo que hacerlo llegar del interior del país, ya en una presentación industrial.

Fe de erratas: En la edición 20 de AMAICA cometimos un error en la ilustración del Diccionario Gastronómico y colocamos fotos que no corresponden al mangostín y la malva. Aquí va pues la enmienda.

MANGOSTÍN: lo vamos a pasar por este nombre que es como lo llamamos comúnmente en el Pacífico colombiano, pero el verdadero nombre de este fruto comestible es jobo, ambarella (Spondias Mombin), manzana de oro o ciruela del Pacífico como le llaman en Tumaco, por ningún lado aparece como mangostín. El jobo es un árbol frutal que se cultiva tan poco que es raro y difícil encontrarlo a la venta, sin embargo, siempre que el clima acompañe es una planta muy interesante, que además de dar una buena sombra produce unos frutos con un sabor muy agradable. Para nosotros en el Pacífico es un fruto muypreciado, nos encanta comerlo con sal como el mango verde y aunque tiene una pulpa un tanto particular ya que tiene algo parecido a unos pinchos el cual aparecen a cada mordisco que se le da hasta llegar al interior. Si no me equivoco Tumaco es el único productor de este comestible en nuestra región.

Su sabor es ácido y cuando madura se torna agridulce, de ambas formas es exquisito y uno de esos frutos que cuando está en temporada y aparece casi todos nos tiramos de cabeza a degustar.





MALVA: como llamamos a la planta del hibisco en el Pacífico y aunque ya habíamos hablado de ella con su verdadero nombre, le daremos otro espacio para explicar cuán presente está en nuestros usos medicinales. De pequeña siempre veía a las mamás y abuelas recolectar esta planta, amasarla y ponerla al sol, seguidamente nos bañaban decían ellas que para refrescar el cuerpo o cuando algún niño tenía fiebre.

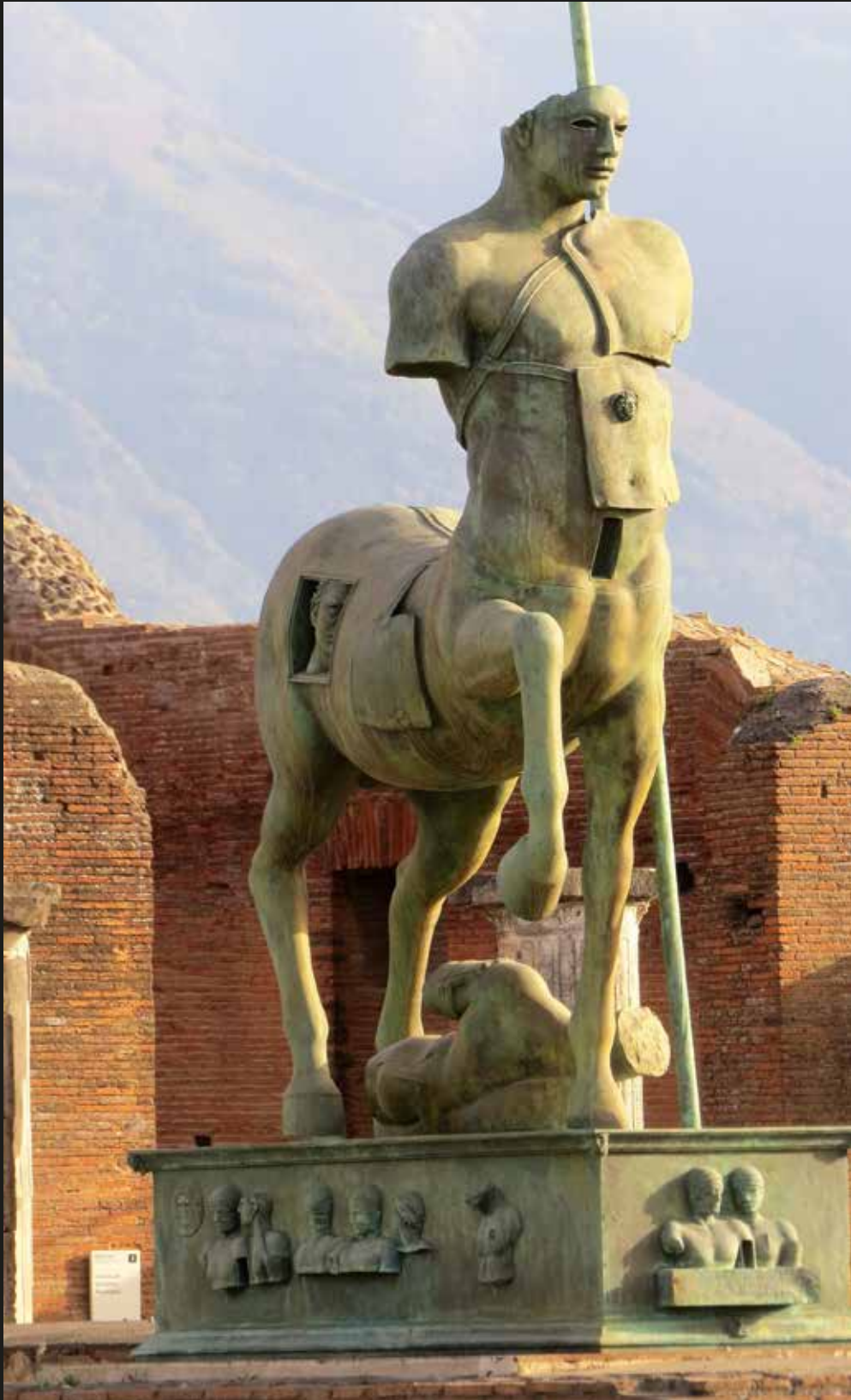
También se hacen pringues para los golpes, amasada y mezclada con sal. Para refrescar también se prepara un agua con la planta y se bebe por varios días.

Sus flores son comestibles, pero por aquí no hemos dado tal uso en la gastronomía.

Cabe resaltar algunas de sus propiedades nuevamente: es una planta digestiva perfecta para tratar el estreñimiento, es una planta estomacal y combate la acidez. Sirve para cualquier tipo de afección gastrointestinal, es realmente una maravilla, favorece la estimulación de funciones hepáticas, ayuda a mantener a raya los niveles de colesterol y otras funciones ya compartidas anteriormente.

EL MUNDO DEL ARTE

LA ESCULTURA CLÁSICA



Centauro de bronce ubicado en Pompeya, Italia

Al decir clásico sea está diciendo imperecedero, o sea el tiempo y los cambios que produce el mismo no los afecta y evidentemente la cultura griega y su subsidiaria, la romana son las culturas clásicas.

Grecia y Roma son los pueblos que han dejado una honda influencia en toda la humanidad. Occidente que es Europa, los EUA y América española tiene la marca de Roma y Grecia en el idioma, justicia y político, porque la democracia, tal como la conocemos, surge en Atenas. También la religión cristiana que se nutrió de Roma asumiendo al latín como idioma oficial fuera de su estructura orgánica y operativa, el Vaticano mucho le debe a la antigua Roma. Donde hay un misionero en el mundo, ya sea en Asia, África o las selvas americanas, este está llevando la cultura romana a esas comunidades. Los árabes igualmente se vieron influenciado por los griegos cuando conquistaron el norte del África y las otras costas del Mediterráneo, copiando los avances filosóficos y científicos del mundo griego. Igualmente, Rusia vivió la influencia de la iglesia bizantina que es, aún, más pura que la iglesia romana, viéndola desde un aspecto cultural.



Guerreo en mármol donde relucen detalles del uniforme y de la fuerza del caballo



Cabeza de un senador que es un perfecto retrato de ese hombre

Así que el arte griego o romano para nosotras no es nada ajeno y sigue vigente y sobre todo nos sigue asombrando. Encanta en este arte el realismo y como estas caras esculpidas hace más de 2.000 años captan por completo el rostro humano trasmitiendo una expresión muy precisa. Para Grecia el cuerpo humano era la medida de la perfección, de la armonía. Así que el desnudo era algo completamente normal y válido.



Atleta joven que luce un perfecto cuerpo

Es curioso que de los artistas talladores griegos se conocen los nombres porque los filósofos como Platón o Aristóteles en sus obras hablaba de ellos, pero de esas esculturas no quedaron muchas.



El cuerpo femenino es retratado desnudo para captar toda su gracia



Sarcófago bellamente ornamentado con los retratos de los dos ocupantes

Se conocen las obras de estos grandes del arte porque fueron copiadas por artesanos romanos hace 2.000 años y de esta manera conocemos las obras de Scopas, Fidias, Lisipo, Policleto, Praxíteles o el gran Mirón de Eléuteras que inicio la revolución de la escultura griega logrando una plasticidad que se podía confundir con la realidad.



Las cabezas de los famosos historiadores Heródoto y Plutarco que se les rendía honores perpetuándolos tallándolos en mármol



Fina cabeza de una matrona romana

La armonía y el gusto por el detalle hacen de ese arte algo que siempre atrae la pupila del observador, sin importar la edad, cultura, religión o tiempo. Por muchos siglos este arte valía como el gran arte con el cual se medía el saber y la maestría de un pintor, arquitecto o escultor.

Usaron griegos y romanos materiales tan variados como el mármol, los metales, piedras, la arcilla y también la madera.

Tiene este arte un aspecto muy atractivo para la observadora de hoy en día: era un arte popular que no estaba reservado al culto religioso o al estatus económico o social del dueño. Todo romano o griego podía y le gustaba tener una obra en su casa, de ahí que todas las casas eran pintadas por dentro con bellos frescos, como se puede observar en las ruinas de la ciudad de Pompeya en Italia.



También los animales son captados con todo ese realismo producto de una maestría en el manejo de los materiales y las técnicas



El cuerpo humano, gran desafío del arte clásico



Los seres con alas son invento de Grecia



Escultura ecuestre como la podemos ver hoy en día en muchas plazas principales honrando a un grande de la Independencia copiando la idea romana

Si bien el arte griego empezó como parte de la religión, dejó de serlo al no haber una casta de sacerdotes que limitara este arte a lo sacramental.

La gente se fue apropiando de esas técnicas y los gustos para el deleite diario sin pretensiones sagradas.

Muy diferente operó el arte religioso de la cristiandad del medioevo, donde del arte solo participaban los reyes y el alto clero y solo se decoraban las iglesias con cuadros alusivos a los textos de los dos testamentos para dar a conocer estos contenidos a una feligresía que no sabía leer.

Cuando se piensa en una obra clásica, se piensa en una que cumpla los requisitos que Roma y Grecia ya había descubierto y aplicado hace más de 2.000 años.

AMAICA



AMAICA

Fundación



amaica2020



Amaica

Clara Inés García Vivas



fundacionalianzaamaica@gmail.com

www.fundacionamaica.com

<https://fundacionamaica.com/>



Manizales - Caldas- Colombia