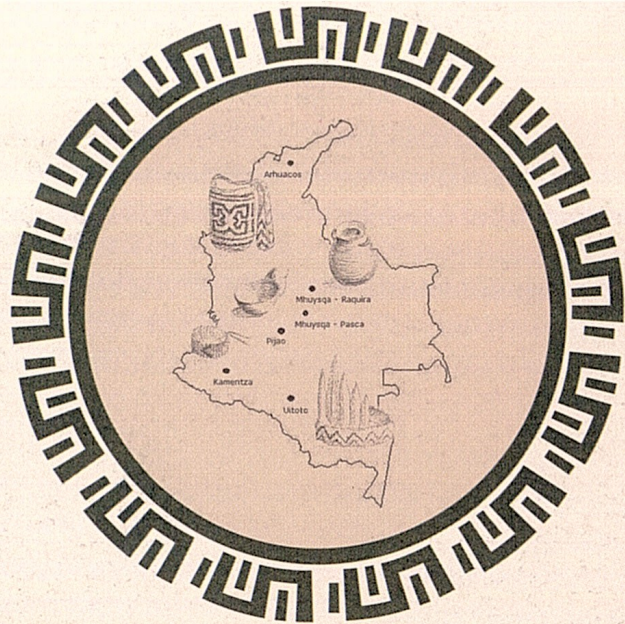




Recorrido por los saberes
tradicionales y ancestrales



Ecopetrol patrocina: Expoartesánías 2014



Comunidades

Las comunidades indígenas, afro, raizales y campesinas del país representan nuestro inmenso legado. Las diferentes lenguas, tradiciones, cantos, ritos, mitos, etc., resaltan la identidad y diversidad cultural de pueblos que engrandecen nuestra nación, lo que lo convierte en el gran patrimonio que nos distingue en el mundo.

Este recorrido será un aporte ilustrativo de saberes ancestrales y tradicionales, en especial el artesanal, musical, gastronómico y de transmisión del saber ancestral y tradicional de las comunidades indígenas que representamos ubicadas en las zonas norte, central y sur del país, para que el público pueda acercarse a la cotidianidad de las vivencias que muestran los lazos de afecto, armonía, respeto y contacto con la naturaleza.

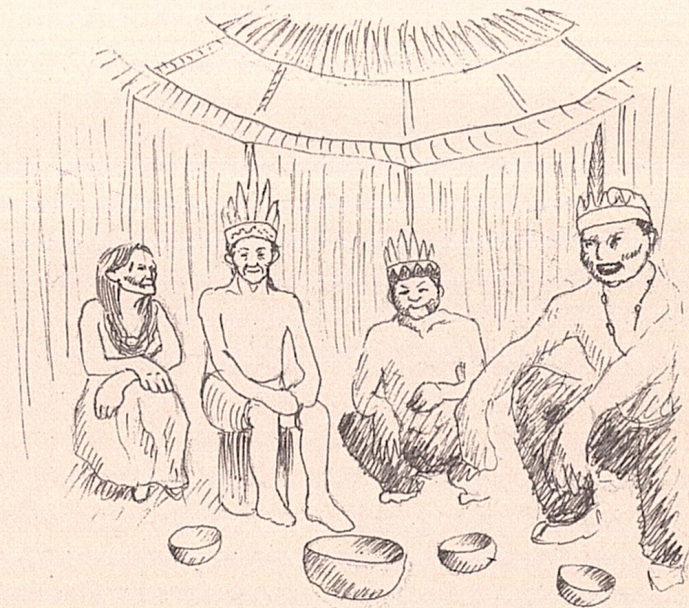


Arhuaco

Los Arhuacos están ubicados en la Sierra Nevada de Santa Marta, pertenecen a las cuatro etnias que habitan en la Sierra. Son un pueblo espiritual, creen en la existencia de un creador y gran padre: Kaku Serankua, del que provinieron los seres humanos y seres materiales; tienen otros padres como el sol y los nevados, y otras madres como la tierra y la luna. Ellos consideran a la Sierra Nevada de Santa Marta como el corazón del mundo y la casa donde habita el padre creador, cuyo origen se dio en las diferentes piedras. El conocimiento y legado es transmitido de generación en generación de forma oral y es reflejado e interpretado por los Mamos, guías espirituales y de vida social. De los Arhuacos son conocidas las mochilas, en ellas se reflejan los grandes temas que incumben a una comunidad profundamente respetuosa por la naturaleza, su relación con los antepasados, las relaciones cosmogónicas y cosmológicas sobre la existencia en el universo. De igual manera el tejer mochilas es un acto social propio de la mujer.

Muestras

Artesanal: Tejido de mochilas.



Huitoto

Los Huitoto, Witoto, Güitoto o Murui-Muinane son un pueblo indígena de la Amazonía colombiana y peruana, cuyo territorio originario se encontraba en la parte media del Río Caquetá y sus afluentes, y la zona selvática que va hasta el Río Putumayo. Hoy están dispersos en varias regiones del Amazonas, habitando la región conocida como el Medio Amazonas colombiano así como un importante sector peruano en la frontera con Colombia. Aún conservan su lengua materna y su conocimiento ancestral es transmitido de generación en generación. Su cultura se mantiene principalmente en la tradición oral a través de mitos, leyendas y bailes tradicionales.

Muestras

Artesanal: Tejido manillas.
Gastronomía: Bebida ancestral - Caguana.
Cuento y mitos: Círculo de palabra.

Kamentza

Kamsá, Camsá, Sibundoy-Gache. El pueblo Kamëntsá habla la lengua Kamsá, su familia lingüística es desconocida. Está ubicada en el Valle del Sibundoy, Departamento del Putumayo y comparten su territorio con el pueblo indígena Inga. Sus tierras se ubican en la parte plana del Valle. Al igual que los Inga, tienen directa relación con las plantas mágicas y medicinales. El yagé es el eje central de su cosmovisión, siendo el chamán o médico tradicional la figura en quien recae el conocimiento para su manejo. En los últimos años, ha sido posible la recuperación del conocimiento de la medicina tradicional desde la apertura del jardín botánico llamado Leandro Agreda, en el que se investiga sobre los beneficios medicinales de las plantas tradicionales de la región y de la selva amazónica.

Muestras

Artesanal: Tejidos de manillas.



Muisca

Se localizan en los municipios de Cota, Chía, Tenjo, Suba, Engativá, Tocancipá, Ganchacipá, Ráquira, Sesquilé y Ubaté, en la región andina central de la Cordillera Oriental. El pueblo Muisca durante la Colonia experimentó un fuerte proceso de aculturación, reflejado en la pérdida de aspectos formales de la cultura. Actualmente algunos pobladores luchan por recuperar algunas de las tradiciones y concepciones del mundo, en un proceso que busca que la comunidad vuelva a tener el esplendor del pasado. En el altiplano cundiboyacense, existe un asentamiento de familias tradicionales que ha constituido una comunidad tejida en torno a la recuperación del pensamiento ancestral Muisca, que a partir del fortalecimiento espiritual de tradición y pensamiento indígena diseñan un nuevo proceso de aprendizaje de la manera más natural y armónico.

Muestras

Artesanal: Tejido en telar y artesanía en barro y arcilla.



Pijao

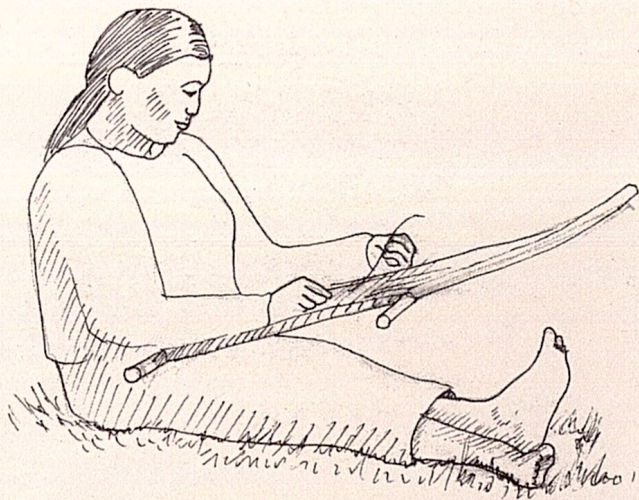
Comunidad que agrupa a Coyaimas, Natagaimas, Yaporogos, Poincos, Tairas, Ambeimas, Matoras, Ibanascas y Tuamos que están distribuidas en la zona del Huila, Tolima y Cauca, y en las cercanías de las sierras andinas de la Cordillera Central. Los Pijaos tienen sus propias costumbres espirituales, culturales y gastronómicas, y una amplia tradición oral en cuanto a mitología. Han perdido la lengua Pijao por la influencia española y apenas se han logrado rescatar unas 400 palabras.

Muestras

Artesanal: Tejido.

Gastronomía: Bebida ancestral - Chicha.

Pasabocas de la región, almojábanas, pan de bonos, entre otros.



Muestra artesanal: Tejiendo pensamiento

Los tejidos son muy importantes en nuestras comunidades nativas. El tejido no es solo una unión de fibras, un encuentro de hilos. Es un encuentro de mundos, de universos y unión de hombres. El tejido no solo es visto como un oficio, sino es toda una experiencia integral de la vida. El tejido integra el pensamiento de las comunidades que se relaciona con la naturaleza y las necesidades físicas y espirituales de los seres humanos. Comparte y transforma el pensamiento en objetos útiles y estéticos aplicando los conocimientos técnicos y de sabiduría ancestral que han sido transmitidos de generación en generación. El tejido evidencia las vivencias y cosmovisión de una comunidad y es un arte tradicional que juega un papel importante en las comunidades indígenas de Colombia. Las técnicas ancestrales comprenden nudos, amarres, uniones y entrelazados de fibras naturales que interactúan en unidad con el trabajo hecho con las manos, dando origen al objeto tejido, siendo estos artefactos expresiones materiales propias de cada cultura. Representa el lenguaje no verbal en el que se comprende la conexión espiritual que existe entre la relación con la naturaleza, el mito, el hombre, la sociedad y el objeto que como manifestación material integra su cuerpo y contenido para hacer parte de la vida cotidiana en cada comunidad. Los nudos representan las estrechas relaciones que nacen entre el ser y su pensamiento; los nudos encierran el pensamiento, el espíritu y la palabra que se estén sintiendo y viviendo en el momento, siendo así, el tejido en nudos está encerrando nuestras vivencias y experiencias del día a día, plasmándolo en un estado físico y visible.

En los Arhuacos son las mujeres las que tejen las mochilas, pero los hombres tejen la vestimenta. Existen muchas puntadas y muchos tipos de mochila. Pensamiento de mujer, kunsamunu cheurua, urumu, etc. Todos estos conceptos hacen parte de su sabiduría ancestral.

Dentro de la comunidad muisca en el tejido de las conas (mochilas) se plasman diseños que tienen que ver con los espacios rituales y los espacios comunes. En el tejido de foi (manta) se proponen líneas verticales en los bordes, con las cuales se identifican los linajes y las familias. En el tejido de inzona (faja o chumbe) se teje para las mujeres que están en estado de embarazo y para los hizycas (bebés recién nacidos). El tejido tiene lo que se conoce hoy día como trama y urdimbre que es una especie de peine que sirve para separar los hilos y poder tramar a través de la urdimbre. Tradicionalmente las conas, inzonas y las fois se tejen en algodón, pero actualmente también se tejen en lana de oveja. Cuando la lana está lista y seca se prepara el telar según las medidas de la prenda que se elaborará. La artesana inicia el tejido urdiendo la lana en el huirtral o telar y gracias a su particular experiencia, entrelaza las hebras y da origen a un producto único.

Dentro de la comunidad Kametza se tejen manillas en macramé, con semillas o chaquiras, que es una técnica de tejido que se realiza solo con las manos con o sin la necesidad de aguja o telar. Esta técnica de tejido está compuesta de múltiples nudos hechos con el entrelazamiento que se hace con las manos a los hilos. Se hacen distintas figuras hechas con semillas de distintos colores que tienen distintos significados.



Cocina tradicional

Envueltos de maduro

Plátanos hartones bien maduros, que estén negros y muy blandos. Cuajada fresca. Manteca de corozo o mantequilla. Melao de panela, al gusto. Sal, canela y clavos de olor molidos, al gusto. Hojas de biao, engrasadas y soasadas.

Corte las puntas de los plátanos por la mitad y cocínelos con la cáscara, en agua hirviendo, por 15 minutos. Sáquelos, pélelos y muélalos con la cuajada. Mezcle con la manteca (o mantequilla), el melado, las especias y la sal. Revuelva bien, de modo que quede todo homogéneo. Tome porciones y póngalas en la mitad de una hoja. Cierre formando un tamalito. Póngalas en una lata engrasada, con los dobleces hacia abajo o amarrados, para que no se abran. Lleve al horno precalentado por 20 ó 25 minutos. El olor anuncia cuándo se deben retirar.

Tamales

Arroz. Arvejas secas. Papas. Huevos. Manteca. Comino. Ajo. Cilantro. Perejil. Sal y pimienta. Carnes: cerdo, gallina, res y tocino. Hojas de plátano.

Se hace una gran cantidad de arroz seco. Se ponen a hervir las arvejas secas después de haberlas dejado en remojo la noche anterior y cuando están tiernas se mezclan con el arroz y con los condimentos (comino, ajo, cilantro, perejil, sal y pimienta). Aparte se hierven las carnes: cerdo, gallina, res y tocino. Se cocinan unas papas grandes ya peladas y los huevos. Se prepara una mazamorra espesa con sal y manteca. Para envolver los tamales tradicionales se requiere paciencia. Sobre una mesa se ponen vasijas con los distintos ingredientes: las papas cortadas en trozos pequeños y regulares, las carnes, que varían según la ocasión de preparación de la receta (antiguamente en celebraciones se le ponía un pedazo de longaniza), los huevos en trocitos pequeños, la masa de harina de maíz y el guiso del arroz con arveja. Se preparan las hojas de plátano previamente soasadas y untadas con un poco de manteca. Se sobreponen dos hojas en sentidos diferentes y se empieza poniendo un estrato de masa cubriendo toda la hoja, luego se añade el guiso y sobre este el resto de los ingredientes. Para finalizar se toman los extremos de las hojas hacia arriba y se amarran con una cabuya delgada. En un caldero grande se ponen a hervir por tres horas aproximadamente.

Chicha

Maíz pelado. Hojas de naranjo agrio. Panela. Limón. Clavos. Canela.

Se pone a ablandar una libra de maíz en agua abundante durante dos días. Se escurre y se muele hasta que quede muy fino. Se le agrega agua caliente y se deja enfriar hasta el día siguiente. Se pone en una olla y se deja hervir bastante, mezclando constantemente y se le agregan hojas de naranjo agrio y trozos de panela. Cuando esté fría se le agrega limón, clavos y astillas de canela. Se deja fermentar unos días en un recipiente de barro y queda lista para beber.

Pan de yuca

Almidón de yuca. Queso crema rallado. Polvo de hornear. Sal. Mantequilla. Huevos. Si la masa está seca, una o dos cucharadas de agua.

Combine la harina o almidón de yuca, el queso, el polvo de hornear y la sal en el procesador de alimentos. Mezcle bien. Añadir la mantequilla y los huevos. Mezclar hasta que empiecen a formarse unas bolas pequeñas de masa. Saque la masa del procesador y forme una bola. Guárdela en el refrigerador por un día. Para preparar la masa del pan de yuca sin el procesador de alimentos, ponga todos los ingredientes en un bol y mezcle bien hasta tener una masa suave y homogénea. Precaliente el horno a 500 °F. Forme los panes en bolas pequeñas y póngalas en una lata engrasada. Hornee inmediatamente o ponga los panes en el refrigerador para hornear más tarde. Hornee por aproximadamente siete minutos hasta que los panes estén dorados.

Cucas

Mantequilla o margarina derretida. Panela rayada o una taza de melaza. Huevo. Harina. Bicarbonato de sodio. Sal. Vainilla. Canela. Aceite para engrasar el molde.

Poner a calentar el horno a 350° y engrasar un molde plano que se pueda meter al horno. Luego se mezcla la mantequilla, la panela o la melaza, la vainilla y el huevo, batiendo constantemente. Se agrega poco a poco los ingredientes secos pero pasándolos por un colador. Después se hace una bola y se cubre con una tela y se mete al refrigerador. Pasada una hora con un rodillo se aplanan las bolas, que quede más o menos de un centímetro de espesor y se cortan las cucas en la forma que se prefiera. Se dejan en el horno durante ocho o diez minutos.

Almojábana

Maíz trillado. Queso fresco. Yemas de huevo. Mantequilla. Sal.

Se deja hinchar el maíz en agua durante tres días, cambiándole el agua cada día. Se saca, se escurre y se muele junto con la cuajada, se amasa y se soba (o se cierne) con las yemas y la mantequilla. Se hacen bolas pequeñas y se ponen sobre una lata (no engrasada). Se llevan al horno precalentado a 400° por 12 minutos o hasta que se doren, según se prefiera.

Insulsos

Maíz. Panela cuadrada. Hojas de naranjo agrio. Hojas de bijao o de plátano. Canela.

Se pone el maíz a ablandar en agua por cuatro días. Se muele finamente con piedra o molino y se cuele. Se pone en una paila con una panela cuadrada, dos tazas de agua, unas hojas de naranjo agrio, canela y se deja hervir formando una melaza. Se revuelve todo con una cuchara de palo para que espese y tome consistencia de natilla. Cuando la masa está tibia se pone por cucharadas sobre hojas de bijao o de plátano y se dobla un extremo hacia arriba y otro hacia abajo. Se pueden asar en el horno o hervir en agua hasta que cocinen bien.

Bibliografía

<http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/geografia1/tejido.htm>
<http://desarrollosocial.chia-cundinamarca.gov.co/index.php/etnias>
<http://www.petitchef.es/recetas/envueltos-de-platano-maduro-fid-1123702#YT5YOQE8yyv93SG5.99>
<https://culturatolimense.wordpress.com/>

Créditos

Escuela del saber para la vida
Dirección general: Gloria Inés Muñoz.
Revisión de textos: Juan Carlos Durán Izquierdo, Arhuaco.
Dibujos: Diego Hernán Martínez, estudiante de Diseño Gráfico UN.
Apoyo especial: Proyecto Saber y Vida en la Universidad Nacional de Colombia.