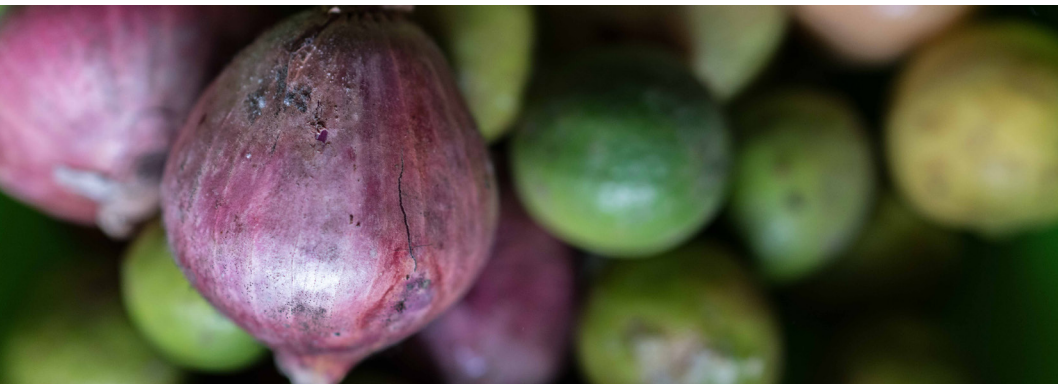




Explorando *saberes* y encontrando historias



Explorando *saberes* **y encontrando** **historias**

Entrevistados

Amanda Lizarazo Rivera

Maria Elena Palacios Palacios

Maria Nelsa Olaya

Ana Zulma Palacios Rodriguez

Ana Isabel Lopera Otalvarez

Noelia Padilla Aranda

Humberto Ávila

Rodrigo Forero

Rosa Elena Luna de Ávila

Orlando Tulio Rueda Gambindo

Maria Aurelia Lozano Robles

Gladis Nora Marín Marín

María Amanda Sarmiento Florez

Antonio Salgado

Investigadores

Julio Cesar Palacios Palacios

Maria de los Ángeles Mejía Lizarazo

Presentación

Adultos de Bocas del Carare en Santander, a partir de sus intereses y curiosidad por el lugar donde viven, se dieron a la misión junto con niños, niñas y adolescentes de la comunidad, de pensar, imaginar y crear nuevas formas para conectarse, aprender y cuidar la naturaleza del lugar que habitan. Así comenzaron a preguntarse por las costumbres culinarias de Bocas del Carare.

Esta narración se tejió con palabras pausadas, en medio de conversaciones con las personas que más tiempo han vivido en Bocas del Carare y quienes comparten sus historias y saberes alrededor de los alimentos y preparaciones que se hacían cuando eran pequeños.



María y Julio

Esta es la historia de Julio y María, dos investigadores de Bocas del Carare que decidieron preguntarse por la forma en cómo se preparaban los alimentos cuando ellos eran pequeños.

Todo empezó con una invitación que nos hicieron para participar en un proyecto intergeneracional llamado Casa Taller que incluía niños, niñas y adolescentes. Sentíamos muchos nervios, pero a la vez emoción y alegría porque esto representaba un gran reto. Cuando se dio la oportunidad de proponer una idea quisimos conversar sobre las tradiciones culinarias de nuestra vereda, pues notábamos que era necesario ya que los niños y niñas no conocían la forma de preparar los alimentos de sus abuelos y abuelas, además, algunos tienen malos hábitos alimenticios. Con esto definimos una investigación.

Empezamos haciendo un listado de personas que considerábamos podían aportar con su conocimiento y experiencia, a quienes llamamos mapa de actores. Aunque la mayoría de estas personas vive hace muchos años en Bocas del Carare descubrimos que algunos vienen de lugares remotos del país como: El Valle, el Chocó, los llanos y la costa. Reconocimos así la diversidad de estas tierras.

Luego hicimos un cuestionario con preguntas como: ¿Qué productos eran los que más se consumía y cuáles de ellos eran cultivados en la región? ¿Se consumían animales silvestres? ¿Cómo y por qué se consumían? y ¿Qué recetas habían aprendido de la familia?, entre otras.

Realizamos las entrevistas para identificar recetas, pero sobretudo costumbres. El ejercicio fue chistoso porque, aunque nos conocíamos (pues en la vereda somos familia, amigos, vecinos) nos daban muchos nervios y a veces olvidábamos lo que teníamos que decir. Aunque mejoramos con el tiempo y en las últimas ya no nos enredábamos tanto.

La primera entrevista fue con la señora Amanda Lisarazo quien nos contó: “De mi mamá aprendí a cocinar, a hacer mazamorra de maíz pilao, arroz, sancocho, arepas, carnes sudadas, papas, rellenas, empanadas y cosas así”. Además dijo “todo se hacía en *jogón de leña*, un fogón parao de piso en cemento, con hornilla. Había otro tipo de fogón: uno hacía las *orqueticas* con un palito y ahí metía la olla, se usaban ollas de barro y de aluminio”.



Amanda



Humberto y Rosa

Con ella entendimos que los roles en la familia estaban divididos: las mujeres se hacían cargo de la cocina y el hogar, los hombres de la cacería y el jornal.

Luego, don Humberto nos contó “Consumíamos la batata que es una mata que se da gatiadita, gatiadita por el suelo, igual la ahuyama. La comíamos mucho porque era lo que a mi padre le gustaba”

“A nosotros nos gustaba toda la comida, lo que más nos gustaba era el arroz, pero no podíamos preguntar si podían darnos más, ¡Lo que nos sirvieron, nos sirvieron!”

Las entrevistas nos llevaron varios días, aprovechábamos los ratos libres en nuestros quehaceres para adelantar la misión.

La señora Rosa Luna, esposa de don Humberto, coincidía con él, pues dijo que ella comía lo que su madre le sirviera, no tenía una especialidad pues en ese tiempo no se exigía. Fue inevitable comparar esta situación con los niños y niñas de ahora, ya se les permite opinar y escoger lo que quieren, su palabra es tenida en cuenta. Sin embargo, se ha llegado al otro extremo en donde en ocasiones exigen más de lo que se les puede brindar.

La mayoría de estos encuentros fueron en el caserío, pero en una ocasión tuvimos que salir en moto hasta el sector de la ciénaga. Ese viaje lo disfrutamos muchísimo pues el paisaje es muy bonito. Allí nos recibió la señora Yeya, una mujer reconocida por sus deliciosas preparaciones y capacidad innova-



Yeya



María Nelsa

dora. Ella nos contó que su papá cultivaba de todo en la casa, esto para evitar ir al pueblo recorriendo grandes distancias. “A canaleta se iba pa’ Chucurí a mercar, un día nos llevaba a la una y otro día a la otra, se echaba todo el día”.

Entre risas recordó que un día enojada con su mamá por no darle dos huevos al desayuno la desafió diciéndole “El día que yo tenga mi marido voy a tener muchas, muchas gallinas y me voy a comer 10 huevos y nunca me los comí”.

La señora María Nelsa evocó un recuerdo maravilloso, de las cosas más bonitas que nos pudieron contar. “A veces pasaban unas canoas grandes y compraban el mercado ahí, se iban vendiendo por todas las laderas, así no era necesario salir, so-



Zulma



Gladis

bre todo la panela y los granos. Se cosechaba la auyama, batata, tomate, cilantro, la cebolla se sembraba en pedazos de canoa vieja”.

El plátano, ahuyama, yuca, cebolla de rama, tomate, pepino, cilantro, pimentón, eran de los más comunes. Don Rodrigo dice: “en esta tierra pegaba mucha cosecha, todo se producía”. La señora Gladis cuenta que su familia espesaba los frijoles con papaya biche picada menudita o cidra. Doña Zulma usaba la leche de coco para preparar el pescado; su familia cultivaba el arroz “lo sembrábamos, lo rozábamos, lo macaniábamos y lo cogíamos y como no teníamos pa secarlo, lo secábamos en un sartén y lo pilábamos en un pilón, el arroz quedaba rosadito y comíamos como comprado, con mi mamá y mi papá nos criamos fue trabajando”.

A través de los diálogos y las visitas reconocimos las múltiples formas que brinda un producto para ser consumido, por ejemplo: con la yuca usted hace bollos, empanadas, caramañolas, tortas dulces, sancocho, también se puede comer asada, al horno, en arepas con buena nata o en puré. La ahuyama, más conocida como “la carne del pobre” es de las más vitamínicas, se hace cocida, en sancocho, en puré, una buena torta con huevo y quesito, en colada, jugo pa la sobremesa o incluso en postre, es de las más difíciles de camuflar para las nuevas generaciones. ¡El plátano, cosa buena! es lo más versátil y como sea sabe rico: en sancocho, tajadas si es maduro, patacones si son verdes y viceversa, también se hace puré, aunque no lo crean, tortas, dulces, y la más tradicional, en colada, dejándola-

lo secar en tajaditas al sol, hasta que quede tostado, sobre los techos de la casa ¡Pilas con los aguaceros! Finalmente, el pescado, que es nuestra principal proteína, aprendimos a hacerlo en sudado, sancocho, frito, en viuda envuelto en hoja de plátano, desmechado, apanado, como albóndiga, en torta acompañada con arepa de maíz pelado, en caldo, asado, o en tierra. Cuanta creatividad en nuestras familias.

Con el tiempo la cosa cambió pues el mercado se encargaba entregándole una lista al responsable de la canoa. En nuestro tiempo también había una que hacía la línea Bocas del Carare – Puerto Berrío. Quienes cultivaban aprovechaban para sacar sus productos y regresar con las compras.

Como pueden notar no encontramos muchas recetas, pero si encontramos historias.

La señora Amanda Sarmiento describió una escena que aún se conserva en esta comunidad: “cuando se hacía pescado se servía en el centro de la mesa sobre hojas de bijao porque le daba buen sabor y todo se echaba ahí, todos nos reuníamos a comer alrededor”. Además, se ahorra la lavada de la loza, afirma María con picardía.

Se preguntarán si nos contaron algo sobre el consumo de animales salvajes. Este tema era de especial interés ya que en nuestra vereda está el Proyecto Vida Silvestre desde hace muchos años, y la comunidad en su mayoría ha aprendido a conservar especies y ecosistemas e incluso ha llegado a establecer acuerdos para protegerles.

La señora María Elena nos dijo que “el pescado era lo que más se comía, la carne no se veía. La carne no se compraba, así como ahora pues se comía carne de monte, una parte se asoleaba, otra se ahumaba”. Eran las formas de preservarla pues no existían neveras, ni siquiera electricidad.

Julio recuerda que al manatí lo sacrificaban porque la leyenda dice que él tiene siete carnes: “yo le alcancé a descubrir tres clases: tiene una carne parecida a la del bagre, es blanca y tiene la misma textura; tiene una carne que es muy parecida a la de res y también tiene otra carne que es muy parecida a la carne de cerdo. Sobre todo nos basamos en el color. Al manatí también lo sacrificaban por su aceite y porque al ser tan grande podía alimentar a muchas personas de la comunidad”. Por fortuna ya somos conscientes de la importancia de este animal en nuestro territorio, de su función protectora de la sedimentación de las aguas, pero sobre todo de lo vulnerable que es ante el ser humano.

Al principio pensábamos que el consumo de animales salvajes o *de monte*, como se les dice comúnmente, tenía que ver con creencias como que son la solución para algunas enfermedades, por ejemplo: el gurre o armadillo cura el asma; el chulo o gallinazo ayuda a quienes tienen cáncer. Sin embargo descubrimos que la abundancia en aquel entonces de especies salvajes en la zona, la creencia de que eran más sanos y limpios en comparación con los animales de granja y la difi-

cultad para salir a comprar carne de otro tipo era lo que hacía que las personas prefirieran su consumo.

Culminar las entrevistas fue una experiencia inigualable. Logramos contar lo que queríamos a los jóvenes que hacían parte del grupo y rescatamos esa memoria que se estaba quedando en el olvido, ahora todo el que lea este relato podrá aprender de nuestro territorio. Hoy podemos decir que nos sentimos investigadores, somos investigadores. Aún caminamos por las calles de la vereda pensando en quién más podría sumar algo de información, o quién nos habrá hecho falta por conversar. También queremos retomar los huertos en casa pues entendimos que la tradición se enseña desde la práctica y el ejemplo y somos los adultos los llamados a esa función. De esta forma se materializa y da vida al resultado de una idea que para nosotros no termina, solo nos dio herramientas para aprender a preguntar y descubrir más sobre lo que nos interesa.

Este cuento inició con un sueño, el de tener un libro, ese sueño se cumplió.



Isabel



Orlando



José



Nohelia



Rodrigo



Esta narración es el resultado de acercarse a la conservación como un ejercicio de participación y diálogo, donde los intereses de los niños, las niñas y los adolescentes movilizan la acción de otros, a partir del modelo de intervención ConectaConserva de Fondo Acción.