RECONOCIENDO EL TERRITORIO – ESENCIA DE VIDA.





Reconociendo los cimientos de la Identidad y la Cultura en Puerto Saija y Los Brazos del Consejo comunitario Parte Baja del Río Saija, y San José y Coteje del consejo comunitario Renacer Negro- municipio de Timbiquí Cauca.

Desde la esencia vida y la identidad de los territorios emergen dentro de la cotidianidad prácticas culturales transmitidas de manera oral, escrita y a través del ejemplo de generación en generación; tales prácticas construyen, deconstruyen y dignifican el trasegar de la vida de las personas que habitan los territorios. La generalidad descrita, para adentrarnos al reconocimiento de las comunidades de PUERTO SAIJA, LOS BRAZOS, SAN JOSÉ y COTEJE, reconocidas como portadoras de tradición y legado ancestral, nombradas por sus habitantes como “el mejor vividero del mundo” por cada una de las vivencias de paz, amor, hermandad, familiaridad, subsistencia, resistencia, resiliencia, lucha y diversidad que reconocen sus habitantes y en mayor medida la gente que las visita.

El Pacífico colombiano, un vasto territorio de selva, ríos y mar, es el hogar de comunidades afrodescendientes que han mantenido viva su cultura e identidad a través de la transmisión de saberes ancestrales. La pervivencia de estas tradiciones es un acto de resistencia cultural frente al avance del comercio industrializado y la homogenización global. En este contexto, las comunidades de los consejos comunitarios Parte Baja del Río Saija y Renacer

Negro, se distinguen por su profunda conexión con la tierra y el agua, pilares fundamentales de su cosmovisión.

La Sostenibilidad desde la Ancestralidad.

En ese sentido, las tradiciones del territorio se caracterizan por una riqueza cultural y productiva que se expresa en actividades económicas tradicionales, saberes ancestrales y prácticas comunitarias que han perdurado en el tiempo, contribuyendo así a la pervivencia dentro del territorio.





1. **Agricultura de pan coger:**

La agricultura de “pan coger” provee la base alimentaria de las familias, basada en los cultivos de árbol de pan, banano, chivo, papachina, plátano, coco, yuca, maíz, ñame, camote, frutas del trópico, chontaduro (producto que se ha ido perdiendo con el pasar de los años, siendo importado desde ciudades como Cali y Buenaventura).

El cultivo abastece a las familias de productos frescos para su consumo; esta forma de agricultura, que combina técnicas tradicionales con el manejo sostenible del suelo, fortalece la seguridad alimentaria y fomenta la cooperación entre vecinos para el intercambio, mano cambiada o trueque de cosechas, al compartir de la misma, o en efecto, para la compra y venta de productos agrícolas.

Así mismo, en estas prácticas también se incluye la recolección de frutos silvestres que hacen parte de la alimentación de las comunidades; entre ellos se encuentran el Naidí, el mil peso, la cocoroma, el naidisillo, la chigua, la bruja, el borojó, etc.








2. **Pesca artesanal**

La pesca artesanal, practicada en el mar, en los ríos y en los manglares se desarrolla con elementos propios de los territorios, entre ellos, las redes, los mayadores, las atarrayas, los anzuelos, las catangas, los arpones, los cabos; conservando tradiciones como las épocas de reproducción, el afluente de los ríos, los tiempos de veda. Estas prácticas demuestran una conciencia ambiental innata, ya que se resalta la importancia de "dejar criar a los peces y respetar los manglares.

La pesca es un saber que se transmite de generación en generación, acompañada de relatos e historias que honran la vida y la sabiduría, la cercanía con el mar y el río, el respeto y el amor por la esencia y la identidad.

La pesca, es una forma de hermandad, de encuentro, de reconocimiento, de ayuda mutua, de ser y hacer en un espacio de acción que dignifica y ofrece mejor calidad de vida, es una marca de diferencias hechas en sus formas: atarrayar, trenzar, tejer, remendar rodear, verbos que unifican nuestro saber.







3. **Actividad minero artesanal:**

La minería artesanal, centrada principalmente en la extracción de oro, constituye una de las labores históricas de las comunidades, realizada con herramientas manuales y técnicas heredadas de los ancestros, esta actividad no solo representa una fuente de sustento económico, sino también un espacio de transmisión de conocimientos sobre el manejo de los ríos, el respeto por la naturaleza y la organización comunitaria para el trabajo.

En ella convergen distintas formas y maneras de desarrollarlas, las cuales, dependiendo el lugar y las circunstancias aumentan o disminuyen su producción, las respectivas herramientas utilizadas son: bateas, almocafres, valdes, cocos, palas; un claro ejemplo se basa en playar en los ríos llamado mazamorreo, el cual se desarrolla haciendo uso de un chazo (piedra en

la espalda para poder aplanar en el agua), esta actividad es desarrollada principalmente por mujeres cabezas de hogar, lo cual imprime una perspectiva de género ligada al trabajo minero que ha persistido de generación en generación.

Aunado a ello, la minería artesanal ha sido obligada a asociarse a minerías a cielo abierto, esta práctica, aunque no ha suprimido la minería ancestral, la ha rezagado a ser un agregado de la misma, dado que al momento ya son pocos los espacios donde la minería artesanal se desarrolla con la consecución de pozos y socavones, si no, en las brechas o canales que abren las retroexcavadoras o máquinas pesadas que yacen en las comunidades.



4. **Gastronomía. Culinaria tradicional.**

   Sabor y conocimiento.

La gastronomía local es un reflejo de la abundancia natural y la mezcla cultural, sus platos típicos, que varían según las temporadas y los ciclos de la naturaleza, son el resultado de un saber transmitido de generación en generación.

Mariscos y Pescados:

Platos como, el sudado de pescado, caldo de peces del rio como el guacuco, la mojarra, el sábalo, la sabaleta, el bagre, la piangua, la almeja, pescado seco, pescado frito, la chorga, el toyo, la raya, el camarón, El encocado de cangrejo azul es un plato típico que se consume con más frecuencia en los meses de mayo y junio, cuando el nivel del agua de los ríos sube ("pujando"). La jaiba, por su parte, abunda en diciembre, cuando el agua "quiebra". El arroz atollado de camarón es una comida tradicional para la Semana Santa. El camarón, en sus diversas variedades (langostino, titi, monchiyá, pomadilla), se prepara en diferentes presentaciones como sudado, sopa y frito.

Derivados del maíz:

el cachin, el envuelto, la otaya, el arroz de maíz, la panda, el birimbí, café de maíz, el catapu. Otros platos como el arroz de yuyo, el sancocho de pan, el arroz de pan, entre otros.

Bebidas típicas:

También las bebidas ancestrales, tienen un componente especial, el agua de panela cocida con especies de hiervas aromáticas, las bebidas usadas principalmente para sanar y acompañar a las mujeres que dan a luz como la nacedera y el bebedizo, algunas acompañadas con viche, como el curao, la tomaseca, el arrechon, la crema de viche, el zabajon de naidí, el vinete de naidí, el vinete de viche, combinando sabores y secretos que unen la tierra con la magia del universo y la sabiduría puesta en la herencia de la siembra de hiervas de azoteas. Cada preparación es también un acto social y cultural, donde cocinar a través de una uramba o de una olla comunitaria fortalecen los lazos de amistad y de familiaridad, siendo este un componente esencial para la pervivencia en el territorio.

Imagen  **Pescado en encocao**	**Imagen**  **Tapado de pescado**
Imagen  **Preparación de camarones**	**Imagen**  **Encocado de cangrejos y jaiba**

Técnicas de Conservación:

Una práctica ancestral notable es la conservación del camarón, especialmente el de mar conocido como "Titi", secándolo al sol. Esta técnica, aún usada por muchas familias que no tienen acceso a la electricidad o cuartos frios, permite la conservación de alimentos por más tiempo y es una muestra de la resiliencia y el ingenio de estas comunidades.

Imagen	Imagen
	
Fuente : https://es.123rf.com/photo_41791392_camarones-secos-secado-de-camar%C3%B3n-en-el-sol.html	Fuente:https://pacifico.blanquita.com.co/pescadosecosalado/
Camarones secados al sol	Preparación de pescado seco

5. **Medicina y Espiritualidad:** La Partería y los Saberes Curativos.

La salud en estas comunidades no se entiende solo desde un enfoque biomédico, sino que está intrínsecamente ligada a la espiritualidad y a los conocimientos empíricos de la medicina tradicional. La partería es una práctica ancestral y espiritual que ha desempeñado un papel fundamental en el cuidado de la mujer embarazada y el recién nacido.

Partería Tradicional: La comadrona o partera realiza controles prenatales en el hogar. A pesar de no usar ecografías, tienen un conocimiento profundo sobre la posición y el tiempo de gestación del bebé. Además, utilizan plantas medicinales para facilitar la dilatación durante el parto, o para tratar el "pasmo", una condición asociada al postparto. El viche, una bebida tradicional, es utilizada para curar diversas enfermedades, como dolores estomacales y parásitos intestinales. El uso de plantas como la ruda, la albahaca y el romero también es central en rituales de protección y purificación.

Imagen	Imagen
 Fuente : https://www.youtube.com/watch?v=Ebp2f3XIFQw Partera seleccionando yerbas medicinales	 Fuente : programaacua.org/wp-content/uploads/2020/09/libro-parteras-final-op.pdf Tratamiento a niños con medicina tradicional

6. Saberes espirituales y culturales

La espiritualidad en las comunidades de San José, Coteje, Los Brazos y Puerto Saija, constituye un sistema que articula religión, música, danza, alimentación y vida comunitaria. Estos saberes no son accesorios, sino esenciales para la cohesión social y la preservación de la identidad cultural.

Las fiestas patronales son una de las expresiones más importantes para el territorio. Celebraciones como las de San Antonio, San Bernardo, la Virgen del Carmen, San José y la virgen de las Mercedes, mezclan rezos, música de marimba, bailes tradicionales y preparación de platos típicos. En ellas se refuerza el sentido de pertenencia y la transmisión intergeneracional de saberes.

Los arrullos y los cantos son otra manifestación central. Utilizados para dormir a los niños, acompañar rituales de nacimiento o despedir a los difuntos, estos cantos encierran mensajes espirituales y comunitarios. La música, junto con la danza, se convierte en vehículo de memoria colectiva.

Asimismo, prácticas como la celebración del Día de los Inocentes el 28 de diciembre, el dia de reyes el 06 de enero y las festividades de semana santa, combinan humor, tradición oral y resistencia cultural. Durante estas festividades, los habitantes salen a las calles cantando arrullos, compartiendo comida y manteniendo viva una tradición que refuerza la conexión comunitaria.

La espiritualidad también es expresada en la relación con el territorio, cada siembra, cada pesca y cada preparación de alimentos se acompaña de agradecimientos a Dios y a la naturaleza. Este enfoque reconoce al territorio como un ser vivo y refuerza la cosmovisión afrodescendiente de que la vida solo es posible en equilibrio con el entorno.

Imagen	Imagen
 Fuente : Foto: Mariana Reyes	 Fuente : Foto: Mariana Reyes
Enseñanza y aprendizaje de instrumentos	Practica con el tambor



