

Editores

Christian Felipe Lizarralde Gómez • Camila Campos Quintana • Santiago Valencia Gonzáles



Universidad
del Valle

Programa  Editorial

Caminandar se resiste al paso del tiempo y a fuerzas externas que amenazan con tragárselo todo, llevándose consigo los más antiguos y misteriosos “secretos”, como la práctica de ombligar a los recién nacidos para imponerles poderes y fuerzas de la naturaleza; la manera de curar la mordedura de arañas y serpientes; la partería que ayudaba a nacer a todos y cada uno de sus habitantes; las músicas al son del bombo y la marimba, y los cuentos sobre peces gigantes que castigaban a los mal “porta’os”.

Es un libro expandido creado a partir del encuentro entre dos interfaces sociales: por un lado, la comunidad negra de la isla de La Plata en Bahía Málaga, ubicada en el municipio de Buenaventura, Colombia, un territorio fascinante por su cultura, biodiversidad, sus conocimientos ancestrales y por la creatividad de sus habitantes; y, por otro lado, el Laboratorio Hipermedia —HiperLab— de la Universidad del Valle, una comunidad de investigadores que le apuesta al uso crítico y estético de los medios y las tecnologías con el fin de generar obras artísticas con una marcada línea social. Una interfaz que permitió la creación de una narrativa transmedia construida a partir de distintos diarios de campo, fotografías, ilustraciones, con recetas para curar todo tipo de males, poemas, canciones, y un documental en realidad virtual para sumergirse en la cotidianidad del territorio.



Programa  Editorial

Los autores

Christian Felipe Lizarralde Gómez

Artista y profesor nombrado de la Escuela de Comunicación Social de la Universidad del Valle, creador del Laboratorio Hipermedia (HiperLab) y líder de la línea de investigación-creación en “Estética digital” del grupo de investigación Caligari. Su experiencia académica e investigadora se ha encaminado en el estudio de la interrelación arte-tecnología-sociedad y en la producción de obras hipermedia, telemática y realidad virtual.

Su obra ha sido expuesta en importantes eventos y lugares a nivel mundial como ISEA (International Symposium on Electronic Art); FII (Festival Internacional de la Imagen de Manizales, Colombia); Festival Internacional “Inmersiva”, Ciudad de México; Salón internacional de Arte Digital de La Habana; Salón de Arte Digital de Maracaibo; Festival Internacional de Video Arte BANG Barcelona; Decode/Recode: Celebrate 100 Years of Alan Turing, University of Salford building en MediaCity, Manchester (UK); Museo Ex Teresa Arte Actual, Ciudad de México; Museo de Arte Moderno de Pereira; Teatro Jorge Eliécer Gaitán de Bogotá; Biblioteca Virgilio Barco de Bogotá; Feria Internacional del Libro de Bogotá; Imagen Regional Banco de la República Manizales; ARTRONICA; Biblioteca Luis Ángel Arango en Bogotá; Encuentro Iberoamericano de Nuevas Tendencias en Arte y Tecnología Barcelona.

Ph. D. en Diseño y Creación de la Universidad de Caldas (Colombia), Magíster en Educación Multimedia de la Universidad de Caldas (Colombia), posgrado en Artes Mediales de la Universidad Nacional de Córdoba (Argentina), Universidad de Chile (Chile), Universidad de Caldas (Colombia); Especialista en Docencia Universitaria de la Universidad de Caldas (Colombia), y Maestro en Artes Plásticas de la Universidad de Caldas (Colombia).

Camila Alexandra Campos Quintana

Investigadora, comunicadora social y periodista de la Universidad del Valle. Ganadora del primer puesto a nivel nacional en las pruebas Saber-Pro 2014 del Ministerio de Educación Nacional de Colombia. Candidata al mejor trabajo de grado a nivel nacional Premio Otto de Greiff de la Universidad Nacional de Colombia.

Prácticas profesionales en la Unión Europea en Colombia. Ha participado como productora en la realización de diferentes piezas audiovisuales, radiales e instalaciones. Ha trabajado en diferentes áreas de la comunicación entre lo social, político, periodístico, organizacional y artístico. Trabaja actualmente en proyectos de investigación académica. Desde su niñez ha estado vinculada a trabajos de radio comunitaria con el Instituto Colombiano

de Bienestar Familiar (ICBF), la Universidad del Valle, la Alcaldía de Santiago de Cali, la Universidad de Caldas, entre otros.

Productora de más de 20 obras, ponencias y papers. Coordinadora del Laboratorio Hipermedia desde el año 2012 a la actualidad, donde han sido acreedores de diferentes becas de creación artística y realizadores de cuatro investigaciones de largo aliento entre lo artístico, social y comunitario.

Santiago Valencia

Líder comunitario, emprendedor del Pacífico y para el Pacífico. Oriundo de una de las zonas rurales de Buenaventura, representante legal del Consejo Comunitario de las Comunidades Negras de La Plata-Bahía Málaga.

Ha emprendido un camino de innovación basado en su territorio, su biodiversidad y su cultura. Desde el 2008 lidera la iniciativa de eco y etnoturismo llamada Ecomanglar, con la cual se busca vincular la gestión ambiental y la conservación de recursos ambientales con una visión de territorio, entendido este no solo como el espacio físico, sino como la conjugación de la comunidad y la cultura. En este sentido, se busca consolidar un medio de vida sostenible y responsable para la comunidad.

Cómo líder de Ecomanglar desempeña la labor de representante legal y la planificación estratégica del archipiélago de La Plata como un destino de turismo responsable, y desde el 2014 trabaja de la mano del Laboratorio Hipermedia en la investigación de interfaces.



Colección Ciencias Sociales

Lizarralde Gómez, Cristian Felipe
Caminandar : saberes que crean territorio / Cristian Felipe
Lizarralde Gómez, Camila Campos Quintana, Santiago
Valencia González. — Cali : Programa Editorial Universidad
del Valle, 2020.
496 páginas : ilustraciones ; 22 x 22 cm. — (Colección
Ciencias Sociales. Grupos sociales)
1. Afrocolombianos - Aspectos culturales - Valle del Cauca
(Colombia) 2. Afrocolombianos - Aspectos sociales - Valle del
Cauca (Colombia) 3. Usos y costumbres - Valle del Cauca
(Colombia) I. Campos Quintana, Camila, autora II. Valencia
González, Santiago, autor III. Tit. IV. Serie.
305.800986152 cd 22 ed.
A1658212
CEP-Banco de la República-Biblioteca Luis Ángel Arango

Universidad del Valle
Programa Editorial
Título: Caminandar: Saberes que crean territorio
Editores: Christian Felipe Lizarralde Gómez, Camila Cam-
pos Quintana, Santiago Valencia Gonzáles
ISBN-PDF: 978-958-5599-56-7
DOI: 10.25100/peu.265
[https://doi.org/10.25100/peu.265]
Colección: Ciencias Sociales
Primera edición

© Universidad del Valle
© Editores

Diseño, ilustraciones y diagramación: Ángela Puliche
Corrección de estilo: Luz Stella Grisales Herrera
Dirección de fotografía: David Moreno Galeano
Asesoría metodológica: José Fernando Miranda Gómez
Asesoría pedagógica: Cristina Echeverry

Fotografías: David Moreno Galeano, Christian Felipe Liza-
rralde Gómez, Camila Campos Quintana, Juan Pablo Garay,
Santiago Valencia, Antonio Dorado. Cinespina: Eugenio
Gómez, Juan Pablo Marín, Jeison Chávez Franco

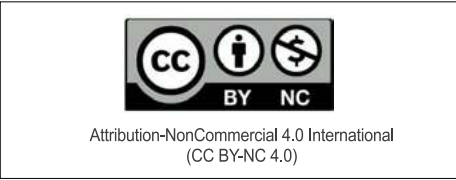
Caminandar es una obra en co-creación diseñada en el mar-
co de la Interfaz de creación entre la Comunidad de La Plata
(Bahía Málaga) y el Laboratorio Hipermedia (HiperLab) de
la Universidad del Valle, obra respaldada por el convenio de
cooperación entre el Consejo Comunitario de las Comuni-
dades Negras de Bahía Málaga y la Universidad del Valle.

Es también resultado de la investigación HiperLab 4.0: Ca-
minandar libro expandido y de la tesis del Doctorado en Di-
seño y Creación de la Universidad de Caldas titulada Inter-
faces sociales de creación, del profesor Christian Lizarralde
de la Escuela de Comunicación Social de la Universidad del
Valle, Colombia.

Este libro, o parte de él, no puede ser reproducido por nin-
gún medio sin autorización escrita de la Universidad del
Valle y el Consejo Comunitario de las Comunidades Negras
de Bahía Málaga.

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expre-
sión de los autores y no compromete el pensamiento institu-
cional de la Universidad del Valle, ni genera su responsabi-
lidad frente a terceros.

Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de
autor y conexos contenidos en la obra, así como por la even-
tual información sensible publicada en ella.



Cali, Colombia, diciembre de 2019

Agradecimientos
Griselda Gómez Fries (profesora Universidad del Valle),
Gabriel Mario Vélez (director de tesis), Carlos Patiño
(profesor Universidad del Valle), Carolina Carvajal
(coordinadora cultural Alianza Francesa, Cali), Carlos Rueda
(coordinador Club House-Tecnocentro Somos Pacífico,
Cali), Mario Humberto Valencia (profesor Universidad de
Caldas), Centro de Producción Escuela de Comunicación
Social de la Universidad del Valle.

Jorge Eliecer Manyoma Romero (tío Pepe), José Lucas
Mosquera Zúñiga (tío Lucas), María Velasco (tía María),
Francisca Díaz (tía Pachita), Nelsy Díaz (tía Nelsy), Hoover
Carabalí (tío Hoover), Steven Valencia (marimbero),
Salomón Molano (poeta), Diana Liseth Díaz Valencia (tía
Diana), Ismelda Mosquera (tía Ismelda), Miller Valencia
Valencia (tío Miller), Aura Nelly Díaz (tía Ñata), Timoteo
García (tío Timoteo), Jose Daniel Mosquera Murillo (tío
Daniel), Lorenzo Díaz Gamboa (tío Lorenzo), David Molano
(tío David), Deysi María Rengifo (tía Deysi).

Pagina web: hiperlab.univalle.edu.co
hiperlab@correounivalle.edu.co

Editores
Christian Felipe Lizarralde Gómez • Camila Campos Quintana • Santiago Valencia Gonzáles




Colección Ciencias Sociales



“Todo es una cadena donde unos aprenden de
unos y de otros, porque con el conocimiento
crecemos todos; darle la mano al compañero, esa
es la parte primordial de ser humano.
El que tiene mal corazón, el egoísta, nunca
crecerá”.



-Tío Lucas-



Mapa Índice

Es momento de empezar a caminar.
Puedes seguir alguna de estas tres rutas que
tenemos para ti. Puedes empezar por donde
quieras, en cada una descubrirás secretos,
historias y personajes únicos.



Donde se encuentran los rituales mágicos, la vida y las prácticas tradicionales de la comunidad

Ruta del ombligo 48

Origen: el nacimiento y la partería . . .	54
El ombligo	65
Los superpoderes	74
De niños...	84
Los juegos preferidos	90
El curado	102
Las plantas medicinales	109
Los secretos —Las oraciones—. . . .	131
Los espíritus	135
Cementerio	136
Fitoplancton	149



Donde se encuentran la sazonería y la biodiversidad del territorio

Ruta de la piangua 152

El padre Mar	155
Los hombres peces	158
Los artistas carpinteros	169
Las casitas nadadoras	189
El manglar	207
La pianguería	210
Las canciones de las piangueras . . .	214
El monte	218
Conservación	222
Los cazadores	230
La comida y la familia	234
Las sazonerías	240
Escalar	247
Las recetas	252
Cotidianidad	274



Donde se encuentran la música tradicional del Pacífico y sus creaciones

Ruta de la marimba 298

Se lleva en la sangre	301
Nuevo Amanecer	303
Revelación Malagueña	306
La madera en luna	311
Nuestros instrumentos	313
La marimba	316
Artesanías	324
Peinados	333
Las celebraciones	338
Leyendas, historias y poemas	343



Juntos
358

Donde conocerás la creación colaborativa realizada entre la interfaz social de creación La Plata-HiperLab



¿Qué es "Caminandar"?

Caminandar "Saberes que crean territorio" es un reencuentro con el Pacífico colombiano del Valle del Cauca a partir de la empatía y del reconocimiento del *territorio*, la *comunidad*, los *saberes* y la *creación* de una región única, creativa y biodiversa. Es una historia contada por los diferentes personajes que hacen parte de este viaje, una exploración sobre la cotidianidad como una práctica de creación, es el resultado de tres años de compartir, de caminar juntos, de comer juntos, de pianguar, de sentarnos bajo la luz de la luna a tomar curado. Aquí narramos los encuentros de interfaz entre la comunidad negra de La Plata en Bahía Málaga y el Laboratorio Hipermedia (HiperLab) de la Universidad del Valle.

Caminandar es conocer la raíz, una lucha contra las fuerzas externas que amenazan con tragárselo todo y llevarse consigo los más antiguos "secretos", como los llaman los mayores, donde solo la fortaleza de la memoria sostiene el recuerdo de los viejos constructores de canoas de madera, el ombligar a los recién nacidos para imponerles poderes y fuerzas de la naturaleza, curar la mordedura de serpientes, la partería que ayuda a nacer a todos y cada uno de sus habitantes, las músicas al son del bombo y la marimba, y los cuentos sobre peces gigantes que castigaban a los mal "porta'os".

Te invitamos a
caminandar con nosotros

¿Quiénes
caminan?



Consejo Comunitario

El Consejo Comunitario de La Plata Bahía Málaga es la máxima autoridad de administración interna del territorio de la comunidad negra de Bahía de Málaga. Ubicado en el Distrito de Buenaventura, Valle del Cauca, integra las veredas de La Plata, Miramar, La Sierpe y Mangaña. Representa el territorio colectivo, encargado de la interlocución entre las comunidades asentadas en el territorio y el gobierno local, departamental, nacional e internacional. Con una población de alrededor de 700 habitantes y una extensión territorial de 38.037 hectáreas donde se encuentra

un Parque Nacional Natural Marino denominado “Uramba Bahía Málaga”, un Parque Natural Regional denominado La Sierpe, un Distrito de Manejo Integrado de nombre La Plata, el área reservada a la Armada Nacional y algunos resguardos indígenas como el Emberá “Nuevo Pitalito” y el Wounaan “Papayo”, entre otros.

Convenio Marco Universidad del Valle–
Consejo Comunitario de la Comunidad Negra
de La Plata Bahía Málaga

HiperLab

Laboratorio Hipermedia
de la Universidad del Valle

El HiperLab es un proyecto de investigación–creación respaldado por la Vicerrectoría de Investigaciones de la Universidad del Valle, adscrito a la Escuela de Comunicación Social de la Facultad de Artes Integradas. Creado en 2012 como respuesta a las inquietudes del profesor Christian Lizarralde, es un laboratorio de creación interdisciplinario que ha contado con el respaldo de cuatros becas de creación artística por parte de la Universidad del Valle. En el laboratorio se han desarrollado distintas prácticas creativas que exploran diversidad de medios, desde el dibujo hasta

instalaciones interactivas y realidad virtual, con el objetivo de reflexionar en torno al arte, la tecnología y la sociedad a través de la convergencia de distintos tipos de conocimiento y en donde múltiples actores encuentran la posibilidad de desarrollar proyectos artísticos innovadores con una marcada línea social.

Se realizaron diversos encuentros de interfaz en diferentes ciudades a lo largo de 3 años. En cada *encuentro* se realizaron una serie de obras, prácticas, talleres y actividades, entre los que se destacan:

-Bitácora de encuentros de interfaz-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Nov. 2014	Abril 2015	Julio 2015	Oct. 2015	Nov. 2015	Feb. 2016	Mayo 2016	Dic. 2016	Feb. 2017	Oct. 2017	Nov. 2017
La Plata	La Plata Buenaventura Manizales Barcelona Oporto	La Plata	Cali	La Plata	La Plata	Manizales Cali	La Plata	Cali	Cali	La Plata

Convenio Marco

Después de tres años de creación colaborativa logramos consolidar la interfaz con la firma del Convenio Marco, un acuerdo legal de cooperación firmado entre el Consejo Comunitario de Bahía Málaga y la Universidad del Valle, lo cual consolidó la mutua intención de generar intercambios de saberes y proyectos de investigación. Esto demuestra los alcances de la empatía y el esfuerzo por quebrar diferencias y distancias, y por el contrario, tejer puentes entre el conocimiento universitario y el conocimiento ancestral de la comunidad.



Cómo caminandamos

Unidos, la comunidad de La Plata y el HiperLab, caminamos como autores, editores y protagonistas, de los encuentros. Se diseñó el ejercicio lúdico “manglar de letras” donde surgen los temas claves: *comunidad, territorio, saberes* y *creación*, que guiaron la elaboración de talleres, prácticas y obras que aquí se presentan. Un trabajo realizado a partir de paisajes sonoros, fotografías, entrevistas, canciones, poemas, dramatizaciones, anécdotas e historias tanto análogas como digitales, que se muestran a través herramientas tecnológicas como:

El documental
en realidad virtual
Caminandar:
Saberes que crean
territorio, incluido
en este libro



Realidad Virtual

Todos los videos de este libro los
puedes ver con unas gafas o
directamente leyendo los códigos QR*



Código QR

*Puedes descargar
cualquier aplicación en tu
celular que sea un
lector de códigos QR



Metodología

Caminandar: Saberes que crean territorio, es un libro creado a partir de dibujos, apuntes, audios, fotografías, videos y cartografías 360° de los distintos encuentros entre la comunidad de La Plata y el HiperLab, una interfaz social de creación que tiene como propósito diseñar una serie de prácticas artísticas colaborativas como dispositivo para la memoria y el reconocimiento de la cultura y los saberes ancestrales del Pacífico colombiano del Valle del Cauca.

Conoce más aquí sobre nuestro enfoque de Interfaces Sociales de Creación





Bienvenidos al
Consejo Comunitario de
La Plata - Bahía Málaga

Mangaña, La Sierpe,
Miramar, La Plata.



Mangaña



BIENVENIDOS
DURANTE ESCOLAR
DE SIERPE

BIENVENIDOS
DE SIERPE

La Sierpe



Miramar



La Plata



BAHÍA
MÁLAGA

LA PLATA

Bienvenidos
a
La Plata



El territorio de Bahía Málaga fue declarado Parque Nacional Natural Uramba Bahía Málaga, bajo la resolución 1501 del 4 de agosto de 2012. *Uramba* es un término africano que significa ‘trabajo en conjunto’.



Archipiélago La Plata



¿Dónde estamos?



BAHÍA
MÁLAGA

LA PLATA

Bahía Málaga se ubica en el Pacífico sur de Colombia. Es un área de bosque húmedo tropical donde, entre otras comunidades, se encuentran las cuatro veredas del Consejo Comunitario: La Plata, Mangaña, Miramar y La Sierpe, separadas espacialmente y cuya única conexión se logra por vía marítima. Cuenta con ecosistemas que varían desde bosques, estuarios, playas

lodosas, arenosas y rocosas, acantilados, así como grandes extensiones de manglares. Su organización social es de población negra, etnia indígena Emberá-Wounaan y mestizos. Las comunidades indígenas, son netamente rurales, y las comunidades negras se dedican a prácticas tradicionales de pesca artesanal, extracción de madera y extracción de la piangua.



BUENAVENTURA

BAHÍA DE
BUENAVENTURA



Himno a Málaga

Autor: Salomón Molano

Malagueño, tu historia es sublime
Bajo el sol que un día Dios creó;
Territorio, te llevo en mi alma;
Málaga, a ti te entrego mi amor.

Luchando, un día pudimos ser libres.
Mis padres supieron conservar.
Hasta mil generaciones la lucha se escucha y aún más.

Es mi tierra querida
Derecho territorial,
Mangaña, La Sierpe,
La Plata y Miramar. (bis)

La lucha aún sigue vigente;
Madera, piangua y pescar.
Sembrando nuestra memoria
Podamos todos recordar.

Nuestros ancestros nos dejaron el legado,
La cultura y los secretos en el fondo de nuestro ser.
Demuestra con entusiasmo la misión y los sueños
Al Niño que va a nacer.

Hermosos amaneceres que unen nuestro espíritu
A la historia y nuestro mar;
El territorio (las cuatro comunidades)
Nos inspiran a cantar.

CORO
Málaga querida,
Tierra tropical,
Jamás en la vida
Te voy a olvidar. (bis)

Cuando el sol se va ocultando
Se mira el territorio como un río en afán;
Los cantares de las aves son el alma
Para el niño liderar.

Hoy los procesos y territorios colectivos
Son la fuente hacen muchos años atrás;
Soberanía alimentaria, lisa, piangua,
Patrimonio cultural.

CORO
Málaga querida,
Tierra tropical,
Jamás en la vida
Te voy a olvidar.





Orígenes

Se considera que desde el año 1700 las familias afrodescendientes asentadas en otros ríos del Pacífico colombiano fueron llegando a diferentes zonas de la Bahía

donde establecerieron sus viviendas, y fue hasta 1900 que empezaron a organizarse como comunidades.

Comunidad	Año de fundación	Procedencia
La Plata	1900	Calima–Guapi.
Chucheros	1908	Chocó–Anchicayá
La Sierpe	1996	Calima, López de Micay, Chocó y San Juan
Mangaña	2002	Rio Naya, Los Rastrojos, Chocó, Nariño y Satinga
Miramar	2006	Islotes del mismo territorio –comunidad creada a partir del fenómeno religioso, reubicación del gobierno–

Cuadro tomado de Proyecto piloto “Diseño e implementación de una metodología para el plan de caracterización de los territorios colectivos y ancestrales habitados mayoritariamente por la población afrocolombiana en situación de

desplazamiento” (Cifras y conceptos, 2012). **Las familias** eran provenientes de diferentes regiones como: Chocó, Calima, Guapi, López de Micay, San Juan, Rio Naya, Los Rastrojos, Nariño y Satinga.

“La mayoría, casi todos en Bahía Málaga,
somos Valencia. Hay otras familias, pero la
mayoría de esta playa somos Valencia, somos
los que más abundamos aquí, no sé por qué,
como que fue la familia que dio más cría”.

 -Tío Aladino- 



Tony nada de lado a lado cada vez que quiere pasar de su casa a la comunidad. Nadie como él para zambullirse en medio del mar y ganarle a los mejores bañistas que se le cruzan en el camino. Con el peludo cuerpo completamente sumergido, solo saca la cabeza con toda tranquilidad y saluda con los ojos a las canoas que le pasan por los lados, los pescadores ya lo conocen y se sonríen al verlo en medio de su travesía. La Plata tiene el único pez canino del mundo.

-Tío Christian-





Caminandar

-Saberes que crean territorio-



Donde conocerás los rituales mágicos, la vida y las prácticas tradicionales de la comunidad

Origen: el nacimiento y la partería

El ombligo

Los superpoderes

De niños...

Los juegos preferidos

El curado

Las plantas medicinales

Los secretos -las oraciones-

Los espíritus

Cementerio

Fitoplancton

-El Ser (el Espíritu)-

Los habitantes del Territorio Colectivo de las Comunidades Negras de la Ensenada de Málaga, somos y nos afirmamos como un grupo étnico afrodescendiente con más de trescientos años de tradición y presencia en este territorio, que hemos conservado nuestras prácticas tradicionales y nuestra espiritualidad en el uso y aprovechamiento de los recursos naturales, que por generaciones hemos usado, administrado, protegido y continuaremos conservando para beneficio de las presentes y futuras generaciones.

Código de Régimen Interno Territorial. Territorio Ancestral
de las Comunidades Negras del Consejo Comunitario
de la Ensenada Bahía Málaga.



Origen: el nacimiento y la partería

“Cuando me llegó mi primer periodo,
mi mamá me hizo entrar en el agua
sal, que para aclimatarme y para que
la próxima vez no me fuera a dar mal”.

-Tía Ismelda-





¿Cuándo es que viene Dios?



Cuando iba a dar a luz una mujer,
llegaban y lo encerraban a uno en
un cuarto:

“se meten todos ahí que va a venir Dios
a rajar a su mamá y va a sacar un bebé, y
más luego se lo mostramos”.

Así lo hacían y nosotros nos encerrábamos a
ver a qué hora viene Dios,
a veces nos asomábamos por la rendija
a ver si veíamos a Dios.

Las madres conseguían un toldillo,
conseguían todas sus plantas y preparaban
su bebedizo para cuando la hija iba a “caer en
cama”, a dar a luz.

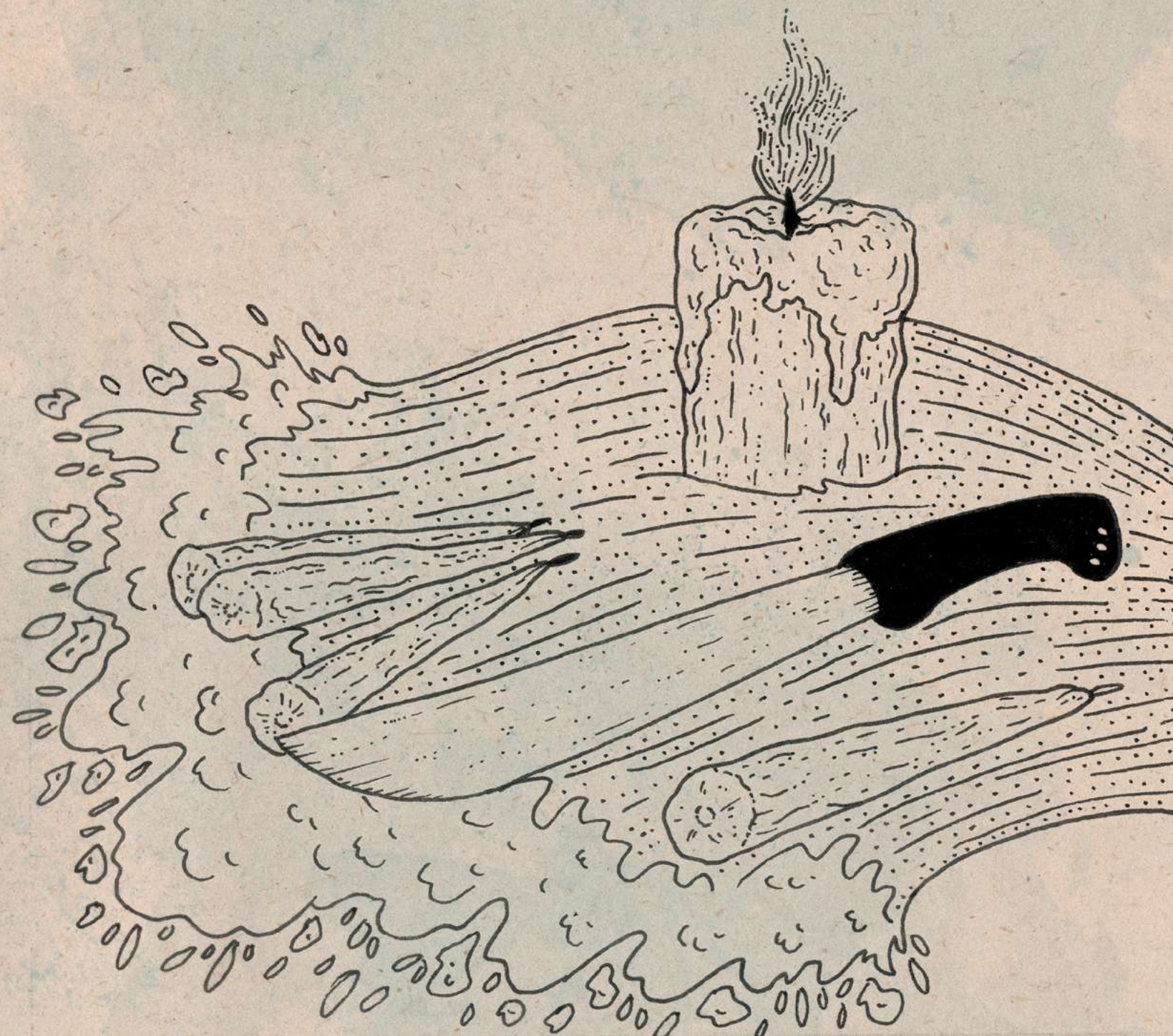
Cuando ya las mujeres sienten los dolores del
parto, uno se va y trae la partera, ella le toca
la barriga y le acomoda el niño, y ya cuando
revienta fuente, entran las que van a ayudar
a la partera, y cuando uno oye el “nuaa, nuaa”,
nació el bebé.



Ahí ya lo ponen, ahí en un plastiquito; la partera lo baña con su ombligo y su placenta ahí pegada, lo soba, y la partera pide una *vela normal* y una *vela de cebo*, amarran el ombligo, traen una cuchilla nueva, cortan el ombligo y piden un *machete viejo*, que esté mojocito, y tran, lo calientan.

En la misma vela se lo pringan ahí, le ponen su ombliguero que es un trapito y ya lo dejan hasta que el *ombligo* caiga.

En ese tiempo a las mujeres les ponían su algodón en el oído por 40 días, y siempre dentro del toldillo, solo sacaban la cara a comer y tomarse su bebedizo.





Antes la gente acá en el campo, la gente de la región, construía todas sus casas de amarga, son dos palmas, *amarga* y *jicra*, y todo eso lo cortaban para hacer una casa. Ponían la amarga a lo largo e iban cortándola, y la jicra la raspaban, y así iban armando para que quedara muy tupido. Eso duraba muchísimo, 20 años, 30 años. Eran casas de 4 esquinas y de cada esquina se cogía paja para curarle el ombligo a los niños.

Curarle el ombligo a los niños era coger esa paja y se tostaba en la candela en una tapa de olla, después se molía y se le echaba también el cogoyito de guayaba que cortábamos antes. El ombligo ya seco se le caía, a los 3 días, cuando las comadronas tenían buena mano, y así ellas lo curaban. Todo esto se hace para que sane el ombligo, *el guayabo*, la *barba de chivo* y el *rabito de plátano* también son muy buenos.

-Tía Nelsy-



El ombligado



El *saber ancestral de la ombligación* dice que a la cura que se usa para que sane el ombligo, se le agregan cosas para que el niño tenga habilidades. Por ejemplo, si quieren que el niño sea bueno para ver, cogen el *pico del águila*, lo rayan ahí, lo mezclan con la cura y se lo aplican. Cuando es de un animal se raspan las uñitas o los picos. Las parteras se lo echan a la mezcla de la cura, ellas escogían con qué ombligar al bebé, pero por autorización de los padres, y si no

pues eran los padres los que ombligaban a sus hijos para que sus hijos fueran fuertes, trabajadores, nadadores o lo que quisieran. Todas esas cosas las usaban antes los antiguos. Dependiendo de lo que le pusieran a uno en la cura, así salía uno con habilidades, por ejemplo, la *ardilla* es un animalito pequeñito, rabón, al que le cortaban el rabito, lo tostaban y se lo echaban a eso para que así el niño saliera bueno para saltar rapidito.

-Tía Nelsy-



También se ombliga con *anguila*, un pececito que es largo y babosito, entonces cuando el niño se agarra con el compañero, no lo pueden tumbar porque suda y se pone lisito, como la anguila.

A las niñas las ombligaban con *retacitos de ropa* nueva para que aprendieran a coser, o tostaban el *hilo* para echarle en el ombligo para que aprendieran a tejer, también les echaban raspadura de la *cuchara cocinera*

de mate, de la que usábamos antes para que las muchachas aprendieran a cocinar. A mí me ombligaron con la *paja de las esquinas de la casa* pa'que no lo ojeen a uno, dicen que así lo cierran a uno para que no le entre ojo, pues que dicen que ojo, que lo ojean; entonces con eso ya a uno no le entra ojo.

-Tía Nelsy-





A mi hijo, de los varones el mayor, me lo ombligó la partera con uña de oso para que fuera fuerte y luchara, pero ese muchacho se iba a matar él solo; pequeño, como de dos añitos, se agarraba, se soltaba, daba carambolas, él solo. Por eso cuando lo vi así le dije a la partera que lo rebajara y ella tuvo que darle de eso mismo con que lo ombligó, darle a tomar, y ahí ya él quedó normal. *Con lo mismo que ombligan al bebé, así mismo actúa sobre la persona cuando está grande.*

-Tía Nelsy-

Aquí, si ombligan a un niño con *tijereta*, el niño encuentra muy rápido los pescados, tal como la tijereta desde las alturas. A veces lo ombligan con la *uña del perico*, porque ese pelado cuando aruña, lo menos que le viene sacando a uno es sangre. Otros que lo ombligan con *arriera*, esa gente es buena trabajando, porque salen trabajadores como la hormiga.

-Tío Pepe-



Los superpoderes

Otras cosas que se pueden poner en el ombligo del bebé para darle poderes son:



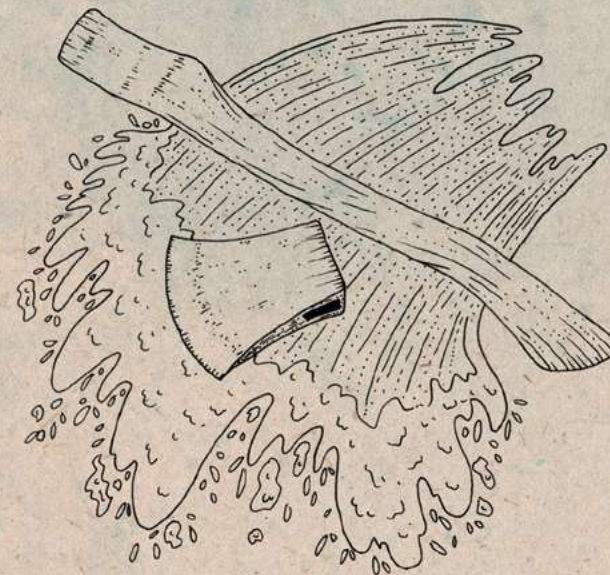
-Alacrán-

para que sea bravo, pero sale mala persona, por eso es muy poco común.



-Nance (árbol)-

para que sea bueno construyendo cosas.



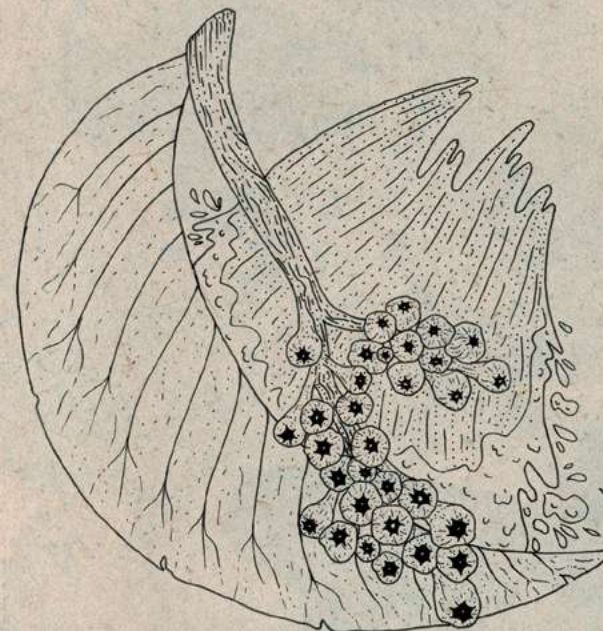
-Cabo del hacha trapichero-

para que sea bueno sacando la madera.



-Bagazo (cáscara) de caña amarilla-

para que las mujeres lo deseen y lo persigan, pero salen muy mujeriegos.

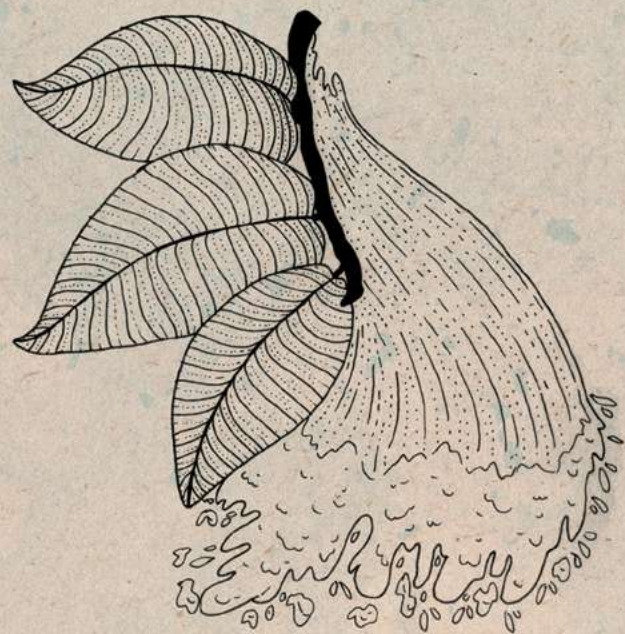


-Chachajo (árbol)-

por si se pierde, para que lo encuentren rápido en el monte.



-Cogollo (fruto) de caimito-
para que salga hablador.



Hojita de árbol de guayabo-
para hacerlo fuerte y resistente.



-Cola de salamandra-
para que sea ágil para escribir.



-Papel con letras quemado-
para que sea inteligente.



Pedacito de anguila
para que sea ágil para "bañar" (nadar).

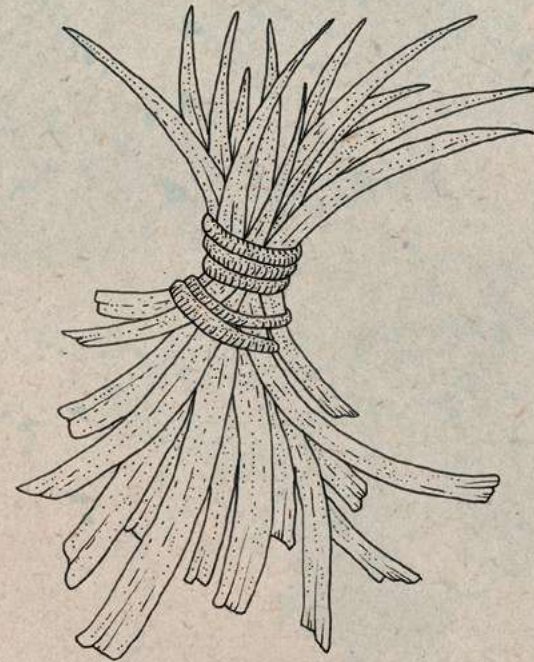
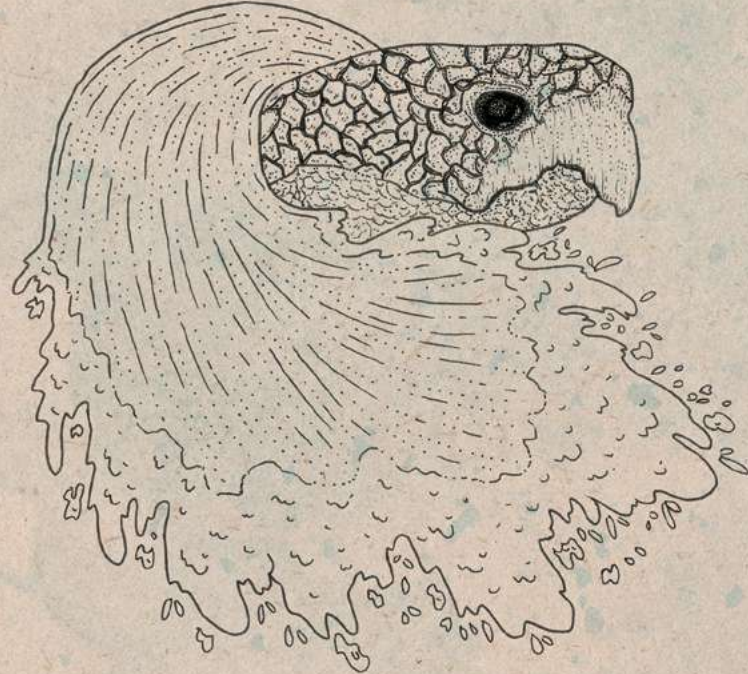
-Pedacito de tela o hilo-

para que las mujeres aprendan a coser y tejer.



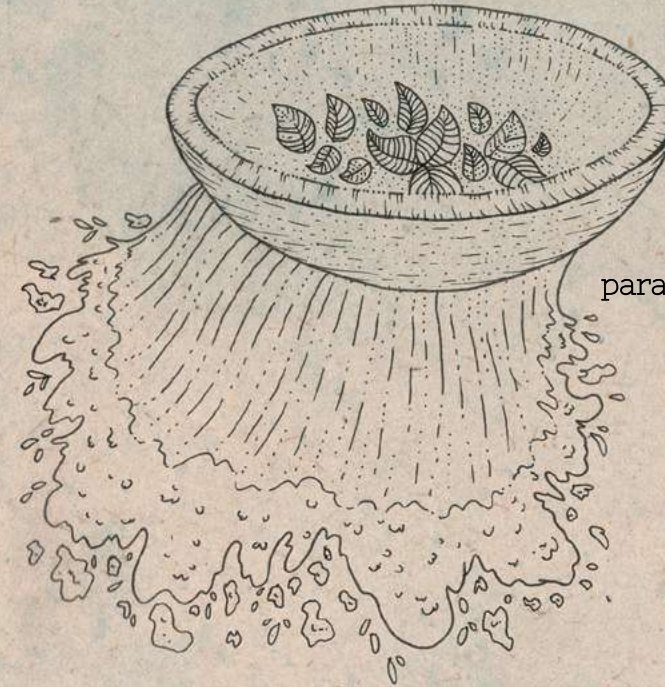
-Pico de tortuga-

sale perezoso y lento,
por eso se usa muy poco.



-Paja de la casa-

para que nunca le caiga mal de ojo.



-Plan de la batea-

para que las mujeres laven la ropa bien.



-Raspado del machete-

para que sea buen machetero.



-Raspado de cuchara de mate-

para que las mujeres aprenda a cocinar.



-Uña de perico-

para que arañe
fuerte al enemigo.



-Uña de gallo-

para que sea "peleón"



-Uña de la gran bestia-

para que nunca se canse.

-Uña o pico de tijereta-

para que vea a
los peces muy fácil.



-Uña de águila-

para que donde
agarre tenga fuerza.



-Uña de mico-

para que sea muy inquieto.

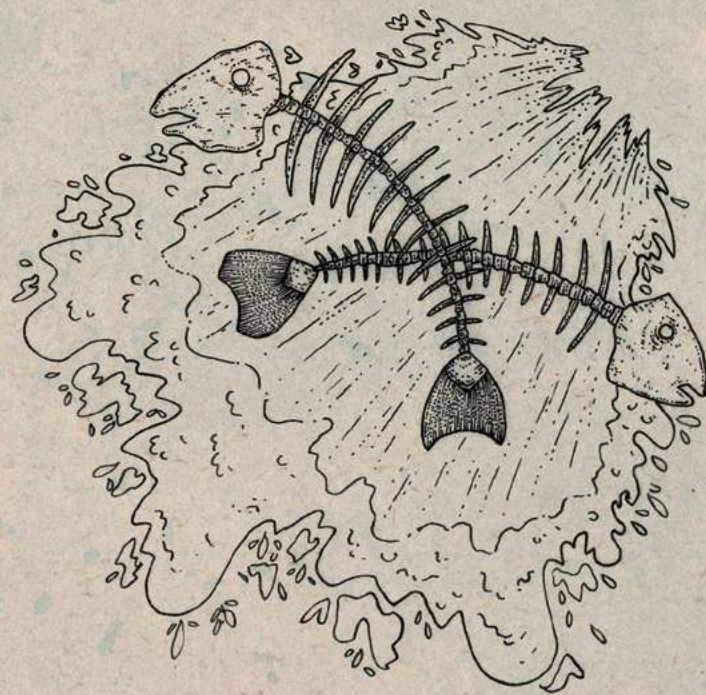


-Uña o rabito de ardilla-

para que sea bueno para “ramiar”
(moverse entre las ramas).

-Espina de pescado-

para que con su saliva pueda
sobar la garganta a alguien que
se atore y para que sea buen nadador.



-Uña o pelo de oso-

para que sea fuerte.

A los nietos ahora los mandan es al hospital, allá les echan alcohol y con eso les curan el ombligo cuando nacen. Las madres modernas de hoy ya casi no ombligan a sus hijos, pero antes nosotros lo hacíamos así para curar a los bebés; como los antiguos, teníamos toda esa tradición.

Las parteras se han ido muriendo y hoy en día la juventud no trata de aprender esas cosas. No tratan de aprender qué yerbas son buenas y cómo se preparan las cosas. Hoy en el día uno es como un potro salvaje, que no le importa.

También había mucha gente que estaba usando los hijos como pa'maldad y esos muchachos salían perversos. Mucha gente por eso no dejan ombligar sus hijos o ya cogieron muchos agujeros de lo que ha pasado.

Que hay gente que hasta pa'morir hay que buscar con qué lo ombligaron, y el que no sabe se está pudriendo en vida, tienen que dar con la oración o tiene que prepararle la uña y dársela de tomar para poder morir.

-Tío Pepe-

De niños...

De niños jugábamos a ver la lancha que llegaba, nos la memorizábamos y la labrábamos en balso, tratábamos de hacerla idéntica hasta con el motor. Entonces comenzábamos a correr así por la orillita, cada uno con su lanchita y una varita, y el motor era la boca: *mmmmmm* y el que iba ganando aceleraba más el motor, y el que venía atrás trataba pues de acelerar, pero siempre el ganador era el que iba adelante, y esa era la diversión de nosotros. *Correr por las orillas del mar.*

Las mamás le decían a uno: “ve, muchacho, por qué no se van a sacar unas pianguas”, y nos íbamos a sacar pianguas, pero terminábamos era tirando baño, y a veces llegábamos nosotros sin piangua y sin nada porque nos poníamos era a nadar en esos bajos y a jugar lleva en el agua.

-Tío Pepe-





De niños, les ayudábamos a los viejos a embarcar pescado o les colaborábamos embarcando las canecas. Y cuando se iban a Buenaventura a vender el producto nosotros quedábamos ilusionados porque nos trajeran bombones o panes de regalo, no veíamos la hora de que llegara esa lancha, nos sentábamos en los corredores de la casa, y era con el oído esperando a qué hora se oía un motor.

Éramos tan verracos que aprendíamos a reconocer el sonido: “Ay, ahí viene mi tío Julio, viene mi tío Julio, y yo le hice un favor a mi tío Julio y mi tío Julio me trae bombones”. A veces hasta lo regañaban a uno, porque uno ni lo dejaba bajarse de la canoa y le estaba pidiendo los dulces, y era que teníamos que esperar a que ellos llegaran, soltaran las cosas y ahora sí el regalo.

-Tío Pepe-



Los juegos preferidos

Cabito

“Uno coge una guasca... Ella y ella la cogen y yo brinco. Y si yo pierdo, le toca a otra, y entonces cantamos así” (niñas de La Plata):

El reloj de la central marca la hora
y siempre igual,
igual, igual, del cero al doce.
Cero, uno, dos, tres, cuatro, cinco,
seis, siete, ocho, nueve, diez, once y doce.
El cochelito lelé, uhh, uhh,
le dijo anoche a lelé, uhh, uhh,
que si quería lelé, uhh, uhh,
montarse al coche a lelé, uhh, uhh,
y yo le dije que no, uhh, uhh,
que me mareaba lelé, uhh, uhh.
Somos señoritas de la vez,
azúcar... uhh, uhh,
¿Cómo se llama usted? Kelly...

- Tingo, tingo, tango.
- Pico, pico.
- Cabito.
- Congelado.
- Poncha'o loco.
- Pico botella.
- La llevita.
- El gato y el ratón.

Uno, dos, tres, cuatro, cinco, seis,
siete, ocho, nueve, diez, once, doce.
Tun, tun, ¿quién es?
El cartero, ¿qué quiere?
Una carta, no hay.
Hasta luego, coma huevo sin sal.

Osito, osito, toca el piso,
osito, osito, da media vuelta,
osito, osito, da vuelta entera,
osito, osito, con un piecito,
osito, osito, con el otro piecito,
osito, osito, coge un libro,
osito, osito, ponte a leer,
osito, osito, di tres nombres:
Yari, Zarahi, Heidy, sal de aquí.

Uno, dos, tres, cuatro, cinco, seis,
siete, ocho, nueve, diez, once y doce.
Mamá, mamá, quiero chocolate,
dile a tu abuelita que te dé chocolate.
Abuela, abuela, quiero chocolate.
Recógelo del piso que en el piso hay bastante.
Uno, dos, tres, cuatro, cinco, seis,
siete, ocho, nueve, diez, once y doce.





Poncha'o con yeimi

Si usted lo quiere jugar con el yeimi, busca la pelota, los yeimi los pone en el centro, el otro se hace acá y el otro allá. Entonces, tiran la pelota y al que le caiga la pelota ya está poncha'o, se sale y entra el otro, y si cantan yeimi fue porque ganaron.

- ¿Quién tiene que cantar yeimi?
- Los que se están volando.

Pico botella

Una botella con arena por dentro. La tiran lejos y uno corre pa'recogerla, mientras tanto, los demás se esconden. Luego vuelve y pone la botella en un sitio ahí, y va y busca a los otros. Y ahí los va viendo, y uno que no vea sale corriendo a tocar la botella y tiene que gritar “un, dos, tres por mis amigos” pa'salvarlos a todos. Entonces, vuelve y tira la botella y vuelve a empezar todo.

Pico, pico

Usted va cantando:

Salva a tu mejor amigo que no sea
tu peor enemigo, que esté conmigo
en las buenas, en las malas; a quién
salvarías tú.

Los demás están ahí sentados y mientras usted va cantando va mirando a quien va a tocar, ese es el que se salva. Y así va cantando y va escogiendo uno por uno hasta que queda uno que no se salvó, y entonces a ese le toca cantar pico, pico, ¿ya? Mientras los demás se esconden. Cuando ya no se vea ninguno le toca ir a buscarlos a todos. Cada que encuentra a una persona debe decir: uno, dos, tres por (y se dice el nombre). Después de que todos sean encontrados, el primero al que se haya picado es el que debe buscar a los demás.

Congela'o

Uno congela a los demás. Si alguno se deja congelar, otro tiene que pasar por entre sus piernas pa'descongelarlo.





El curado



El arte somos nosotros. El negro es artesano en lo funcional; nuestra artesanía, nuestro arte se refleja en función del servicio o el uso que vamos a darle a las cosas. Nos metemos al monte y tenemos clara qué hierba vamos a cortar y en qué época del año, para la botella curada. Si lo que quiere es la botella curada para aumentar un poquito el tema de resistencia y tratar bien a la mujer diariamente como debe ser, entonces yo sé qué bejuco voy a coger. Si lo que quiero es una botella pa'que me cure el estómago pa'vomitar algo malo que me den de tomar o de beber, entonces yo sé qué bejuco le pongo. Y si lo que quiero es una botella que me abra la espalda y que haga que me funcione la pesca y que yo salga y coja buen pescado, hago otra botella.

Cuando una mujer va a dar a luz, se prepara un bebedizo que se llama curado, le dan ese trago para que no tenga problemas de frialdad en la matriz, así la mujer se cría fuerte, y cuando la sueltan a sus trabajos ya va protegida de que no le caiga un frío. Los viejos antes hacían las botellas de curado y en la mañana daban aguapanela con una hierba que se llama nacedera, calentaban el traguito para que uno tomara para botar toda la sangre que le quedaba a uno después del parto. Se la toma por un mes, o sigue tomando cada vez que le venga la menstruación y es muy bueno porque le limpia los ovarios.

-Tia Nelsy-





-Frito de la palma de jicara-
(sirve para limpiar los riñones)



Botoncillo hembra

Receta curado

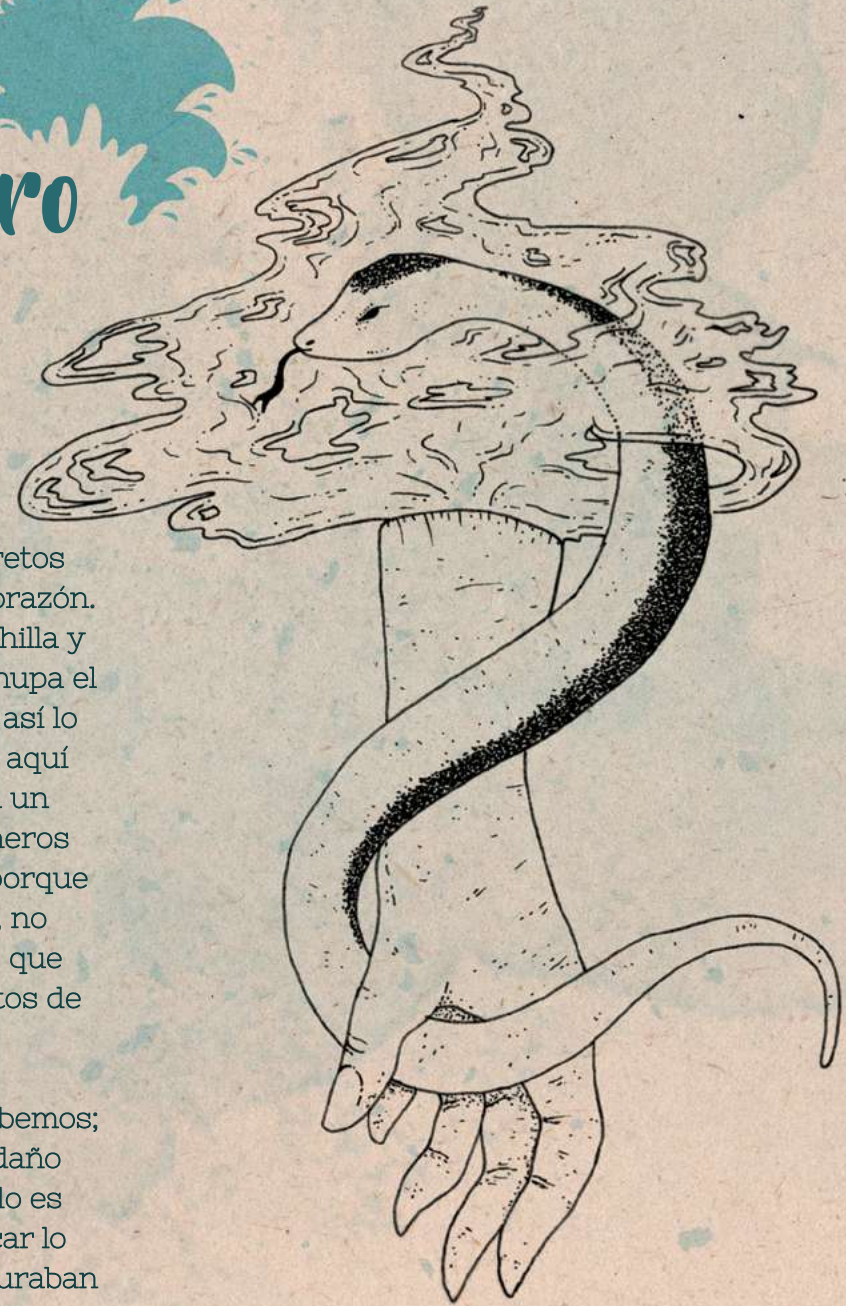


Una botella curada tiene romero, alucena, manzanilla, borraja, canela, clavo dulce, pimienta dulce, anís, anisillo, albahaca, viche y azufre. Uno pone a derretir la panela que quede como una miel y ahí echa todas las hierbas y las deja que cocinen un rato. Y cuando ya está buena la miel, uno la coge y la envasija en la botella, le va metiendo todas las hierbas, y ahí le echa el viche. Y listo.

Las abuelitas son las que le enseñaban a uno, a ellas les enseñaban las mamás de ellas, y nosotros a nuestras hijas, y ahora ellas también saben.

-Tía Pachita-

El curandero



Un *curandero* es un viejo antiguo, una persona antigua que sabe curar. El que sabe curar culebras, dice que no le enseña a todo mundo porque esos secretos son solamente para la gente de buen corazón. Él mastica el tabaco, luego con una cuchilla y con ese tabaco que está masticando, chupa el veneno de la serpiente hasta sacarlo y así lo sana a uno. La realidad es que ahora si aquí se nos presentaba una emergencia era un curandero quien nos prestaba los primeros auxilios, hoy si no es por la Armada o porque llevamos una persona a Buenaventura, no podemos prestarle la ayuda porque los que quedamos ya no sabemos de los secretos de los curanderos.

A los jóvenes les enseñamos lo que es nuestra tradición, enseñamos lo que sabemos; cuál es la yerba para un dolor, para un daño de estómago, para un golpe, para cuándo es una cortada leve; para que puedan aplicar lo que nuestros ancestros hacían, cómo curaban la picadura de culebra. De los curanderos apenas nos queda uno aquí en la bahía, en la comunidad de La Sierpe, y las parteras también se han ido yendo o se han muerto.

-Tío Lucas-



Las plantas medicinales

La chuzuda y el heliotropo sirven para el fuego, para el hígado, para bañarse, para el derrame, con eso le dan baño a las personas y vuelven a caminar con normalidad.

El chupa-chupa para cuando a uno le sale un nacido, un córneo que le dicen, se muele la yerba y le ponen el emplasto y eso ayuda a madurar rápido y pa'que le saque la materia.



Trébol amarillo



Heliotropo blanco

- El anamú sirve para el dolor de cabeza, para la sinusitis.
- El botoncillo hembra y botoncillo macho sirven para el ojo, también pa'la muela cuando la tiene enferma.
- El trébol morado y el amarillo sirven para curar el ojo.
- La hoja de la coca sirve pa'el dolor de muela o la piangua.
- La doña Juana sirve pa'curar heridas, para lavar cortadas y pa'picaduras de culebras.
- El orégano, el de las hojas gordas, sirve para el dolor de oído, además, sirve para echarle a la comida, a un sancocho o al pescado.
- La albahaca blanca se usa para las comidas y la negra sirve para las comidas y para la caída del pelo, yo la he experimentado y con eso se le deja de caer el pelo a uno.





Orégano



Millonaria

- La nacedera sirve pa'los partos, pa'los baños, pa'los bebedizos, pa'los cólicos menstruales, y dicen que hay que tomarla para la prevención del cáncer; es la mata de las mujeres.
- El anamú sirve para el parásito, sirve para el cáncer y sirve para la sinusitis.
- El botoncillo sirve para el hígado, se hacen los juguitos y se toman.
- La sanguinaria sirve para los riñones.
- La Santa María boba sirve si se le hinchan las piernas, se la colocan con manteca o vaselina simple.

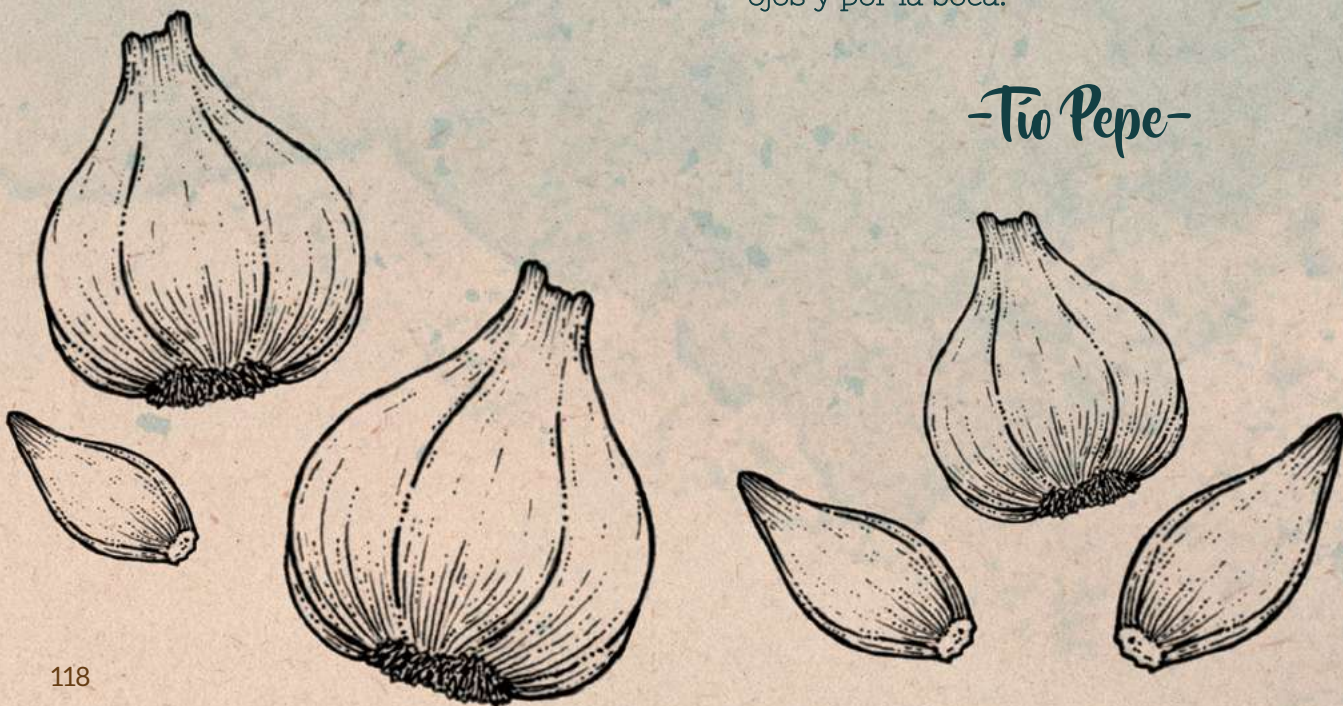


Jengibre

Bebedizo para el dolor de barriga

Yo sé que si a un hijo mío le cogió un dolor de barriga, cojo el ajo, lo machaco, le echo viche y comienzo a soplarle la corona. Luego le pongo collarcitos de ajo y así las lombrices voltean y no lo pueden ahogar, porque no le pueden salir por la nariz. Yo he visto muchachos que cuando se les han venido los rebotes, botan la lombriz por la nariz, por los ojos y por la boca.

-Tío Pepe-

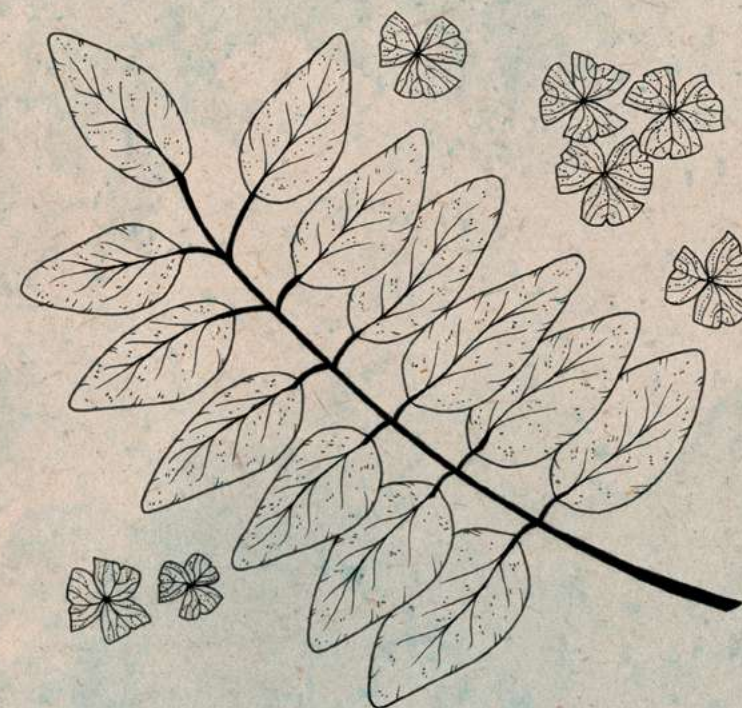


Bebedizo para el mal de ojo

Cuando los niños son muy bonitos y la gente dice: *"ay, usted tan bella..."*. O cuando tienen los ojos muy bonitos o el pelo, se lo ojean. Se sabe porque el niño se le miden los dedos de los pies y tienen un dedo más largo que el otro.

Vamos a preparar el sobijo para curar el ojo, primero se macera la mata de matarratón para que bote la sabia, para poder darle el sobijo al niño.

-Tía María-



Se cogen las hierbas, el botoncillo hembra, el botoncillo amarillo, el trébol morado y el amarillo, se amasan, se les saca el zumo, bien exprimidas y le ponen a calentar un poquito al fuego, se sienta el niño y se le baña desde la cabecita hasta la planta de los pies. A medida que le va dando los sobijos se le van emparejando los deditos, porque hay un dedito que queda más largo que otro. La fiebre se le baja al bebé de una, y el vómito y la diarrea ya no les da más. Y así es la curada del ojo.



Macedera



Anamii



Hay personas que les gustó el niño y no saben que ojean y ya, ahí quedó, yo no sé que yo ojeé, ninguna persona sabe si ojea, entonces no es porque uno quiera hacerlo. Hay muchos tipos de ojos, hay ojo de pasión, hay ojo secador, hay ojos bobos y hay ojos muy fuertes, donde por ejemplo llega una persona ahorita, vio al niño y al ratico le da fiebre y le coge diarrea de sangre. Hay ojos malos, a mi primera hija me la iban a matar

así; llegó una señora de visita y cuando se fue, al rato la niña empezó con diarrea y vómito, yo en ese entonces no sabía curar ojo, tuvimos que buscar ayuda, y si no hubiéramos conseguido quién la curara, se muere porque la diarrea ya era de sangre. Y es que hay ojos que son malos, malos pero lo que es malos, que si no se cura se puede morir el niño; muchas veces se han muerto los niños.

-Tía María-



Trébol morado



Albahaca negra

Bebedizo para curar el soplo



El amaranto, el rojito, sirve para el corazón, hay personas que van a donde el médico y las revisan y les dicen: usted tiene un soplo, o hay gente que le dan como esas picadas al corazón, o por ejemplo usted sabe que usted sufre del corazón, o usted tiene un familiar que sufre del corazón. Mi hijo cuando lo llevaron al médico, él sufría de las punzadas al corazón, entonces el médico le dijo que tenía un soplo, y le dimos de esa infusión y ya con eso no volvió a sentir nada y ya no toma pastillas. Para preparar el amaranto en infusión, usted lo pone en agua en la estufa y se deja ahí, hasta que da una agüita rosada, y eso se toma, no sabe a nada, es como un agua normal.





Receta del pipilongo

Licuar una media libra de pipilongo con una botella entera de vino de manzana. Se cuele y se toma tres veces al día. Esa es la planta del hombre, es para curar el cáncer y curar la próstata.

Ambas sirven, solo que la verde no pica y la café sí pica.

-Tío Lucas-



Los secretos -las oraciones-



Generalmente los conocimientos ancestrales se transmiten en familia, ni siquiera a veces entre familias, no, porque es poder. Mi abuelo me enseñó las oraciones que me enseñó porque yo era su nieto.

El abuelo me enseñó oraciones pa'pelear, me enseñó varias, y es más, me hizo tragar unas, porque él decía para que "las asimilés" de verdad; menos mal que no fue con cartón, casi siempre es con hojitas. Es

que te la tragués con agua, la masticás, y la incorporás.

"¡Tómesela, mastíquela! Bueno mijo, no se acordó, repítala".

Porque el viejo se olvida que eso se vuelve mierda.

-Tío Hoover-



Oración de defensa

Si yo digo: oración del justo fue, aquí la vengo a decir, vengan hombres y mujeres y ayúdenme a pelear aquí. Eso es una oración que cuando yo la invoco y le doy la clave, a mí no me lastima nadie, ni arma, ni nada...

Aquí está incompleta porque la clave, que es la parte central de la oración, es un secreto que solo lo sabemos nosotros; es con el secreto con lo que nunca lo vencen a uno, pero eso es nuestro secreto.

-Tío Pepe-

Oración Tunda

Si yo rezo la oración de la Tunda y quieren buscarme a mí, no me encuentran nunca; estoy yo allí al lado y me buscan como locos, y puedo estar ahí mismo viendo o andando atrás y no me ven.

-Tío Pepe-



Oración "la maña"

La oración de la maña sirve si por ejemplo vamos a caminar un largo tiempo, entonces usted a su amigo se le va a convertir en esta botella y va su amigo con la botella en la mano, pero él cree que es agua lo que lleva ahí y no sabe que es a usted lo que en realidad lleva en la mano.

-Tío Pepe-





Los espíritus



“... no juegue con la sombra que se lo va a llevar...”

-Tío Santiago-

Cementerio

“Desde la isla de los
muertos hacia la isla
de los vivos”

El cementerio se encuentra frente a la isla.
Cuando baja la marea se pueden ver las
cruces blancas que se asoman entre el monte
y le recuerdan a sus nietos y sobrinos que
los ancestros los observan en silencio y con
atención.







Y ahora...

En La Plata y en La Sierpe hay de todo, pero sobre todo católicos. En Mangaña hay adventistas y en Miramar viven únicamente los petecostales.

En Miramar todos los padres de familia son pentecostales y ellos solo permiten la música que tienen para sus cantos. Es la Iglesia Pentecostal Unida de Colombia, que llegó de Buenaventura como en los noventa predicando el Apocalipsis.

Si don Abelardo que es curandero entra a hacer parte de la religión pentecostal, muchos de sus saberes, ¡chao! Porque lo meten en una disciplina donde no le permiten hacer esas prácticas y empiezan a hacer que él no crea en esas cosas y que eso es fantasía.

En Bahía Málaga tenemos muchas creencias mezcladas, existen la religión adventista y pentecostal, de quienes ahora tienen nuevas formas de pensar y de creer en las cosas del territorio. También están los católicos que desde hace cientos de años mezclaron sus creencias con las de las religiones africanas de nuestros antepasados.

Los curanderos se encomendaban a Dios, y eran sumamente religiosos, igual que las parteras, ahora de ellos solo nos queda un curandero y ninguna partera.

-Tío Santiago-



Uno pa'coger un radio eso era un problema, los viejos no prestaban el radio porque a uno a veces le gusta escuchar los partidos:

—“Abuelita, présteme su radio para yo oírme el partido, va a jugar Nacional con tal equipo”.

—“¡No!, fuera pa'otra cosa, fuera para una noticia, una novela, te lo prestaba, pero para esas arrecheras de balón; van y patean un balón, se sale un balón, me dañan mi radio, entonces no”.

Póngale usted cuidado, en qué mundo cabe que van a patear un balón y que dañaba el radio.

-Tío Santiago-







Fitoplancton

En el cielo, las luces de las constelaciones a simple vista, y en medio del océano Pacífico, unos pequeños destellos verdes nadando como estrellas acuáticas. En La Plata se puede vivir la infinitud del universo, quien se meta al mar en noche de luna menguante puede convertirse en un destello.

-Tía Camila-



Ruta de la



Piangua

Donde conocerás la sazonería y la biodiversidad
del territorio

El padre Mar

Los hombres peces

Los artistas carpinteros

Las casitas nadadoras

El manglar

La piangiería

Las canciones de las piangieras

El monte

Los cazadores

La comida y la familia

Las sazoneras

Escalar

Las recetas

Cotidianidad

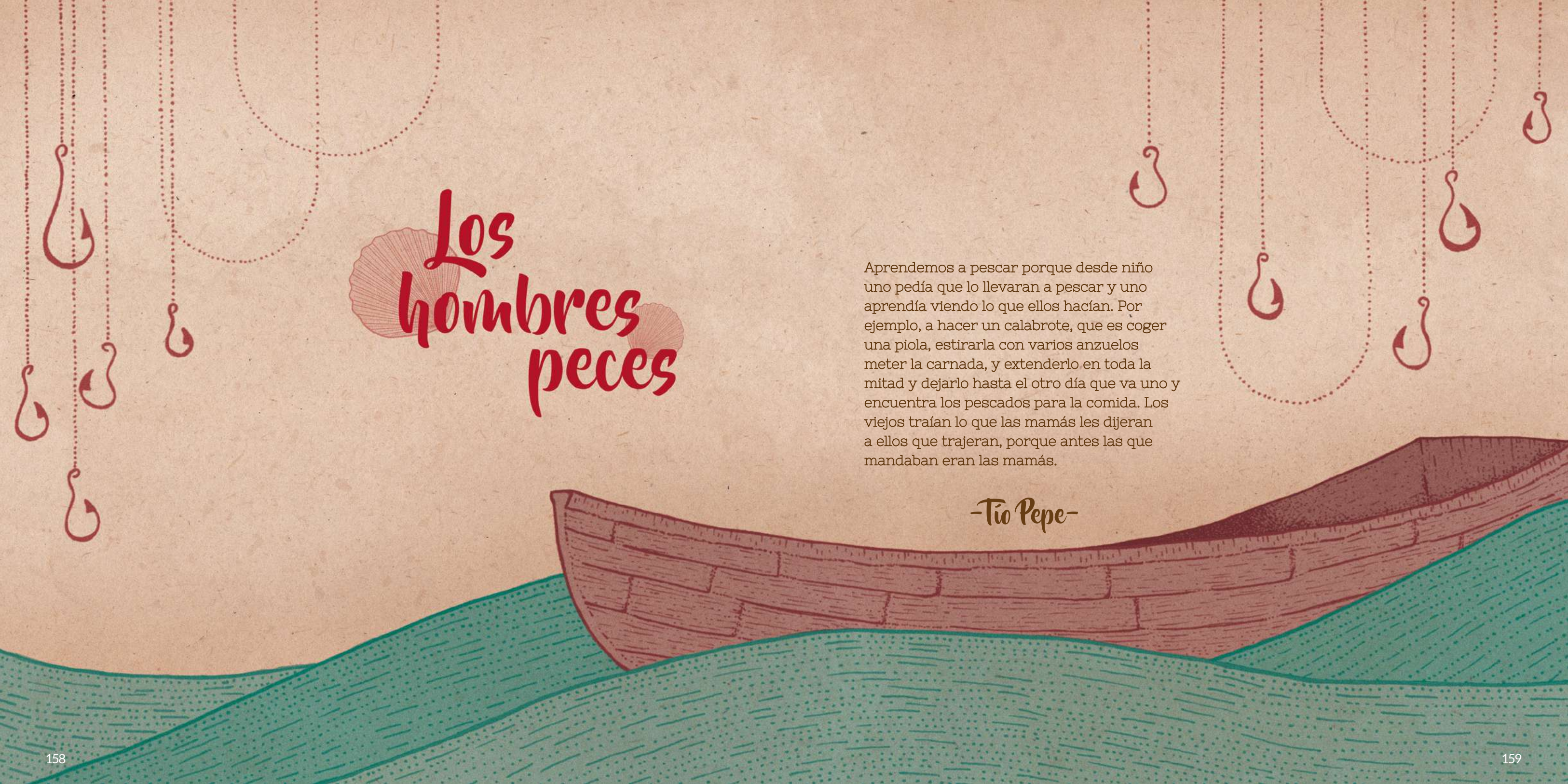


Le tenemos mucho agradecimiento al mar porque debido al mar entran los peces, la piangua y la zangara. Todo entra por el mar y con eso se preparan platos deliciosos.

Aquí cambian mucho las mareas y las noches. La luna menguante se da cada 15 días y el tipo de marea cambia cada 8 días. La marea puja es la que más sube y la que más baja, y la marea quiebra es la que menos sube y la que menos baja. Cuando es luna y la marea es puja, aumentan muchísimo más los mosquitos, tanto que casi no dejan salir de la casa.

-Tío Miller-



The background of the spread is a light beige, textured paper. On the left side, several fishing hooks are drawn in a dark red color, hanging from dotted lines that represent fishing lines. On the right side, there are more fishing hooks and dotted lines. At the bottom of the spread, a wooden boat is shown in profile, floating on green, wavy lines that represent water. The boat is drawn in a dark red color with some texture lines. The title 'Los hombres peces' is written in a large, stylized, dark red font in the center-left area, with a small red scallop shell behind the word 'hombres'.

Los hombres peces

Aprendemos a pescar porque desde niño uno pedía que lo llevaran a pescar y uno aprendía viendo lo que ellos hacían. Por ejemplo, a hacer un calabrote, que es coger una piola, estirla con varios anzuelos meter la carnada, y extenderlo en toda la mitad y dejarlo hasta el otro día que va uno y encuentra los pescados para la comida. Los viejos traían lo que las mamás les dijeran a ellos que trajeran, porque antes las que mandaban eran las mamás.

-Tío Pepe-



LUZ YAMILE









Los artistas carpinteros

El arte somos nosotros.

El negro es artesano en lo funcional; nuestra artesanía, nuestro arte, se refleja en función del servicio o el uso que vamos a darle a las cosas.

-Tío Hoover-



Muchas personas tienen muchos artes como transformar la madera. Muchos de ellos transforman la madera en camarotes, camas y puertas, la red de atajo la tejen a mano, construyen los canaletes y las bateas. Nuestras casas que son de palafito las construimos todos nosotros, eso es un arte.

-Tío Pepe-





-Tío Aladino-
(en su memoria)



Vea la fortaleza que tienen esos viejos, Don Secundino y el viejito Aladino son los carpinteros que nos han quedado hoy aquí. Don Secundino tiene casi 100 años y vive de la carpintería, con la que crió sus hijos, ahí donde ustedes lo ven es un viejito que hasta hoy está trabajando. Él es la persona que nos hace las canoas, para el sustento de nuestras labores.

A don Secundino se le trae una canoa en bruto; le decimos una canoa en bruto porque viene sin terminar, del monte. Nosotros no sabemos terminarla, podemos sacar el molde así brutalmente, pero ya el que le da el pulimiento, la belleza, es él. Si esa canoa tiene un roto, él sabe cómo hacerle un parche y dejarla como si fuera normal.

-Tío Pepe-



-Tío Secundino-
(cerca de cumplir los 100 años)



Ambos trabajan muy lindo, y cada uno tiene su estilo. A don Secundino le tienen fe porque él hace unas pegas que casi no se ven, y por ahí hay que meter el algodón y algo que se le dice macilla para que la canoa caiga al mar y no le pase el agua.

Don Aladino a la gente le gusta porque hace unas lanchas correlonas y rápidas, tiene un estilo de construcción con el que elabora lanchas así. Entonces cada quien elige, si usted ama la velocidad busca a don Aladino y si usted ama que las grietas le queden bien selladas busca a don Secundino.

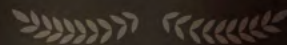
-Tío Pepe-



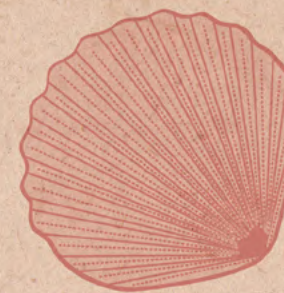


Esto ha sido un paraíso para nosotros, ya estamos
amañados a esta vida, y a que el medio de transporte
de nosotros es una canoa. Con nuestras canoas
salimos a buscar el pez, salimos a buscar la piangua,
salimos a buscar el pajuil, salimos a buscar lo que
queramos y lo conseguimos.

-Tío Pepe-







Las casitas nadadoras

El territorio es un espacio absolutamente silente, entre gris y verde, pues combina una selva densa y una playa que aparece y desaparece con la marea. La Plata es un archipiélago en donde existen aproximadamente 125 casas dispuestas de manera lineal sobre el límite con el mar, algunas de estas casas parecen navegar en el mar cada vez que llegan las 6 de la tarde.

-Tío Christian-



















El manglar

Los manglares de Bahía Málaga son salacuna de más del 95% de las especies marinas en el Pacífico, allí, los nativos protegen con esfuerzo las cuatro variedades de manglar que crecen en el territorio; crecen alimentados de la mezcla entre el agua salada del mar y el agua dulce de las quebradas que nacen en lo profundo de la selva. Cuando sube la marea y la canoa avanza al interior de ese bosque sumergido, se escuchan las aves, se siente a los peces burbujeando en el agua, el crujir de la madera que se choca con el viento, las hojas, y los saltos de animales que no se distinguen, pero que jueguetea sobre las cabezas de los visitantes. Los manglares son pulmones que nos mantienen vivos a todos nosotros.

-Tío Santiago-



La piangüería

Las piangüeras usan canasto, amarra cabeza, guante, tombador y tiestero.

Lo difícil de la sacada de la piangua es que hay un pescadito que lo llaman “pejesapo” que, donde le picó a uno, le duele hasta el pelo, porque es como una fuerte corriente que uno recibe.

-Tia Nata-





Las canciones de las pianguieras

LA PIANGUA EN EL FOGÓN

Autora: Marlin Valencia Rivera

CORO

Pa'comerlas con arroz. (Bis)

¿Estas piangua' pa'qué son?

Pa'ponerlas al fogón,

Para hacerlas en sudado

Y cocerlas con sazón.

Si tú quieres hacer sopa,

¡Ay! que cosa tan sabrosa,

Y si quieres en sancocho

También queda sabroso.

CORO

¡Ay! pa'comerlas con arroz. (Bis)

Esta piangua ya está lista,

Cocinado al fogón,

Degustarlas donde Marlin

Y cómelas con amor.

CORO

¡Ay! pa'comerlas con arroz. (Bis)

RUTA DE LA PIANGUA

Autora: Aura Nelly Díaz

Haya, canoita

Ya vamos remando

A la ruta de la piangua, señores,

Ya vamos llegando. (Bis)

Cojan los canastos

Nos vamos saltando. (Bis)

Aprendan un poco,

Les voy enseñando.

Hagamos un pare,

Les voy a explicar

Como conservamos la piangua en el manglar.

(Bis)

CORO

Sacamos la piangua grande

Y la pequeña la dejamos allá.

Haya canoíta

Ya vamos llegando,

De la ruta de la piangua, señores,

Llegamos remando.

CUANDO AMANECE LLOVIENDO

Autora: María Polonia Díaz

Cuando amanece lloviendo

Nos dificulta salir,

Por falta de nuestro alimento

Nos toca salir así.

CORO

A sacar la piangua en el manglar,

A sacar la piangua del manglar. (Bis)

No hay quien nos cuide los niños

Esta es una obligación,

Es un trabajo forzado

Hay que hacerlo con amor.

CORO

A sacar la piangua en el manglar,

A sacar la piangua del manglar.

Llegamos y sigue lloviendo

Y así entramos a pianguar,

Seis horas trabajando

Sacando piangua del manglar.

CORO

A sacar la piangua en el manglar,

A sacar la piangua del manglar.

Se acaba nuestro recurso

Y tenemos que cuidar,

Aunque amanezca lloviendo

Así entramos a pianguar. (Bis)



El monte

El monte es un territorio rodeado de misterio, una selva densa y oscura que le ha robado la cordura a más de uno; la manigua donde los nativos van a cazar y donde acampan por días para conseguir un buen animal. Del monte sacan la madera, y las plantas de muchos árboles y flores para sus bebedizos y curaciones. Cuentan los nativos que uno de sus mayores se sumergió y, al perderse por más de 10 días, apareció, sí; pero ya no tenía la cabeza, es decir, el monte le robó la cordura.

-Tía Camila-





Conservación



Tortuga caguama

La comunidad protege a esta especie; cuando la capturan la limpian, la marcan, la miden y la pesan, le ponen una placa con un número y luego la liberan de nuevo al mar.





Ochoro
(Basilisco, lagarto Jesucristo)

Los cazadores

Todos aquí sabemos lo mismo, lampariar y cazar los animales de noche. Uno aprende viendo cómo los viejos hacen. Pal monte sí lo llevaban a uno, le hacen su camita y uno se queda dormido, y cuando se levanta es que ve que estamos lampariando, en cacería.

Cuando uno llega a la quebrada, pam, pam, se arregla la linterna y ahí se apunta, porque si usted va de cacería, la lámpara debe ir directamente por el cañón, porque si va por el lado usted hace el tiro de noche y espanta los animales, pero no los mata. Entonces así uno aprende.

-Tío Pepe-





La comida y la familia

Las mamás hacían tamales pa'la fiesta, no hacían para vender, sino que se reunían las personas en sus casas, varias familias; todos íbamos a donde las abuelitas y allá las mamás, las tías con sus hijos y con sus esposos hacían esa tamalisa, casabe, masa de maíz añejo, porque eso lo añejaban ocho días antes que cayera lo que era Semana Santa, viernes santo, jueves santo; hacían los dulces, cabello de ángel, papaya, y el dulce de coco con papaya, panocha y la masa de maíz añeja que la hacían pa'los desayunos con buen queso, y hacían la mazamorra del maíz que es amarillo.

-Tía Nelsy-





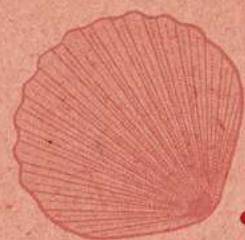


Todo eso era antiguo y de los viejos es que hemos aprendido y vamos enseñándole a los jóvenes. Yo siempre le digo a mis compañeras o a mis nietas, aprendan, porque yo me puedo morir y ya ustedes aprendieron también pa'que hagan lo mismo; entonces se va transmitiendo cómo se hace el tamal, cómo se hace un ceviche de piangua, cómo se hace un arroz con coco, un sancocho, un tapao de pescado, un sudado de piangua.

Hay que cocinar rico para que la gente se enamore de lo que uno prepara y uno lo hace con amor para que la gente se sienta bien.

Nuestra comida es inolvidable. Nosotros los negros, a su pescado; el desayuno es tapado de pescado u hojaldre con pescado frito, y el café, que es el ídolo de nosotros los negros. Nunca cambiamos la comida del campo por la de la ciudad, aquí el desayuno es el pescado, nos trae la energía y el calcio; uno desayuna para almorzar a las dos o tres de tarde, pero de resto permanece usted con ese desayuno.

-Tía Nelsy-



Las sazoneras

La comida la preparan *las mujeres antiguas*, ellas desde que tienen doce años ya aprenden cómo se utiliza la cebolla, el cilantro, la albahaca y el ajo, todas las comidas son naturales. Desde chiquitas les enseñan a cocinar, yo me acuerdo que mi hermanita a los once años ya era una cocinera profesional, porque a ella mi mamá trataba de enseñarle para que cuando ella se fuera a trabajar mi hermanita nos diera de comer.

A nosotros de niños nos enseñaban a buscar la leña porque nosotros no hemos sido enseñados a gas o estufa eléctrica, *nosotros hemos sido de leña*.

-Tío Pepe-







Escalar

Escalar es una de las formas de conservar el pescado. Escalarlo es abrirlo y ponerlo al sol, así puede durar hasta **más de 15 días**. Hay mujeres que compran el pescado a las personas de la comunidad, lo escalan y luego lo transportan por bultos a Buenaventura, esto les deja buena ganancia.

-Tío Pepe-





Receta del viche

Para hacer el viche, primero se muele la caña, se cocina el guarapo y se echa al tanque. Se hace una miel y se le echa al guarapo cocido y se tapa de nuevo. Se deja hervir un rato, el vapor va saliendo por una flauta y por ahí va saliendo el viche y va quedando el guarapo, eso sale clarito, clarito. Encima de eso hay otra pailita llena de agua que se va calentando y por eso hay que irla cambiando, esa preparación tiene un trabajito bien jodido.

El trapiche lo hacíamos a mano, los que se dedican a eso tienen que sembrar caña, otros lo hacen de panela, se toma guarapo frío recién salido, se lava la caña bien lavadita y enseguida se mete al trapiche, y así; de la segunda pasada eso sale espumoso, un guarapo muy especial, para tomarlo así, directamente friecito con hielo.

-Tío Timoteo-



Receta del perico

-Lo que ustedes conocen como perezoso-

El perico, que es un animalito que lo cogen, que yo creo que es el perezoso que ustedes lo conocen. Él muchas veces lo cogen y lo preparan en sudado, pero yo lo cojo, le quiebro banano, plátano y hago como un sancochito, le pongo todas las legumbres ahí, la albahaca, el cilantro, el ajo, y le echo el zumito de coco, y lo hago como un sancochito, y ahora sí, después hago el refrito y sudo las presas, y queda el sabor diferente que cocinarlo sin plátano. Y así mismo la iguana o el pescal de piangua, que son platos antiguos.

La gente ahora, los modernos casi no lo hacen, si uno lo prepara los hijos dicen: y esta qué comida es porque yo no lo había comido, porque no se vive preparando, pero uno lo hace para que ellos vean que son *comidas ancestrales*.

Todas las recetas están en la mente, las mamás tampoco las escribían, las tiene en la memoria. Se van transmitiendo porque *uno lo que aprende, no se olvida*.

-Tía Nelsy-

*Esta receta es ancestral pero poco se usa en la actualidad por la protección a esta especie en peligro de extinción.









Receta del tapa'o

A mucha gente no le gustan los mariscos porque no los saben preparar. Por decir, usted lleva un pescado para el Valle, pero allá el pescado usted lo va a destripar, y ahí es que le va a echar sal y no; el pescado, primero, si es de baba aquí lo hacemos así: se destripa, se hacen las presas, luego se le echa el agua hervida para botar una baba que tiene. Lo que es el pescado de baba. Luego lleva limón y ajo y sal, y se deja ahí para que ese pescado coja gusto. No es que usted va a coger el pescado y lo va a sentir simple

o nada. Ese pescado le va a quedar con vitamina. ¿Por qué? Porque coge un gusto. Mi abuelita me enseñaba: “mijo, venga, cuando usted quiera hacer un tapado que quiera comérselo ‘caldudito’, utilice el cilantro, la albahaca y si tiene coge un coco y le echa”. Eso es un desayuno que usted no quiere dejar ni los huesos. ¿Por qué? Porque queda bien alimentado, bien sazonado.

-Tía Pachita-

Receta del tamal de piangüa

Uno consigue el arroz y lo pone a cocinar, como para hacer un atollado, lo condimenta con la verdura, lo que es cebolla, cilantro y ajo, y le pone zumo de coco cuando ya está secando para que quede condimentado. Después se deja enfriar y lleva la presa que es la piangüa. La piangüa uno la saca de la concha, la lava, le saca la larvita y la lava bien, la pica y hace el guiso de piangüa también con la verdura. Muele el condimento,

lo mismo la cebolla y hace un refrito de verdura con cebolla, cilantro, albahaca, ajo, pimentón y aceite, eso lo deja ahí. Enseguida hace un cuajo de harina porque antes, ancestralmente, lo hacíamos de maíz añejo, pero como ahora ya no se encuentra el maíz, nosotros ahora lo hacemos de harina, pero también lo hacemos en agua de leche de coco y también uno le agrega un poquito del refrito que ya hicimos.







Todo eso lleva color, puede ser la bija achiote que usamos acá, y cuando no se encuentra la bija tenemos que usar el color “América” que se trae de Buenaventura. Después, se coge la hoja que llaman *hoja negra*, uno la arregla y la pasa por la candela, después la lava bien, la seca. Después, uno coloca el cuajo de harina a la hoja, ahí se extiende el arroz, y dentro del arroz se coloca la presa y el refrito. También lleva un toque de ají para que quede picantico. Después, se tapan las presas con el cuajo y se baña de la harina, se envuelve con la hoja hacia dentro, se amarra con dos guascas para que no le entre el agua cuando se ponga a cocinar. El agua debe estar hirviendo y ahí se van echando. Se deja hervir 15 a 20 minutos porque el arroz ya está cocido, después se sacan y listo. Si se quiere, se deja enfriar.

A veces uno los hace mixtos, gallina, camarón y piangua, y quedan más ricos. Esa es la receta del *tamal de piangua de Málaga-La Plata*, sazón malagueño. Esa es la receta y todo eso lleva tiempo, y por eso es que creo que a las jóvenes no les gusta prepararlo, porque se demora mucho. Yo le he enseñado a las nietas y a las hijas.

-Tía Nelsy-



Puré de papa china



Arroz mixto



Ceviche de piangua en coca de plátano



Cotidianidad

Damos gracias a mi Dios que dormimos, no tenemos miedo que nos va a caer una bala, no tenemos miedo de ruido, no tenemos miedo de la contaminación. El canto de las aves es para nosotros lo que en la ciudad es el ruido de los carros, las motos y las ciclas. Estos son nuestros sonidos.

A nosotros nos llevan a la ciudad y vivimos como con miedo de oír los noticieros, cosas que uno no ha oído y que queremos que nunca vaya a suceder en nuestra tierra.

-Tío Pepe-









Si le preguntan a cualquier joven, ¿usted se cree pobre? Va responder “NO, con necesidades, que es muy diferente”. Es más pobre para mí una ciudad que esta comunidad, porque aquí se respira vida, no se respira más nada.

Llegan las turistas y uno está pendiente viéndolas nadar, no es que las esté enamorando, las estamos cuidando por si alguna grita “me ahogo”, pa’uno clavarle a prestarle auxilio. Por eso aquí nosotros nunca hemos tenido esa vaina de que usted ha venido y se ha llevado un ahogado, y lo digo llorando con amor porque así es mi tierra.

-Poeta Salomón-





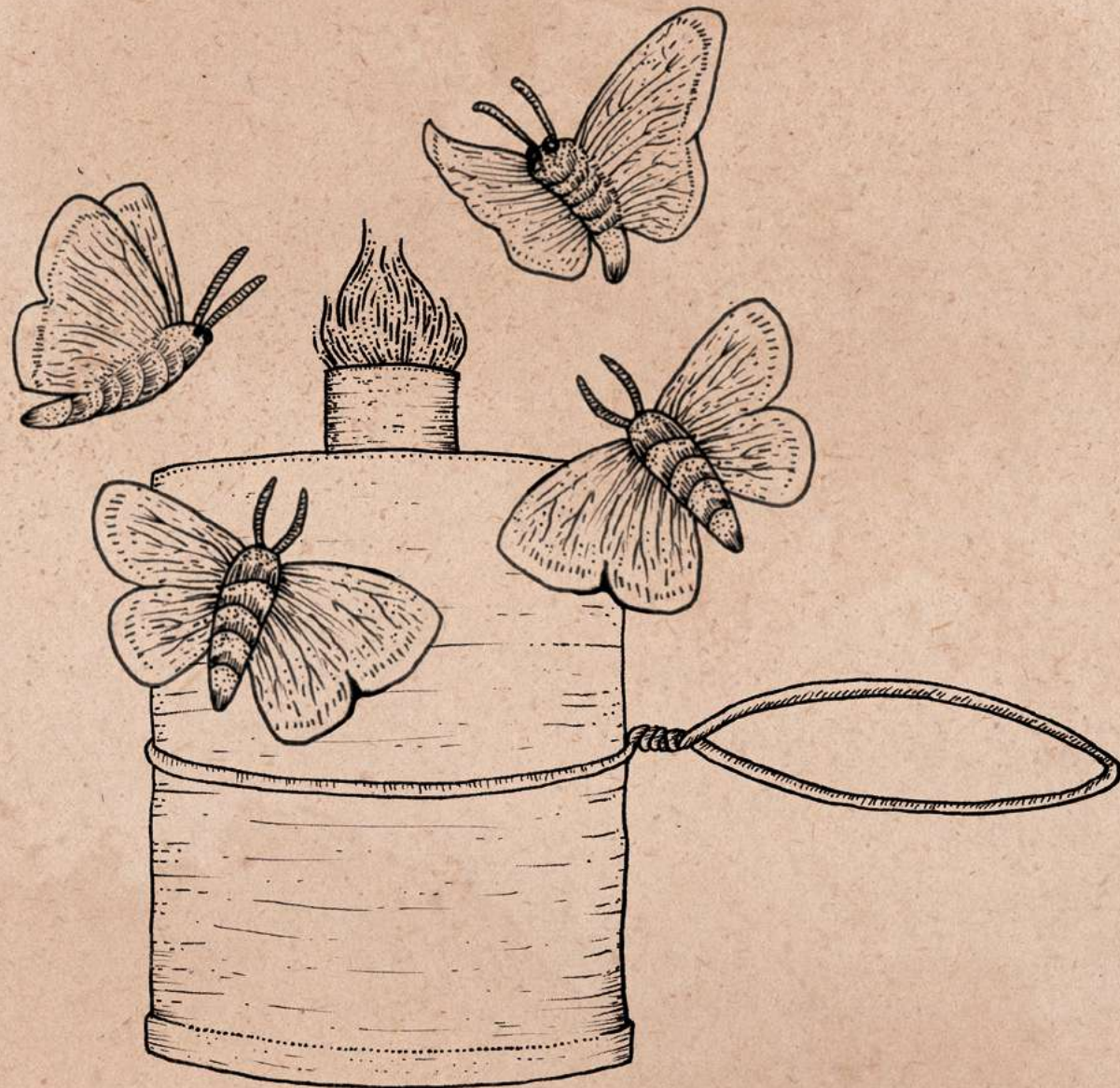


Acá casi todos nos levantamos a las 4 de la mañana porque nos acostamos a las 10 de la noche. En la ciudad uno a veces viendo películas se acuesta a las 12, 1 de la mañana y mantiene como alcanzado, con sueño, y acá más bien se mantiene uno sobrado.

Los turistas quieren ver los campos, ver lo que hacen los negros, los indígenas, lo que se tiene acá, conocer y vivir nuevas experiencias. Aquí tenemos muy débiles las tradiciones porque la gente se está yendo para Buenaventura o para Cali. Algunos que se han ido ya no los he visto más por acá, porque no saben que están olvidando de dónde vienen y de dónde son, como dice el disco: “De donde vengo yo...”.

-Tío Pepe-





Anécdota de la luz

Vino un político y nos regaló una planta eléctrica a cambio de votos. Nosotros nos alumbrábamos con lámparas de petróleo, así que tanto nos emocionamos que el día que escuchamos que llegó la planta y que la iban a prender, todo el mundo empezó a botar las lamparitas. ¡"Ya no necesitamos de ustedes"!

¿Pero qué pasó? Que cuando fueron a prenderla se habían quedado unos fusibles, así que nos tocó ahí de nuevo a recoger las lamparitas para pasar la noche.

-Tío Pepe-







Donde conocerás la música tradicional del Pacífico
y sus creaciones

Se lleva en la sangre
Grupo Nuevo Amanecer
Grupo Revelación Malagueña
La madera en luna
Nuestros instrumentos
La marimba
Artesanías
Peinados
Las celebraciones
Leyendas, historias y poemas



Se lleva en la sangre

“la música algo que fluye solo...”



Nuestros padres nos hablan de los ancestros, de cómo hacían los chigualos para los niños y cómo eran las celebraciones de la Virgen del Carmen. Hace unos años sí había mucha gente que amaba la música folclórica, pero como les toca irse para las ciudades entonces se van enfocando en otra clase de géneros y van olvidando lo autóctono.

Nuestra música tiene mucho sabor, es algo que uno siente y lo mueve. Tú escuchas un currulao y aunque no quieras empiezas a mover el pie, el ritmo, tran, como que le nace a uno la música folclórica.

Tenemos dos grupos musicales, uno de adultos y otro de jóvenes, en ambos cantan currulaos, jugas, bundes y toda nuestra música. Ellos hacen aquí los instrumentos, esos muchachos han nacido con un espíritu que va muy adelante. Han ganado muchos trofeos en Buenaventura y en Cali ganaron el Petronio Álvarez.

-Steven el marimbero-



Grupo
Nuevo
Amanecer



Grupo
Revelación
Malagueña







La madera en luna

Cuando se corta un palo y está en luna, lógicamente se daña muy rápido, entonces se trata de cortar en menguante y que sea un palo fino que de verdad dure. Dependiendo del lugar donde vaya a quedar la madera, así mismo se coloca la madera, si es una pared que le va a caer agua, o si es para un lugar seco. Entonces como ya se tiene conocimiento, se juega con eso.

Hay madera que dura muchísimo más que el ladrillo y el cemento. Tenemos una madera que le llamamos mare, que es ese tronco de madera que dura entre 30 y 25 años sin repararla. El nato es muy fino, una madera muy buena, cortada en menguante. Algunas personas que viven en la ciudad, como allá cortan la madera en cualquier tiempo, usted dice “no tengo plata para material, pero vamos a hacerla de madera”, usted va a comprar madera en cualquier puesto y no se da cuenta que está cortada en mal tiempo y luego se da cuenta que por allí está cayendo

polilla, por acá polvo. Nosotros acá tenemos el privilegio y el conocimiento para construir una casa, acá tenemos que buscar el tiempo de la menguante que esté bien buena, ahí se corta la madera para que no le caiga la polilla y no se acabe rápido.

Aquí se da mucho esta palma que se llama *palma de mil pesos*, es un fruto silvestre y se encuentra mucho en la comunidad, es una de las palmas más fuertes que se da aquí, y el fruto se utiliza para hacer jugo. También tenemos el chaquiro, chanun, hay otro que se llama chirco que es casi igual al chanun; caimito, popa, es la que más venden que es material como pa'casa; y ya madera como de revoltura que es más que todo la troza que llevan en bloque, como el juángare, sane, tobo y zorogá.

-Tío Daniel-



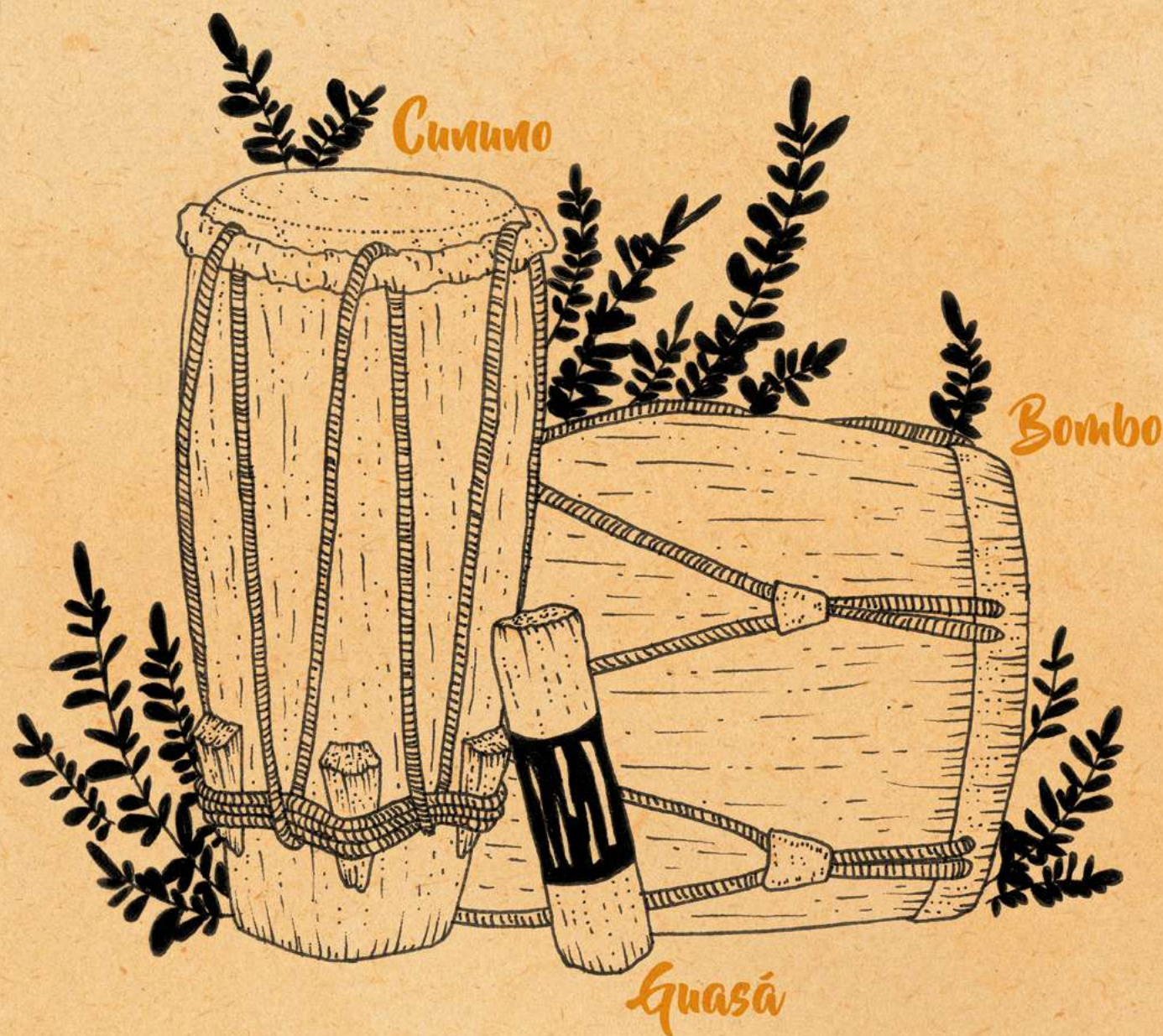
Nuestros Instrumentos

Los instrumentos que tenemos son el bombo hembra, el bombo macho, el cununo hembra, cununo macho, el guasá y la marimba en tendido de chonta.

Cuando uno toca el cununo hembra suena:
“cupá, cupá, cupá, por qué, por qué, por qué”.

Y el cununo macho va:
“pracucucu cun pa, cupá.”

-Steve el marimbero-



El cununo: Es un instrumento de percusión que se construye con el tronco de un árbol llamado balso. Las tapas son de cuero de venado al que se le aplica una mezcla de hoja de plátano. El sonido del cununo macho es bajo y ronco, y el sonido del cununo hembra es alto y claro.

El guasá: Se usa para las ceremonias con arrullos. Se hace con un pedazo de guadua a la que se le meten pepitas o piedritas. Su sonido es como el de las maracas.

El bombo: Es un instrumento de percusión. Se fabrica con el tronco de un árbol que se llama banco. Las tapas son de piel de venado o chivo. Se usa para interpretar los currulaos o los chigualos en los velorios de los niños.

La marimba

-El piano de la selva-

Lo primero que a uno le enseñan es que aprenda a conocer el instrumento y ubicarse en las notas; el marimbero por obligación tiene que cantar, un marimbero que toque y no cante no es marimbero de verdad.

Si tú te sabes una canción y no sabes ubicarte en la marimba, te va a sonar mal, entonces uno tiene que aprender a ubicarse dependiendo del grande de la marimba, lo normal son 16 tablas, la más pequeña que hay, otras tienen 20 tablas con dos octavas y ahí tú experimentas lo que quieras. La marimba tiene tantas cosas como el piano, pero es *el piano de la selva*.

-Tío Lorenzo-





La marimba tiene tantas cosas, como el piano, pero es *el piano de la selva*.

Saca diferentes ritmos, reggaetón, salsa, bachata, vallenato, lo que tú quieras; si sabes la partitura, las notas musicales, se te hace más fácil. Antes las marimbas eran guindadas (colgadas) y sonaban más porque no tenían los soportes. Nuestros ancestros las afinaban a oído, se levantaban a las 3 o 4 de la mañana y con el silencio de la madrugada empezaban a afinar la marimba, por eso antes sonaba mejor.

-Tío Lorenzo-



Ahora con el aparatiko para afinar se hace más rápido, además se le idearon las bases, y se puede desarmar fácil para cargarla en un taxi, o lanchas, o cualquier tipo de vehículos.

Aprender a tocar marimba es un proceso muy largo y muy duro. Escuchando currulao, juga, bunde, poco a poco se empieza con los bordones en la parte baja de la marimba, luego la requinta, donde lleva más la melodía; es un proceso largo, no se aprende de la noche a la mañana, toca ser constante y cada vez se aprenden cosas nuevas, uno nunca deja de aprender.

-Steven el marimbero-



Artesanías

Nosotros todos acá hacemos lo que podemos, unos con madera, yo por ejemplo con conchitas del mar, de frutos, cosas que recojo de la selva y las voy juntando para hacer mis creaciones.

-Tía Deisy-











Peinados



A nosotros nos decían que antes usaban las trenzas para guardar pepitas de oro y para trazar las rutas de escape cuando la época de los esclavos; ahora eso ya no se hace, pero sí muchos de los peinados tienen su nombre.

-Tia Diana-





Las celebraciones

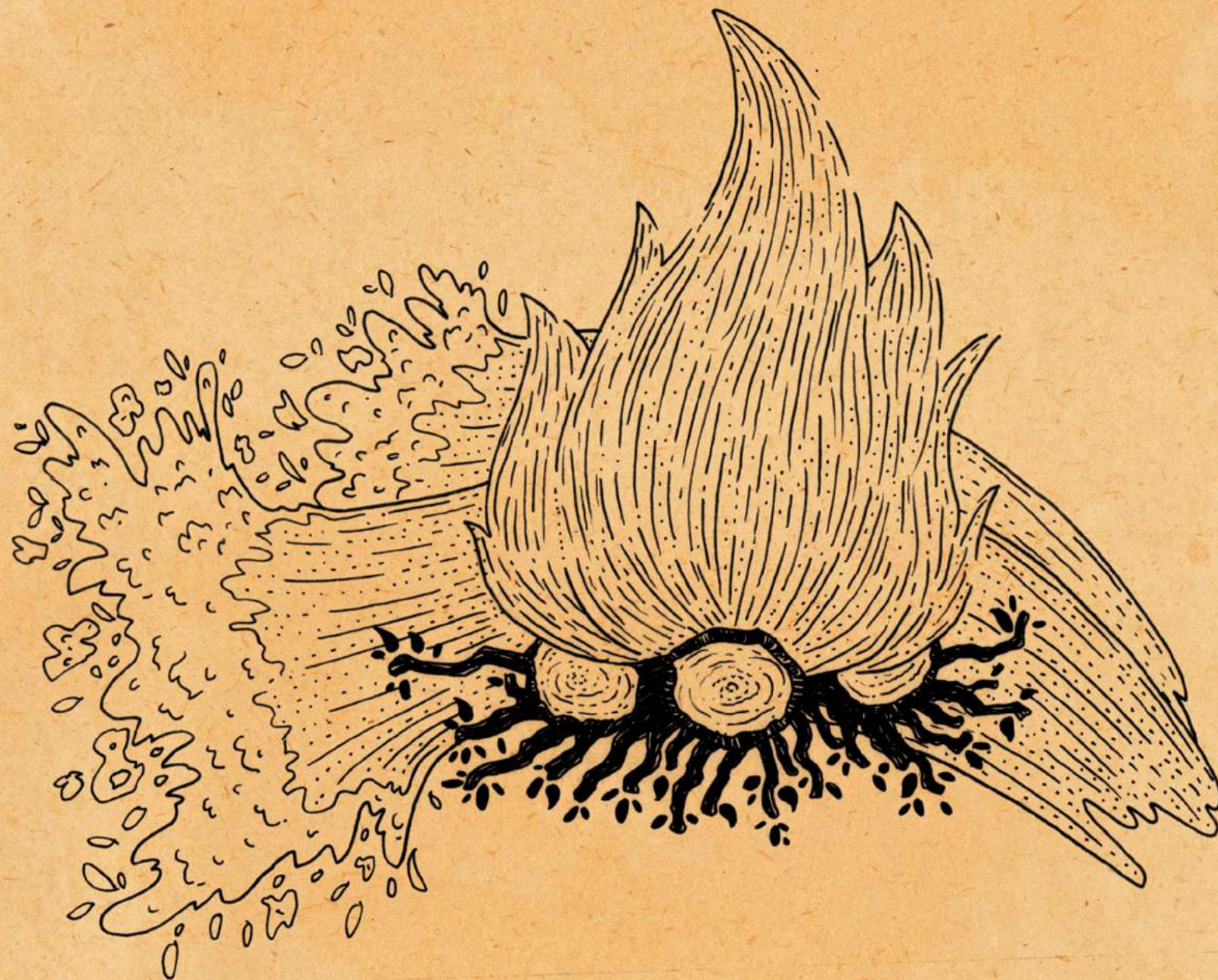


Todos nos reuníamos cuando era la *Semana Santa* y en diciembre, los amigos, los vecinos, hasta las ancianas, unas de noventa, otras de 80, otras de 70, otras que casi tienen 120 y pico, y Dios les ha permitido llegar hasta esa edad dentro de la comunidad con sus valores, esos que nos enseñaron, sobre todo el respeto.

En julio son las *fiestas de Buenaventura* el 15 y el 16 las *fiestas de la Virgen del Carmen*. La *fiesta de la Niña María* se celebra el 8 de diciembre hasta el 25, y el 31 de diciembre antes jugábamos a la vaca loca, prendíamos

una hoguera en la playa, bailábamos; y un totumo, como antes le decían al mate, con guarapo de caña, porque antes tomábamos caña, no panela porque aquí se nos ha perdido caña, ya son pocas las ancianas que cultivan, pero la sacan solamente para vender, pero antes se usaba para hacer guarapo, dulce y miel. Todas esas tradiciones, se han ido perdiendo, pero ahí estamos trabajando duro para recuperarlas.

-Tía Pachita-







Leyendas, historias y poemas

Leyenda del Riviel

El Riviel es una canilla de muerto, un espanto que lo pierde a uno en el mar y ha perdido a mucha gente, otros muchos han muerto. Él aparece en las tempestades, cuando caen las fuertes lluvias, los relámpagos y las tormentas. Cuando usted ve una luz que pasa y le salió allá: "Ay, allá salió una casa, vamos para allá", llegó, corre usted el motor, ve, cuando ya va a llegar, ¡puf!, se apagó. "Ay, perdimos la luz, ¿a dónde?". ¡Cuando usted ve que le sale allá! Y así se va uno poco a poco hasta que perdió la costa.

El Riviel es maldadoso, contaba mi abuelo que algún hombre que anduviera por ahí en las quebradas, andando le hace voltear la canoa. Si una canoa se vira, el hombre se mete debajo y ahí tiene aire un rato para respirar, entonces el Riviel se montaba encima después de que lo hacía voltear, pensando que el hombre ya estaba ahogado y empezaba a hablar: "ay, ¿tendría hijitos?", "¿sería casado?", y el hombre abajo lo oía, lo escuchaba arrepentido porque lo había hecho voltear y creía que ya estaba ahogado.

-Tío Pepe-

Leyenda del barco Maravelí

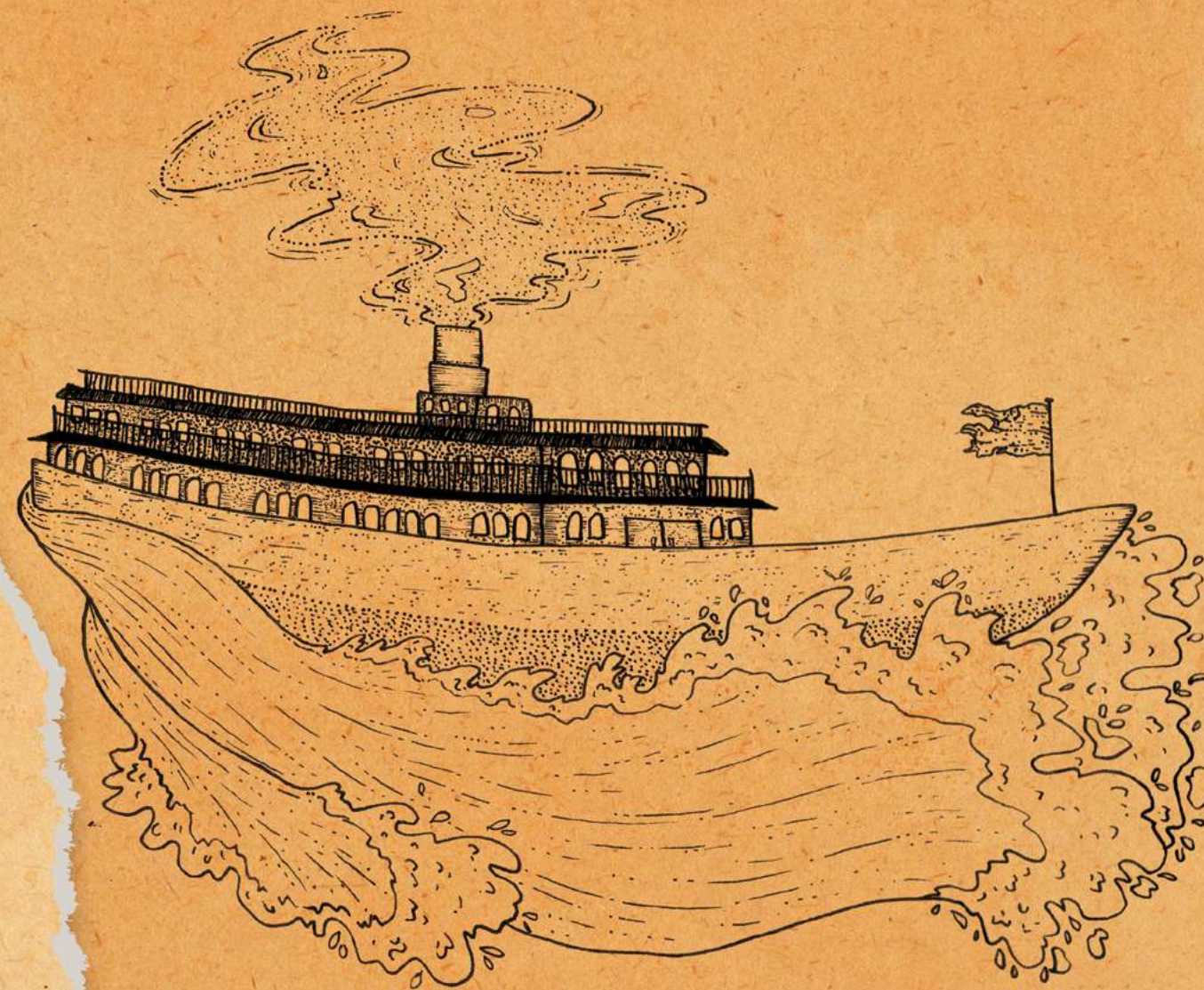


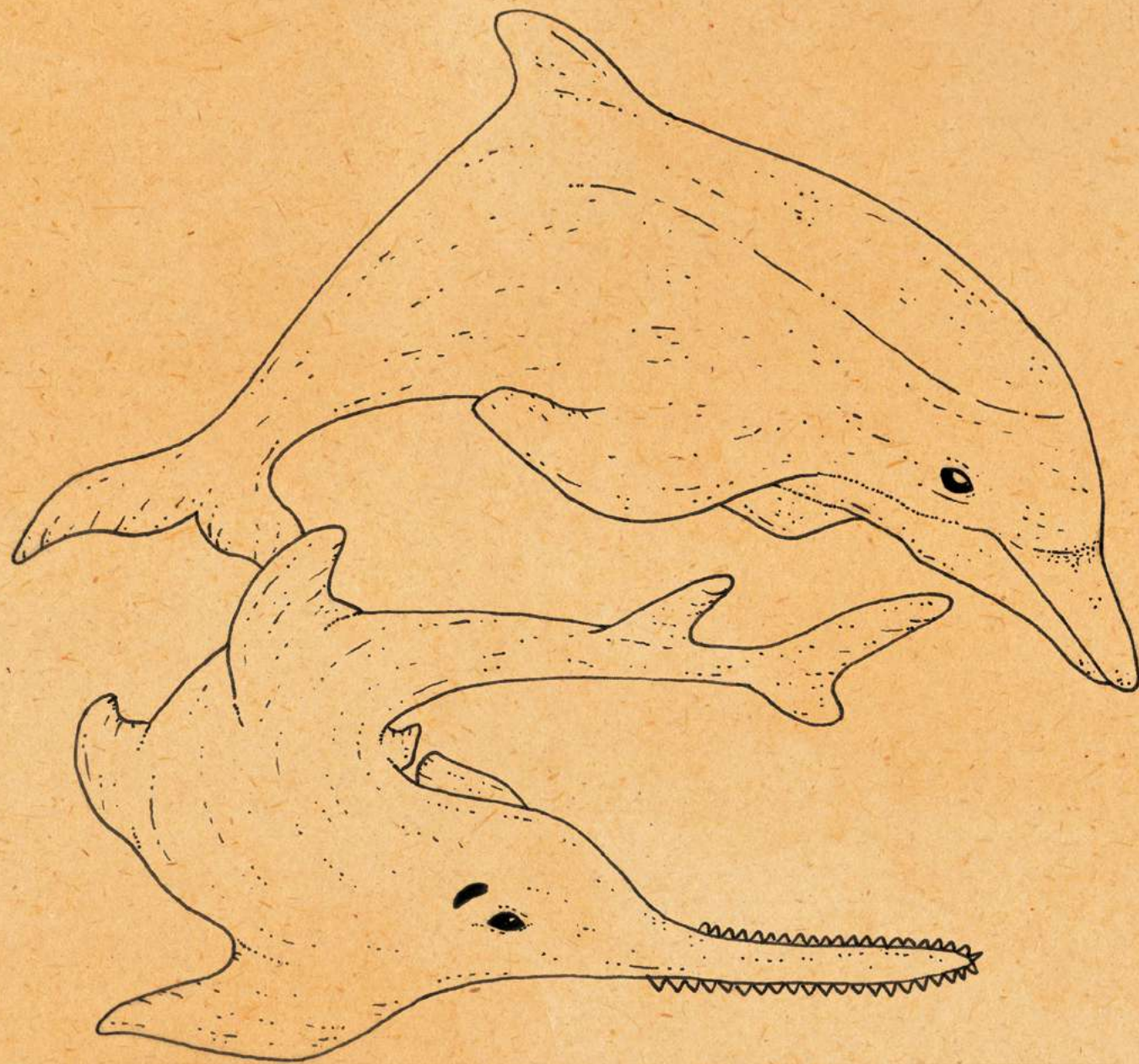
Hay un barco que se llama el barco Maravelí, y ahí están todas las personas que han sido malas y que se convierten en un mal espíritu. Muchos pescadores que han andado pescando han escuchado cuando en el barco Maravalí llaman a lista uno por uno. En el barco Maravelí anda un tío mío, porque mi abuelo tenía 12 monedas de oro que me quería dar a mí, pero mi tío vio a mi abuelito feliz con su platica, y vino y le dijo a su mujer:

“Ay, mujer, te digo que yo vi a mi papá sacando una plata”.

Y esa mujer era mala, mala mujer, preparó un atollado y ahí le puso una espina a mi abuelito. Lo mataron y cogieron las monedas. Y ahora, están mal muertos en el barco Maravelí.

-Tío Pepe-





La historia del delfín

En la roca que tenemos frente a la playa de La Plata, habitaba un guacapá o, como otros le dicen, pez serrucho. Un día entró un solo delfín, a nosotros se nos hizo extraño que estuviera solo porque los delfines siempre andan de 3, 4 y 5. El delfín dele, dele, dele, hasta que llegó a la roca, como que andaba en investigación. Y de pronto vimos que se prendieron a pelear y eso era dese y dese. Y al final, no aguantó el delfín, el guacapá lo dejó todo picadito, el pobre delfín nadaba de lado, se le veían las heridas llenas de sangre. Media hora después esto estaba lleno de delfines hasta por la orillita, nadando sobre la superficie, otros por la mitad, hasta que llegaron al sitio. Cuando llegaron al sitio que cogieron al pez serrucho no permaneció más en el agua, todo era por el aire, porque llegaban con la cola y ¡pim!, otros lo cogían con la cabeza y lo cogían y ¡bim! Y eso hasta que lo mataron. Esa es la mejor película que ha tenido Málaga.

-Tío Pepe-

RUTA DE LA PIANGUA

Naidizal



Poemas de Salomón

La ruta de la piangua

“La piangua que está comiendo esa viene del manglar,
cómala con mucho gusto que es plato tradicional,
la sacan, dicen, piangüeros
pero usted puede sacar,
respeta la talla mínima del ecosistema manglar,
respeta la talla mínima que esa viene del manglar.
Es sendero ecológico,
los guías te enseñarán
cómo meter la mano,
de qué tamaño sacar;
una charla de manglares tipo de mangle y demás,
y pasamos a la fase de la piangua preparar,
cómo sazonar los platos,
ay, después de cocinar,
y una noche como estas donde usted puede cantar
estamos en Bahía Málaga donde queda Ecomanglar;
disfrute de la estadía y del resto de actividad
esta actividad se llama ¡ay! la ruta de la piangua”.



"Los saberes ancestrales"

¿Cómo preparar las hierbas pa'curar enfermedad o amasarlas para baño respetando el uso de la comunidad?

Los secretos no se cuentan, para el mundo son prohibidos,

Pasamos conocimiento como el colibrí a su nido.

Para toda enfermedad hay una hierba diferente,

Para el asma, gripa, el ojo, pa'purgante si es urgente

Hierba amarga, simple, buena malva, sauco, hierba buena,

Y también la berenjena que es buena pa'curar mordedura de animal

Y el guayabo pa'el ombligo si es urgente para el niño

Que no se lo vayan a ojear,

Que el mata ratón emplasto machacado da un sobijo

Combina con otras hierbas le baja el fuego al niño,

Para el pasmo el barejon combina con la nacedera

Si es de frío sale todo y pilas con la arrechera

Que el ajo, el ají, el comino, son remedios que se rezan

Sobijo emplasto sahumerio de los pies a la cabeza,

El uso de la escobilla sirve para el calor baja la fiebre

Si toma regula sangre y corazón

Así purifica su cuerpo, y si quiere quedar preñada

Le receto el uso de hierba, pero en "botella curada".

-Salomón el Poeta-



Puedes ver aquí
cómo lo hicimos







Aquí conocerás la creación colaborativa realizada entre la interfaz social de creación La Plata-HiperLab

Las obras y los talleres son las prácticas artísticas convertidas en un dispositivo de investigación e indagación social. Cada encuentro y cada intercambio desencadena una cantidad de acciones y reacciones, pero sobre todo fortalece la empatía desde el ¡aprender haciendo JUNTOS!









Manglar de letras

Manglar de letras es una dinámica lúdica pensada para promover el diálogo y compartir experiencias. En el manglar de letras se definieron los conceptos de: comunidad, territorio, saberes y creación, los cuales son el eje de Caminandar y de toda la creación colaborativa.



Puedes ver aquí cómo lo hicimos
(QR con el enlace del video)





Talleres



Los talleres son la manera como todos los conocimientos pueden ser reconocidos y expandidos, donde nos encontramos para intercambiar, crear juntos, conocernos, enojarnos y encontrar soluciones en medio de los espacios contruidos y propuestos por todos los actores sociales de la interfaz.





EXPOSICIONES E INSTALACIONES
Todas las actividades con Entrada Libre

BOTAS Café Campus Colombia Oct 5 18:00 - 20:00 Universidad del Valle Escuela de Comunicación Social Edif. 385, "La Piedad" Campus Meléndez 12, 769 Calle 40	PACIFICACIÓN Voluntarios: Dey y Alejandra Oct 6 18:00 - 21:00 Mónica Tena Calle Subterránea Academia 499 - 108
--	--

INTENCIONES PACÍFICAS
El Encuentro Internacional de Artes Escénicas

SANTA INSTALACIÓN
HIPER-MEJANICA PARA
CORAZÓN DESFASADO
Mónica Tena (Escenografía) / Mónica Tena (Escenografía)

ESPACIOS DE FUEGO
Luisa Pérez y María Victoria Rodríguez
Oct 6 - 8er
Mónica Tena
Calle Subterránea
Academia 499 - 108

PEP
Mónica Tena
Calle Subterránea
Academia 499 - 108

Taller Instrumentos Expandidos



Instrumentos Expandidos es una obra que nace como taller y que sirvió como espacio de encuentro entre diversos tipos de conocimiento, entremezcla la música ancestral del Pacífico colombiano con herramientas y medios tecnológicos contemporáneos.

La obra reconoce los orígenes, la historia y las formas de fabricación propia de los instrumentos del Pacífico, uniéndolos con una serie de posibilidades tecnológicas tanto a nivel de software como de hardware, a través de sensores, cables, programación, entre otros.

Estas sinergias, permitieron generar transformaciones y expansiones hacia

nuevas estéticas de instrumentos como el cununo, la marimba, el guasá y el bombo.

La obra se inauguró en el año 2015 en Tecnocentro Cultural Somos Pacífico, en esta puesta en escena fueron usados los instrumentos expandidos y allí los habitantes de Potrero Grande del distrito de Aguablanca en la ciudad de Cali, se reencontraron con las sonoridades propias del Pacífico colombiano fusionado al arte electrónico.

Talleristas:

Lorenzo Gamboa, Christian Lizarralde, Mario Valencia y Daniel Escobar.

Canción inédita

"La marimba ya es electrónica"

Autor e intérprete: Lorenzo Gamboa

(Compuesta durante el taller de instrumentos expandidos)

... "Mario en la NASA debe triunfar,
la marimba de litoral,

la fusionó ya con sus sonidos
la marimba de litoral,
y la electrónica le ganó
la marimba de litoral,

a toda la inmensidad
la marimba de litoral,
con los ensambles que fusionó
la marimba de litoral,
y muchos cables ya pegó
la marimba de litoral,

y la marimba ya es electrónica
la marimba de litoral,

eso fue Mario que fusionó
la marimba de litoral,
a la marimba de mi región
la marimba de litoral,
y le agradezco por su saber

la marimba de litoral,
que el mundo puede crecer
la marimba de litoral,
por inculcar su saber
la marimba de litoral,
a los instrumentos del litoral
la marimba de litoral,
ya sola pueden sonar
la marimba de litoral,
y ese fue Mario que fusionó
la marimba de litoral,
a todo el mundo ya lo cambió
la marimba de litoral,

y es la marimba,
es la marimba del litoral

y es la marimba,
es la marimba del litoral
que su sonido
del litoral
se pudo cambiar
del litoral

ay, ya es electrónica
del litoral
y en el litoral
ay, con la marimba
ay, ya con los cables
ay, puede sonar
adiós micrófono
ay, ya no, ya no te quiero
adiós micrófono

Mario la cambió
y quizá también,
y quizá también algo le aportó,
algo le aportó

Toda mi gente,
toda mi gente que participó,
bendito Dios mío
porque algo cambió
y ese es su sonido,
y ese es su sonido que se le insertó

por una plaqueta, ay sí, como no
y ese fue Mario que ya la cambió
le puso plaqueta, micrófono no,
le puso plaqueta, micrófono no,
pero con los cables él la fusionó
no fue la guitarra que sola sonó
Fue la marimba.... Del litoral.

... ¡a escribirla porque no me acuerdo de una!



Puedes ver aquí cómo lo hicimos
(QR con el enlace del video)





En el 2015 en la ciudad de Cali llevamos a cabo el VIII Encuentro Internacional de Artes Electrónicas VIDEOSONICA “Interconexión Pacífica”, organizado por la Alianza Francesa de Cali y el Laboratorio Hipermedia (HiperLab) de la Universidad del Valle, donde se realizó el taller y el concierto *Instrumentos Expandidos* liderado por el grupo “Revelación Malagueña”, conformado por los jóvenes de La Plata, quienes interpretaron los instrumentos que fueron expandidos en el taller. Llenaron el auditorio del Tecnocentro, levantando con sus sonidos y voces a los ancestros que comparten con los habitantes del distrito Aguablanca.

CRÉDITOS

Dirección: Christian Lizarralde (artista visual), docente Universidad del Valle.

Talleristas

Lorenzo Díaz Gamboa (músico del Pacífico colombiano).

Christian Lizarralde (artista visual), docente Universidad del Valle.

Mario Valencia (ingeniero en programación), docente Universidad de Caldas.

Daniel Escobar (artista electrónico).

Producción: Carolina Carvajal, Camila Campos.

Cámaras: Juan Garay, David Moreno.

Asistentes de producción: Julián Pacichaná, Carlos Rueda.

Organiza:

Videosonica, HiperLab—Univalle, Alianza Colombo Francesa de Cali, Universidad ICESI.

Agradecimientos a:

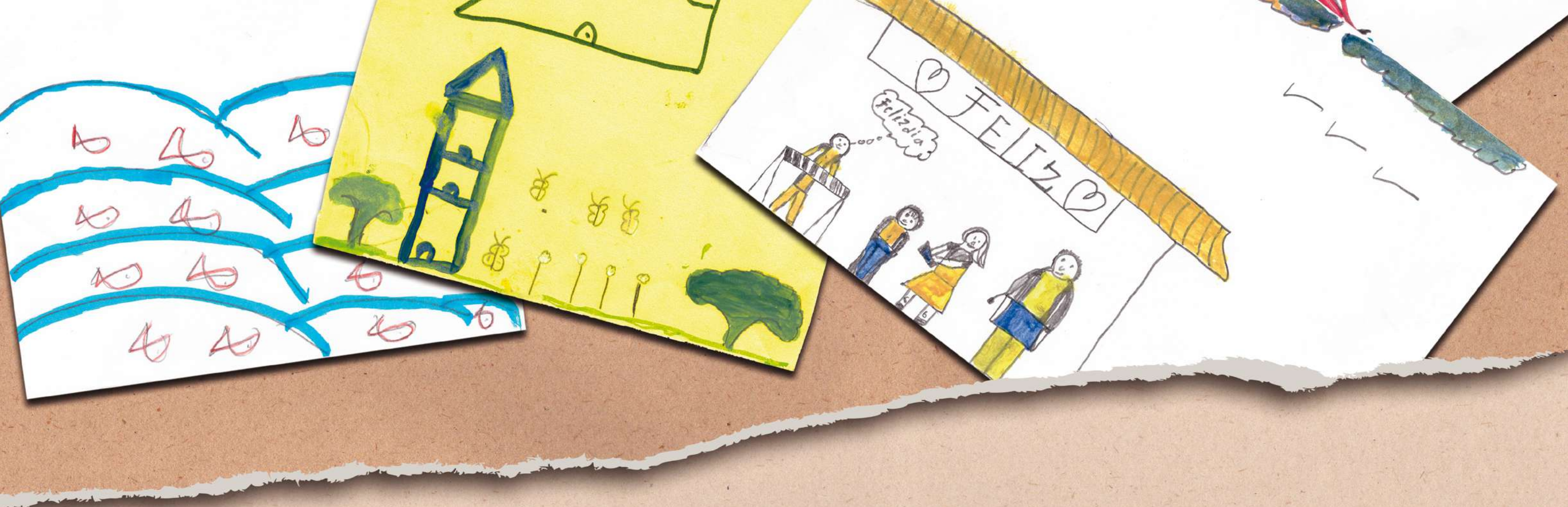
Comunidad de La Plata-Bahía Málaga

The Clubhouse-Tecnocentro Cultural Somos Pacífico

Concierto Instrumentos Expandidos



Taller de Ilustración

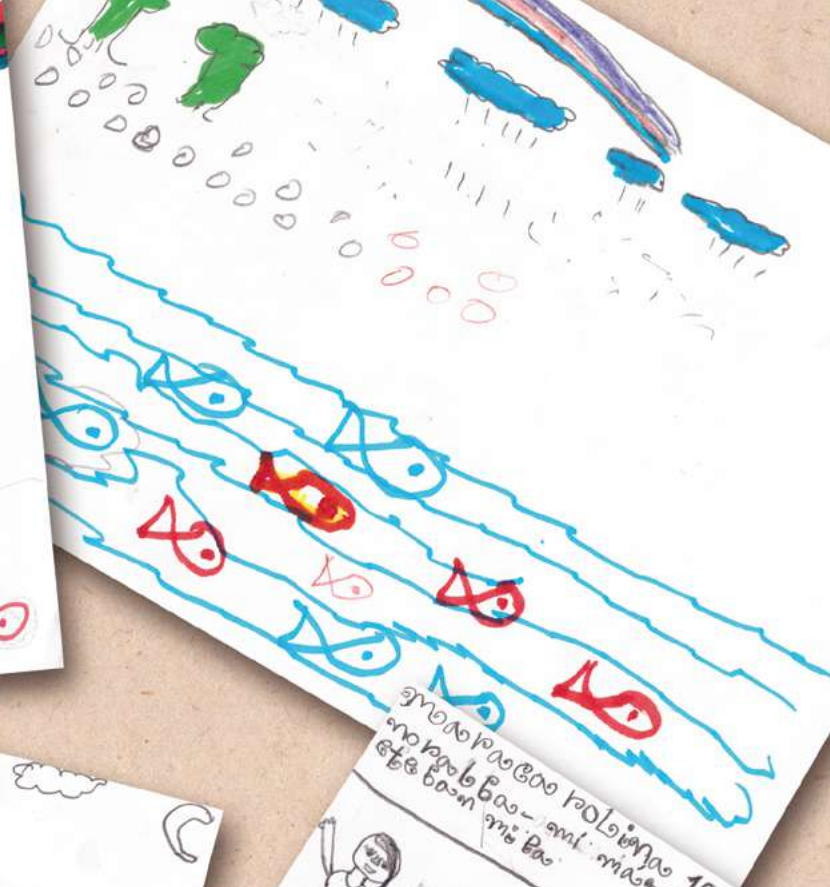


Puedes ver aquí cómo lo hicimos
(QR con el enlace del video)

En la interfaz, surgió la idea de pintar las fachadas de las casas de los habitantes de la isla con colores llamativos y diseños alusivos al territorio, para esto, se invitó a los niños a participar de un taller de ilustración y así incluir sus dibujos en las ideas para sus hogares y los de su comunidad.

Entre las técnicas aprendidas en el taller están el corte del papel hasta el trabajo con acuarelas. Los dibujos plasmaban los conceptos del manglar de letras: territorio, comunidad, creación y saberes.

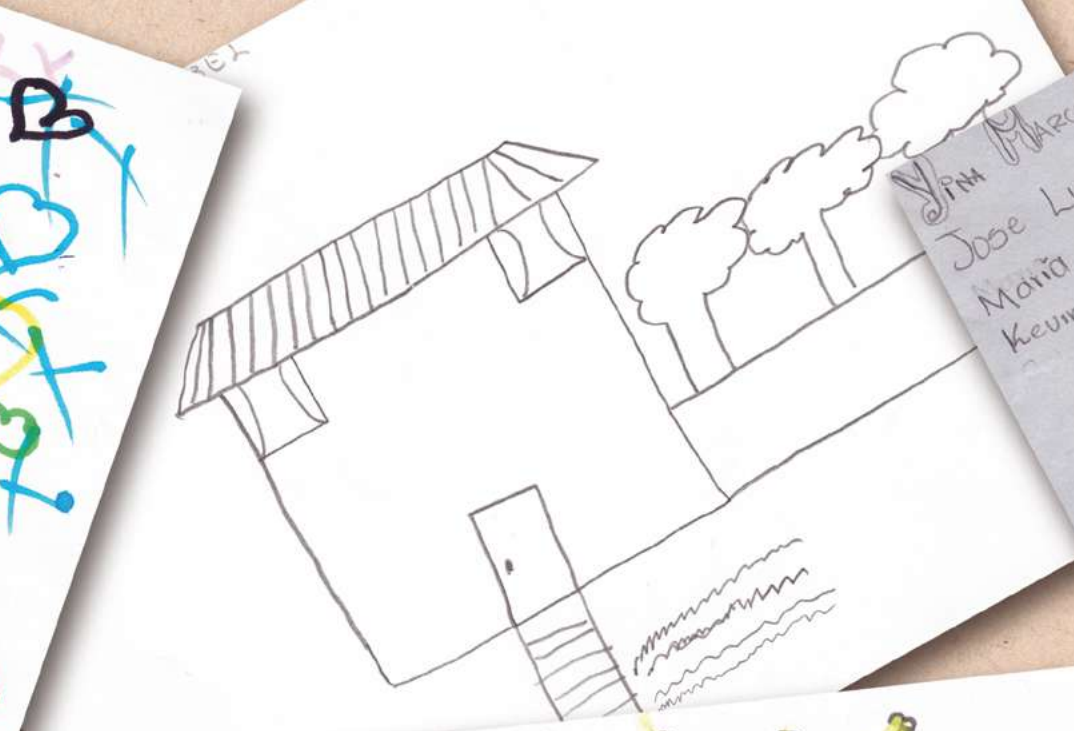
Tallerista: Christian Lizarralde.



Jaiden
Pachita Francisca
Molano

Molano mama
Papi
Hermano
Abuela
Abuelo Juive

Benaventura



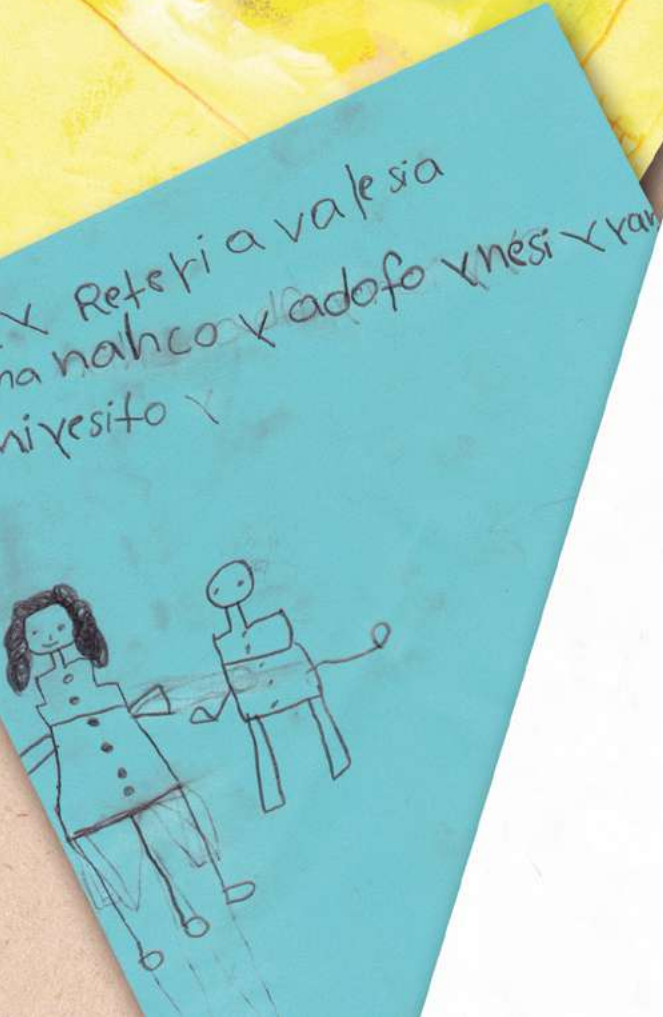
PM Marcela Mosquera

Jose Lucas Mosquera Zuniga

Maria Lopez = Mañá

Kevin Mosquera = Hermano





Albeiro
LuseLi-m
Elicer

abuela - Albeiro
Papa



Carol Michel Benteria
EMILIA VALENCIA DIAZ
NELSY Diaz rosero
Adolfo valencia gonsale
Kelly Benteria valencia
Yaris rosio Benteria valencia
Millersito valencia Diaz
Gormi Gulies Benteria valencia



Jose miel collazo angulo 8
Jose Denis (papa)
Nary (Mama)
Jose Manuel (hermano), Nary (hermano), Natalio (hermano)
Tajid (hermano)





JOSE

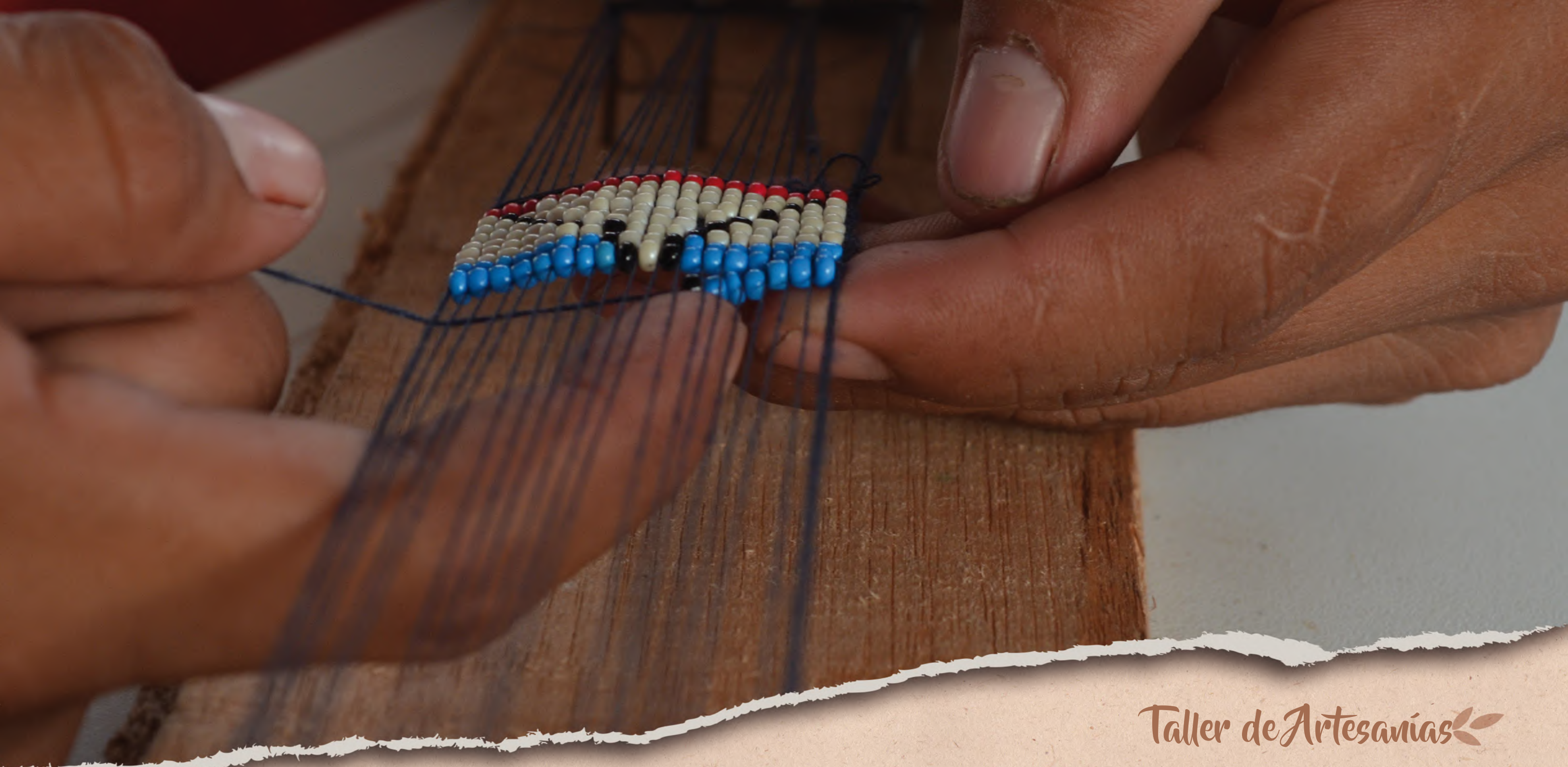


Elizabeth 5
Marcela mamá
Oibar papá
Eibar hermano
Jose Oibar hermano
Lina Marcela hermana



ISABEL COLLOZ SINISTERRA
LINA COLLAZO SINISTERRA MAMÁ
CARLOS MANKOMA RIBERA PAPÁ
JUAN PABLO COLLAZO SINISTERRA HERMANO





Taller de Artesanías



Los wounaan son “compas” si son hombres,
y “coma’e” si son mujeres; con ellos tenemos
amistad para cambiar pescado por banano y
jugar futbol.

-Christian el bombero-
(músico que interpreta el bombo)

Los Wounaan 

El taller de artesanías se realizó con dos jóvenes hermanos de la comunidad indígena Wounaan que habita Juanchaco y el territorio del río San Juan mucho antes que las mismas comunidades negras. Los hermanos se sumaron como actores a la interfaz social de creación y durante varios días, a pesar de no hablar español, lograron enseñarnos a todos nosotros a tejer gorros, bolsos, manillas y collares. El taller incluyó la recolección de materiales en la selva para la elaboración de las artesanías, como fibras, hojas y semillas.

Talleristas: hermanos wounaan Jorge y Gueiner.



Puedes ver aquí cómo lo hicimos
(QR con el enlace del video)











Taller Arrechón



Los licores del Pacífico son famosos, sobre todo por sus nombres y sus variados sabores. En el taller aprendimos a preparar el arrechón, un licor a base de viche y leche condensada. Todos los habitantes apoyaron el taller con diferentes ingredientes, lo cual

permitió recorrer la gran parte del territorio y realizar un rodaje que cuenta la elaboración de la bebida, pero también es un reflejo de la cotidianidad de la comunidad.

Tallerista: Diana Díaz Valencia.



Puedes ver aquí cómo lo hicimos
(QR con el enlace del video)



Taller de Radio 

El taller de radio se conformó como un espacio para acercar a los jóvenes y niños de La Plata a temas básicos de la preproducción, producción y edición radial, como los sonidos, la elaboración de un guion radial, el uso básico de la grabadora de audio, efectos, música, ejercicios de reportería y edición. La mayoría de las piezas propuestas por los jóvenes contaron con un tono humorístico, crearon noticias y personajes de ficción, abordando temas como la Ley 70 que los rige como territorio colectivo, su música, el fútbol, sus sueños y su vida cotidiana.

Tallerista: Camila Campos Quintana.



Puedes ver aquí cómo lo hicimos
(QR con el enlace del video)







Taller de Fotografía



Puedes ver aquí cómo lo hicimos
(QR con el enlace del video)

En este taller, realizado con los adolescentes, se hizo un acercamiento a los conceptos básicos de la composición, mirada, encuadre e iluminación. El principal objetivo fue mostrarle a la comunidad que la tecnología no es un impedimento para la realización de buenas fotos, sino que permite emplear nuestra capacidad de mirar, con atención, redescubrir el entorno y maravillarse con lo cotidiano.

Tallerista: David Moreno Galeano.





Taller:
Tamal de Piangua

Para la comunidad, el tamal de piangua es uno de los platos ancestrales de Bahía Málaga, un saber que han heredado las hijas de sus madres, abuelas y bisabuelas desde que la memoria les alcanza, estas recetas por lo general viven solo en la memoria de las mayores, pues ellas no acostumbra a escribirlas.

El tamal de piangua

El primer paso para esta receta es poner a cocinar el arroz, como para hacer un atollado.

Lo condimenta con la verdura, lo que es cebolla, cilantro y el ajo, y le pone zumo de coco cuando ya está secando para que quede condimentado.

Después se deja enfriar y lleva la presa que es la piangua; la piangua uno la saca de la concha, le saca la larvita y la lava bien, la pica y hace el guiso de piangua también con la verdura.

Muele el condimento, también toda la cebolla, y hace un refrito de verdura que es con cebolla, cilantro, albahaca, ajo, pimentón, y si uno quiere le coloca aceite, y eso lo deja ahí. Ya todo eso es el preparativo que lleva el tamal.

Enseguida se hace un cuajo de harina porque antes, ancestralmente, lo hacíamos de maíz añejo, pero como ahora ya no se encuentra el maíz, nosotros ahora lo hacemos de harina, pero también lo hacemos con leche de coco, no la batimos con agua sino en la leche de coco, y también uno le agrega ahí el ajo y del refrito que uno hace le agrega un poquito; todo eso lleva color, puede ser la bija achote

que usamos acá, y cuando no se encuentra la bija tenemos que usar el color América que se trae de Buenaventura.

Ahora sí se coge la hoja que llaman hoja negra, uno la arregla y la pasa por la candela, después la lava bien, la seca y, ahora sí, primero coge uno y coloca del cuajo a la hoja, eso lleva dos hojas, coloca el cuajo y ahora sí ahí extiende el arroz, bien extendidito, y ahí dentro del arroz le coloca la presa y el refrito del que uno tiene, y también eso lleva un toque de ají para que quede picantico.

Entonces hecha ese refrito y lo rellena bien y tapa las presas que le ha puesto ahí, bien, y ahora sí coge el cuajo y lo baña de la harina. Y llega y lo envuelve, coge la hoja y lo envuelve hacia dentro, y ahora sí lo arregla bien y lo amarra con dos guascas para que el agua no se le meta cuando se ponga a cocinar, porque tenemos que poner un agua

a hervir bastante, que esté hirviendo y uno va echando ahí todo lo que quepa en la olla y lo deja cocinar.

Por eso uno le pone doble hoja y lo amarra con dos guascas, para que no le entre el agua al tamal.

Ahora sí se deja hervir, como el arroz está cocido, uno lo deja hervir 15 minutos, hasta 20 minutos, ahí lo saca.

Y ya queda el tamal, si le provoca, lo deja enfriar porque ahí se ve mejor y más rico, está frío para degustar y para comérselo.

-Tia Pachita-



Taller: La Escuela Primaria Musical

Este taller se estructuró desde cuatro componentes: la música como un mecanismo o estrategia para convivir en paz y armonía; la formación a formadores en primaria musical; la formación sobre la música y los cantos tradicionales; y finalmente la interpretación de los instrumentos típicos. Los cantos que se interpretaron durante el desarrollo del taller fueron bundes, que son los cantos de adoración; la rumba, que son cantos de goce o alegría, y el reconocido currulao, el “canto histórico”. Gracias a la actividad logramos reequipar a La Plata con instrumentos tradicionales como marimbas, cununos, bombos y guasás, para

realizar varias jornadas de enseñanza con los niños más pequeños de la comunidad. Esta iniciativa surgió de la preocupación generada al saber que el grupo “Revelación Malagueña” finalmente se disolvió ante el desplazamiento de todos sus integrantes, por diversas razones. Por ello, este fue un taller que buscó principalmente que los niños se vincularan musicalmente con su propia tradición y estuvo dirigido a la “formación de formadores” capaces de replicar estos conocimientos y resistir a la migración del saber y al paso del tiempo.

Tallerista: Lorenzo Díaz Gamboa.

Si el vecino va a construir una casa y usted también, podemos hacer minga y así nos vamos llevando y nos rinde más el trabajo porque todos estamos creciendo. Si usted tiene, por decir, dos plátanos y el vecino no tiene, dele uno; a su vecino hay que tratarlo lo mejor porque es su amigo, es su hermano, es todo.

-Tío Lucas-

Obras

Las obras desarrolladas por la interfaz fueron expuestas dentro y fuera de la comunidad e involucraron una gran cantidad de actores de distintas nacionalidades y disciplinas. Construimos juntos una gama de expresiones, cada una con diversos retos y complejidades, pero todas con la fortaleza que dan las ganas de crear con otros, de reconocer al otro, de darle al otro la oportunidad de hacer y de ser.



Membrana 
 Telemática

Membrana Telemática es una instalación multicanal que usa redes académicas de alta velocidad y 4G para conectar en tiempo real a músicos ubicados en cinco puntos diferentes del mundo, dentro de una enorme membrana visual y sonora. Esta tecnología permite que la distancia no exista y el tiempo se detenga para que quienes deseen ensamblarse lo puedan hacer, pensando únicamente en la música. *Membrana Telemática* fue expuesta en el XV Festival Internacional de la Imagen en Manizales, en abril del 2015.



Puedes ver aquí cómo lo hicimos
(QR con el enlace del video)



CRÉDITOS
DIRECCIÓN

Christian Felipe Lizarralde Gómez (docente Universidad del Valle)
Mario Humberto Valencia (docente Universidad de Caldas)

PRODUCCIÓN

HiperLab (Universidad del Valle)
SensorLab (Universidad de Caldas)
Future Places (Universidad de Oporto)
IAAC (Barcelona)

MÚSICOS

Carlos Gómez (IAAC Barcelona)
Heitor Alvelos (Universidad de Porto)
Oscar Ceballos "Tata" (Universidad de Caldas)
Grupo Nuevo Amanecer (Bahía Málaga-La Plata)
Grupo Revelación Malagueña (Bahía Málaga-La Plata)

PUNTOS REMOTOS

• Bahía Málaga-La Plata
• Buenaventura (Colombia)
Christian Lizarralde (dirección)
Carlos Patiño (productor ejecutivo)
Camila Campos (producción general)
Cesar Torres (montaje)
Santiago Valencia (asistente de producción)
Juan Garay (cámara)
Daniela Torres (sonido)

• Barcelona (España)
Zunabath Abdul Majid (Maldives)
Deepti Dutt (India)
Stephanie Farah Carbonell (Colombia)
Orion Gorrao Moreira (Brasil)
Hashem Joucka (Jordania)
Jayant Khanuja (India)
Mohammad Mahdi Najafi (Iran)
Maulidianti Wulansari (Indonesia)
Guillem Campodon (Cataluña)
Carlos Gómez (Colombia)

• Oporto (Portugal)
Heitor Alvelos
Anselmo Canha
• Manizales (Colombia)
Mario Valencia
Elizabeth Granados
Julián Cardona
Oscar Ceballos

AGRADECIMIENTOS

Luis Augusto Quiñones (director Universidad del Valle sede Buenaventura)
Roberto Cabezas Belalcázar (ingeniero)
Edwin Gallego (ingeniero)

Centro de Producción Escuela de Comunicación, Universidad del Valle
Consejo Comunitario Bahía Málaga-La Plata
Asociación Ecomanglar



Foto de familia

Foto de familia es un intercambio de conocimiento a través de la indagación por lo cotidiano y la conformación de los hogares y sus historias de vida. Busca construir una fábula de comunidad, pues tras cada foto hay

un grupo de personas que se abren a contar, expresar, pero sobre todo a recordar. Foto de familia se realizó en varias fases y fue expuesta en la comunidad.















Fachadas



Fachadas es una práctica de creación que se desarrolló en la escuela donde niños, jóvenes y adultos construyeron una propuesta sobre cuáles eran los colores y los diseños que querían usar para apropiarse de este espacio que ha sido reconstruido en varias ocasiones, basándose en los dibujos de los niños del Taller de Ilustración e inspirados por su territorio, su comunidad, sus saberes y su creación.



-Antes-



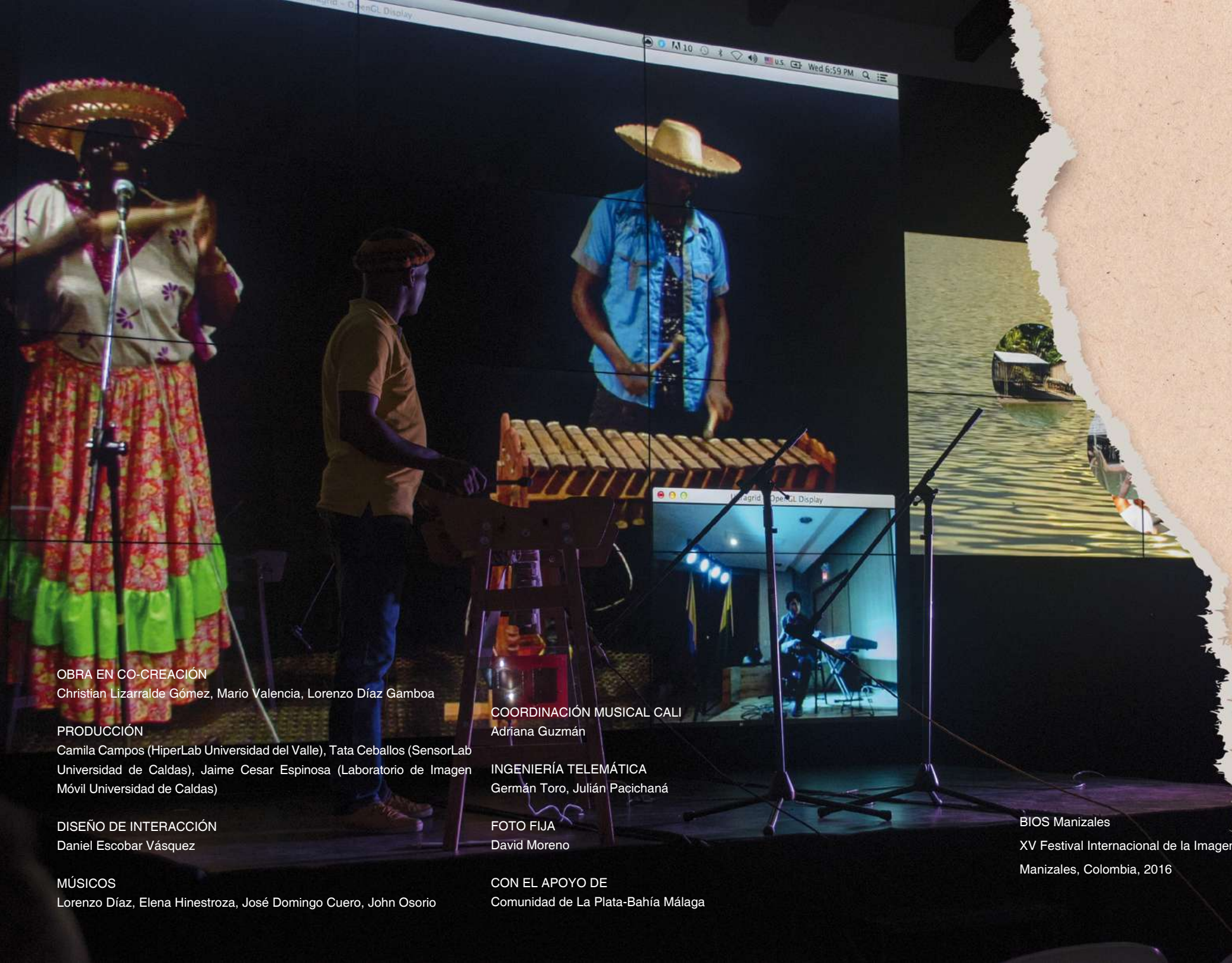
-Después-







Amanecer Pacífico 



OBRA EN CO-CREACIÓN

Christian Lizarralde Gómez, Mario Valencia, Lorenzo Díaz Gamboa

PRODUCCIÓN

Camila Campos (HiperLab Universidad del Valle), Tata Ceballos (SensorLab Universidad de Caldas), Jaime Cesar Espinosa (Laboratorio de Imagen Móvil Universidad de Caldas)

DISEÑO DE INTERACCIÓN

Daniel Escobar Vásquez

MÚSICOS

Lorenzo Díaz, Elena Hinestroza, José Domingo Cuero, John Osorio

COORDINACIÓN MUSICAL CALI

Adriana Guzmán

INGENIERÍA TELEMÁTICA

Germán Toro, Julián Pacichaná

FOTO FIJA

David Moreno

CON EL APOYO DE

Comunidad de La Plata-Bahía Málaga

BIOS Manizales

XV Festival Internacional de la Imagen

Manizales, Colombia, 2016

“Amanecer Pacífico” es un concierto telemático donde interactúan de manera simultánea diversas músicas tradicionales del Pacífico sur colombiano y músicos maestros ubicados en diferentes puntos remotos. Es una propuesta estética a través de la co-creación de intérpretes y creadores que interactúan en vivo y generan ensambles basados en la improvisación y en la escucha del otro. Esta obra se presentó en el XV Festival Internacional de la Imagen “Ciudadanía digital y las ecoacciones” junto con la conferencia internacional Balance-Unbalance (BunB), en la ciudad de Manizales en el 2016.



Puedes ver aquí cómo lo hicimos
(QR con el enlace del video)

Nacimiento y fin
Creación humana que no conoce el perdón
Por qué la tierra te reclama
Encuentra el significado
Acercarte y aléjate
Pregúntale pero no la escuches

Te adoran y te ven ir y venir
Es un funeral del juego
Una fuga de sí mismo
Ya no hay soledad
Es una procesión que no tiene destino
Un susurro total

En un momento de distracción puedes perder
No te distraigas con el arrullo
Deja que se derrame en lo profano
Hay espíritus que no son humanos

CRÉDITOS

DIRECCIÓN Y MONTAJE

Christian Lizarralde

PRODUCCIÓN

Camila Campos

ASISTENTE DE PRODUCCIÓN

Santiago Valencia

DIRECCIÓN DE FOTOGRAFÍA

Antonio Dorado (docente Universidad del Valle)

PRODUCCIÓN EJECUTIVA

Carlos Patiño (docente Universidad del Valle)

CÁMARA

David Moreno (monitor HiperLab)

SONIDO DIRECTO

Daniela Torres

ARREGLOS MUSICALES

Lorenzo Díaz Gamboa

Cali, Colombia

2016

Interfaz Social de Creación:

Comunidad de La Plata-Bahía Málaga/HiperLab



Aquí puedes ver
más información

Juga -Videoarte-



Caminandar VR combinó la realidad virtual y la telemática en un ejercicio colaborativo entre músicos que se encontraban en diferentes ciudades, quienes se sumergieron en la vida de La Plata mientras se ensamblaban musicalmente para combinar sus saberes en tiempo real gracias a la tecnología. Esta obra fue selección oficial en el XVI Festival Internacional de la Imagen Manizales / International Symposium on Electronic Art (ISEA) 2017.

CRÉDITOS

DIRECCIÓN

Christian Lizarralde (docente Universidad del Valle)

DIRECCIÓN Y TELEMÁTICA

Mario Valencia (docente Universidad de Caldas)

PRODUCCIÓN

Camila Campos (HiperLab Universidad del Valle)

Tata Ceballos (SensorLab UCaldas)

MÚSICOS

José Domingo Cuero,

Oscar Ceballos,

Feiner Ruiz José Cuero

INGENIERÍA TELEMÁTICA

Germán Toro,

Carlos Rueda

Foto fija e iluminación:

David Moreno Galeano

ASISTENTE DE LUCES

Juan Camilo Martínez

Con el apoyo de

Michael Dessen (profesor Universidad de

California en Irvine), Cristian Lizarralde

XVI Festival Internacional de la Imagen

Manizales, Colombia, 2017

Caminandar 
Concierto telemático
en realidad virtual



Caminandar

-Saberes que crean territorio-





Caminandar: Saberes que crean territorio es una instalación sensorial en realidad virtual, una cartografía 360° donde se narra la vida cotidiana de la comunidad de La Plata en Bahía Málaga, Valle del Cauca. Es un viaje a lo profundo del mar Pacífico, en donde se reconoce el territorio, la comunidad, los saberes y la creación de una región única y biodiversa.

OBRA EN CO-CREACIÓN:

Christian Lizarralde Gómez (dirección)
Camila Campos Quintana (producción)
Jorge Eliecer Manyoma (narrador comunidad de La Plata)
Santiago Valencia (asistente de producción)

David Moreno Galeano (foto fija, asistente de cámara)
Carlos Rueda (sonido binaural)

PRODUCCIÓN:

Laboratorio Hipermedia (HiperLab)
Universidad del Valle

Asociación Comunitaria Ecomanglar

Consejo Comunitario de las Comunidades Negras de Bahía Málaga

CENTRO DE PRODUCCIÓN:

Escuela de Comunicación Social
Universidad del Valle



Aquí puedes vernos,
este es nuestro documental
Caminandar: Saberes que crean territorio.

Puedes abrirlo con tu celular
y este código QR.



Navega por La Plata en 360°















Cuéntanos sobre tu caminar
puede ser un dibujo, una foto, una historia

Cuéntanos sobre tu caminar
puede ser un dibujo, una foto, una historia



Cuando se va a dormir diga “en nombre de Dios, papá; en nombre de Dios, mamá”, cuando se levante salude a los abuelos, a los tíos, a todos. Nosotros a todas las personas les decimos “nombre de Dios, tío”, no porque sea el tío sino por respeto.

-Tío Miller-



Uno en el mundo no puede ser egoísta, nunca. El egoísta nunca crece; el que tiene mal corazón con los demás no crece nunca; hay que darle la mano a los demás, hay que tratarlos bien.

-Tío Lucas-

-Caminandar-

es un homenaje a los mayores, quienes son
los guardianes de los secretos ancestrales
desde el origen del mundo.



Programa ditorial

Ciudad Universitaria, Meléndez
Cali, Colombia
Teléfonos: (572) 321 2227/321 2100 ext. 7887
<http://programaeditorial.univalle.edu.co>
programa.editorial@correounivalle.edu.co