

A young child with dark hair and eyes is peering out from a doorway of a traditional building with a thatched roof. The child is smiling slightly and has their hands on the wooden frame of the doorway. The interior of the building is dark, while the exterior is brightly lit. The child is wearing a simple, light-colored garment.

Semillas criollas del pueblo Zenú

Recuperación de la memoria, del territorio y del conocimiento tradicional

RECAR

Semillas criollas del pueblo Zenú

Recuperación de la memoria, del territorio y el conocimiento tradicional



Edición y Revisión de textos

Lina Forero, Germán Vélez, Grupo Semillas
Mauricio García (Fundación Swissaid)

Fotos

Carlos Gómez Ariza
Mauricio García
Lina Forero
Archivo Grupo Semillas
Archivos RECAR

Foto portada:

Mauricio García

Diagramación e impresión

ARFO, Editores e Impresores Ltda.

ISBN

978-958-44-4502-5

Segunda edición: Marzo de 2016

Con el apoyo de:



SWISSAID



Publicación auspiciada por



"Este documento ha sido producido con la ayuda financiera de la Sociedad Sueca para la Protección de la Naturaleza, SSPN.
Las opiniones aquí no necesariamente serán tomadas para reflejar la opinión oficial de la SSPN".

Contenido

Introducción	7
Capítulo I	
LO QUE SOMOS	9
1. Historia de la cultura Zenú	11
2. La tierra pa'l que la trabaja	12
3. Nuestro territorio indígena Zenú.....	13
4. De tal caña tal sombrero: la organización y las asociaciones	15
5. Somos más que mujeres	17
Capítulo II	
LO QUE NOS AFERRA	19
1. El patio de la resistencia	21
2. Manos que transforman.....	24
– Viaje al interior de la caña flecha	25
– Otras plantas de uso artesanal: Los colores de la Cultura Zenú.....	26
– Plantas para la cestería y la construcción	29
Capítulo III	
LO QUE HACEMOS	31
Guardadores y guardadoras de semillas.....	33
– ¿Por qué se han perdido las semillas criollas de maíz?	34
– La recuperación y conservación de nuestros maíces.....	34
Nuestras semillas criollas	35
1. Los hijos del maíz	36
Cómo cultivamos y producimos el maíz	37
El mercado del maíz.....	39

Nuestras variedades de maíces criollos	41
Cómo utilizamos y consumimos el maíz	45
2. La vida según el arroz	48
Cómo cultivamos y producimos el arroz.....	48
Nuestras variedades de arroz.....	50
Cómo utilizamos y consumimos el arroz.....	53
3. Días de yuca	55
Cómo cultivamos y producimos la yuca.....	56
Nuestras variedades	56
Cómo utilizamos y consumimos la yuca	59
4. Mi compa' e el ñame	61
Cómo cultivamos y producimos el ñame	61
Nuestras variedades de ñame.....	63
Cómo utilizamos y consumimos el ñame.....	64
5. La nostalgia de la batata	64
Cómo cultivamos y producimos la batata	64
Nuestras variedades de batata	65
Cómo utilizamos y consumimos la batata	66
6. De fandango con la ahuyama	66
Cómo cultivamos y producimos la ahuyama.....	66
Nuestras variedades de ahuyama	67
Cómo utilizamos y consumimos la ahuyama	68
7. Vecinos del plátano	69
Cómo cultivamos y producimos los plátanos	69
Nuestras variedades de plátano.....	71
Cómo consumimos y preparamos los plátanos	72
8. La dulzura de la caña	73
9. Las hortalizas del patio Zenú	76

– Variedades de hortalizas presentes en los patios Zenú	76
– Los días de la berenjena	79
Cómo cultivamos y producimos la berenjena	79
Nuestras variedades de berenjena	80
Cómo preparamos y consumimos la berenjena.....	81
– El aventurero fríjol	81
Cómo cultivamos y producimos el fríjol	81
Nuestras variedades de fríjol.....	82
Cómo preparamos y consumimos los fríjoles.....	83
10. Los frutales, la delicia de los niños	83
Los frutales presentes en el Resguardo Zenú	84
Calendario de cosechas de los frutales.....	85
11. La Droguería de la Abuela	86
Plantas medicinales del Resguardo Indígena Zenú de San Andrés de Sotavento	88
12. Árboles de uso forestal, maderable, leña y ornamental	90
Algunas especies silvestres arbóreas	91

Capítulo IV

LO QUE QUEREMOS	93
1. Autonomía y Soberanía en el Territorio.....	95
2. Queremos nuestras semillas nativas y criollas, no semillas transgénicas.....	96
3. Declaramos Nuestro Resguardo Territorio Libre de Transgénicos	99
4. Soberanía alimentaria a través de la agroecología	104
5. Fortalecer la Red de Guardadores y Guardadoras de Semillas Nativas y Criollas.....	104

Anexos

Tabla Los frutales presentes en el Resguardo Zenú.....	109
Tabla Las hortalizas	110
Tabla Las semillas criollas	111
Tabla Plantas de uso veterinario	112
Tabla Los animales criollos	113

Introducción

El pueblo Zenú ha sido habitante de estos territorios desde hace miles de años; logramos domesticar muchos cultivos y adaptar muchas semillas a las condiciones ambientales y requerimientos culturales y productivos de nuestras comunidades. Desde épocas ancestrales hemos sido agricultores, pescadores, cazadores y orfebres. Logramos manejar adecuadamente los humedales para la producción de alimentos que sostenían en el pasado una gran cantidad de población. Todo esto ha ido cambiando con el correr de los siglos, y especialmente en el siglo pasado cuando nos quitaron gran parte de nuestro territorio ancestral, que quedó en manos de grandes terratenientes. Sin embargo, seguimos siendo zenúes y reafirmamos que este sigue siendo nuestro territorio. Recuperar este conocimiento ancestral del territorio y la biodiversidad hace parte de nuestro propósito.

La semilla es una parte fundamental de nuestra cultura, pero ésta se ha ido perdiendo y con ellas el conocimiento tradicional. Esta pérdida obedece entre otras cosas al modelo de desarrollo que nos imponen, y que subvalora e invisibiliza la importancia de este patrimonio genético y cultural y su importancia en la soberanía alimentaria de los pueblos. Nosotros muchas veces aceptamos sin preguntarnos cómo y porqué se está perdiendo nuestra cultura. Es tiempo de reflexionar y actuar.

Con esta publicación, nosotros, como pueblo Zenú, pretendemos crear y recrear nuestra cultura, mediante una compilación de los saberes y conocimientos ancestrales que hemos conservado sobre las semillas nativas y criollas y sobre los sistemas de producción agroecológicos. Este es un trabajo más de los que nuestras organizaciones de productores, productoras, artesanos y artesanas han adelantado desde hace varios años, encaminados a fortalecer los derechos territoriales, el gobierno propio, la autonomía y la soberanía alimentaria del resguardo zenú.

Este documento constituye un material de apoyo a nuestros procesos de recuperación y fortalecimiento de nuestra cultura; busca ser una herramienta de trabajo para que nuestros niños, jóvenes y adultos de las comunidades, valoren y reafirmen la importancia de nuestras semillas, los conocimientos tradicionales y las formas productivas ancestrales.

En la cartilla presentamos inicialmente un contexto general de la historia de nuestra cultura y de nuestro territorio y de las formas como se constituyen nuestras organizaciones y las luchas por la defensa del territorio. Luego mostramos nuestros espacios de construcción de propuestas alternativas de producción y de resistencia, como el patio y demás áreas de uso y manejo de nuestros recursos, y especialmente el papel que desempeñan las mujeres en el trabajo del pueblo zenú.

Posteriormente presentamos una descripción de los principales cultivos que sustentan nuestra soberanía alimentaria, enmarcados en una visión integral de los cultivos más representativos de los sistemas productivos y de la economía zenú. Es así

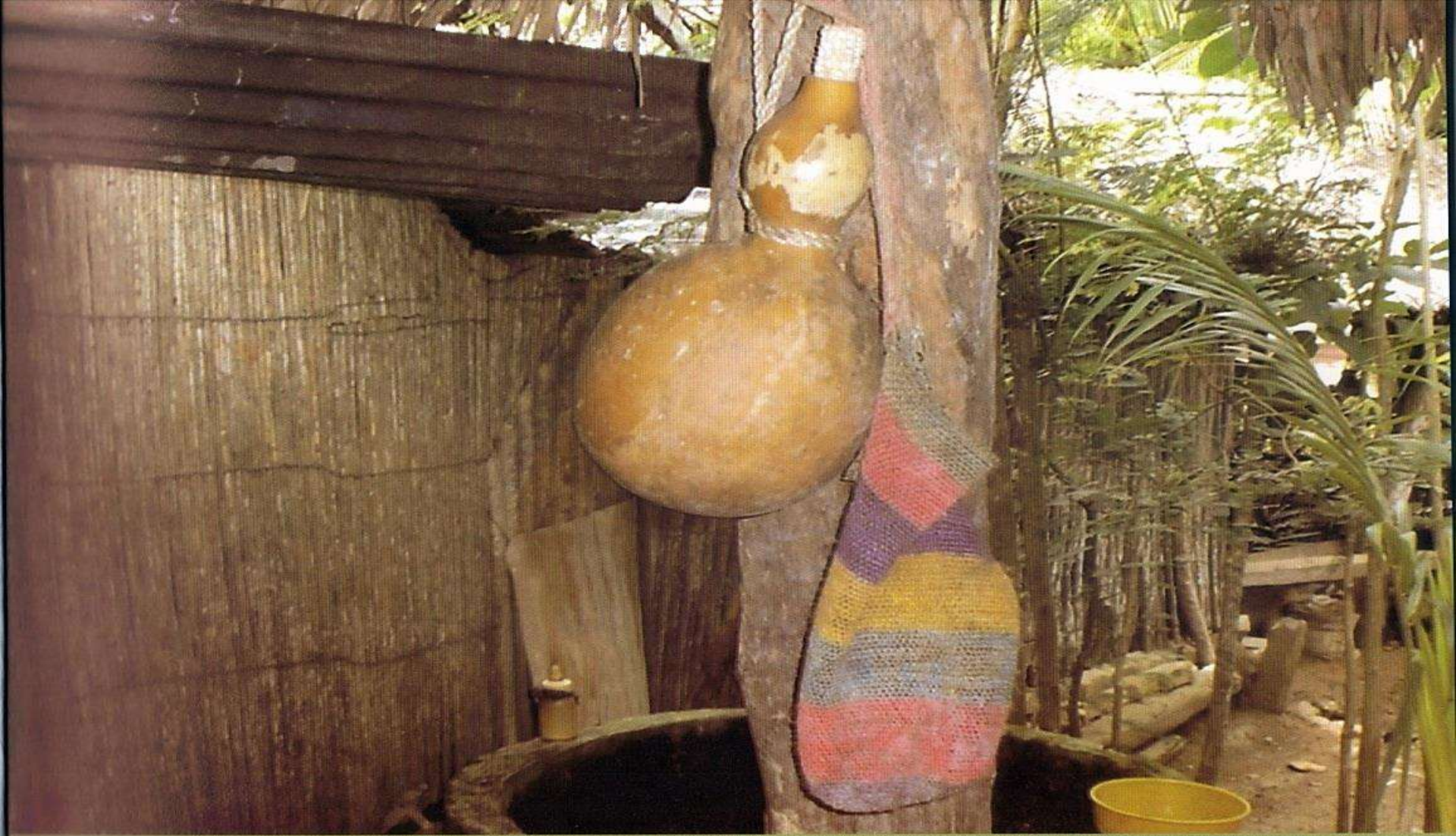
como podemos encontrar los cultivos del pancoger, los cultivos del patio, los cultivos para las artesanías, los cultivos para la medicina, los frutales, las hortalizas y maderables. De cada uno de estos cultivos incluimos aspectos sobre cómo los cultivamos y producimos, la descripción de las variedades criollas y también sobre cómo utilizamos y consumimos estos cultivos.

Esta cartilla es una invitación a todas y todos los zenúes a convertirnos en guardianes del conocimiento tradicional y de las semillas nativas, porque la semilla vive mientras las comunidades la sigan creando y recreando desde el conocimiento tradicional. Con este documento estamos reafirmando que no queremos y rechazamos las propuestas que nos hacen las empresas trasnacionales, como única alternativa para ser consumidores de semillas. Nos quieren imponer las semillas transgénicas y tecnologías patentadas que pretenden aniquilar las comunidades rurales indígenas y campesinas y que buscan llevarnos a todos y todas a depender de las transnacionales.

Por último la cartilla trata de mostrar las amenazas que tienen nuestras semillas y la manera como lo estamos afrontando. Las semillas transgénicas se introducen en nuestro territorio con la presión del gobierno y las transnacionales, prometiendo bondades que no existen y que no son la solución a nuestros problemas. En nuestro territorio tenemos problemas de disponibilidad y acceso a la tierra, y de total abandono del gobierno nacional, a tal punto que actualmente somos un estorbo para estas políticas rurales del gobierno y para los modelos productivos que se promueven en la región en el contexto del desarrollo territorial, en el que entre otras cosas, se promueven monocultivos agroindustriales de transgénicos y de agrocombustibles. Es por ello que nos quieren sacar de nuestras tierras.

En un contexto de paz es necesario fortalecer las organizaciones sociales para el control social del territorio. El Resguardo Indígena Zenú declarado Territorio Libre de Transgénicos desde el año 2005 es aún una luz en el camino por la defensa del territorio, la unidad y la cultura.

Este pequeño paseo por las semillas y el conocimiento tradicional, que aún tenemos los zenúes, es una muestra de nuestra resistencia y empeño por enfrentar positivamente este modelo y estas políticas de liberación del comercio y privatización de la vida.



Capítulo I

Lo que somos

1. Historia de la cultura Zenú

El origen del pueblo Zenú se remonta a las épocas de *Mexión* y *Manexka* que poblaron con hijos, animales y árboles este territorio. Para lograrlo fue necesario que ubicaran a cada uno de sus herederos en puntos equidistantes y estratégicos de la geografía. En vista de que la oscuridad reinaba *Mexión* envió al cielo a uno de sus vástagos quien se convirtió en *Ninha*, el sol que iluminó a la tierra de las tinieblas.



A medida que la tierra se calentaba se endurecía, a diferencia del agua que se agrupó en dos inmensos espejos, uno dulce y otro salado bajo la tutela de sus hijos *Orica* y *Tolú*.

Así comenzaron a reproducirse los animales y las plantas, se levantaron las lomas y los cerros, aparecieron los ríos y las quebradas. *Mexión* había creado la tierra con sus plantas, animales, agua y sabanas. A pesar de tales maravillas la gente no podía contemplarlas ni disfrutarlas porque trabajaban sin parar, bajo la luz y el calor de *Ninha* que con sus rayos tostaba a la agotada gente. A tal punto llegó la situación que los hombres se dirigieron al padre solicitando ayuda y pronta solución. *Mexión* estaba contento por su obra creada y deseaba que sus seres lo estuvieran también, de tal forma que al recibir la noticia en boca de sus hijos le ordenó a *Ninha* que descansara por unas horas. Al obedecer cayó en un profundo sueño que oscureció la luz dando lugar a la primera noche. En medio de la oscuridad reinante *Mexión* ascendió misteriosamente

al cielo y se convirtió en *Ti*, la Luna, quien junto a *Ninha* tiene la maravillosa labor de prodigar luz a los indígenas y al mundo, de día y de noche.

Para el zenú actual la Luna, la Tierra y el Sol juegan un papel determinante en su existencia, en su vida cotidiana de la que hace parte junto a los animales y vegetales con los que se relaciona en busca de bienestar. En esa medida las recomendaciones son precisas y sabias: no es conveniente cortar madera ni echar huevos en luna nueva; tampoco es prudente enterrar al muerto con la "mirada" a la salida del sol.

Dicen los mayores y lo reafirma la memoria oral de nuestra cultura que hay agua viva en el fondo de la tierra, que bajo el Resguardo de San Andrés reposa un gigantesco caimán de oro cuyas protuberancias en el dorso forman las colinas mientras que las extremidades marcan los linderos del territorio. El caimán que sostiene el mundo indígena simboliza el "corazón del mundo". Afirma la tradición que el día que los blancos consigan sacar el caimán el mundo llegará a su fin y a este paso, por lo visto, el día se acerca.



2. La tierra pa'l que la trabaja

Finzenú, Panzenú y Senufana fueron los tres grandes de los Zenú que habitaban amplias zonas correspondientes a los actuales departamentos de Córdoba, Sucre, y Bajo Cauca antioqueño, Urabá y centro de Bolívar. Las técnicas de orfebrería, de ingeniería agrícola¹ y especialización e intercambio, dejaron una huella visible en el territorio, una marca indeleble que nos remite a un hombre grande, refinado, orgulloso, estudioso y científico.

Para bien o para mal desde siempre nos ubicamos en esta zona, justo a mitad de camino de los conquistadores que pasaron al Dorado, por lo que al encontrarnos se enfrentaron contra nuestro pueblo, no en vano fuimos una de las piedras en sus botas. Perdimos mucho, perdimos derechos, nos arrebataron nuestro más preciado bien: la tierra que redamamos de *Mexión*. "Un indio sin tierra no es indio", la sabiduría popular, de tal forma que su recuperación se convirtió en factor de cohesión más aún cuando un tipo de tipo colonial da cuenta de nuestra posesión²: el tiempo fue y sigue siendo el horizonte de las reivindicaciones del pueblo Zenú.

La acelerada presión determinó la pérdida de la lengua, de numerosas tradiciones y elementos de nuestra cultura, no obstante, como el ave Fénix, nos levantamos de las cenizas, de los tizones que quedaron ardiendo por muchos sólidos valores colectivos ligados al territorio: la manera de organizarnos, la caña flecha³ y las semillas propias⁴, entre otras manifestaciones a partir de las cuales y de a poco nos fuimos reasumiendo hasta encabezar una de las más vigorosas reivindicaciones en la historia del caribe colombiano. La lucha por la tierra desde los años setenta sigue siendo la voz fuerte que grita desde la legalidad y la legitimidad, esta lucha sin precedentes ubicó al pueblo indígena Zenú en un sitio de

honor en la historia del movimiento indígena reciente. Su actuar fue un referente para que otros pueblos indígenas en diferentes lugares del país se organizaran y emprendieran lo propio.

La arremetida contra el pueblo Zenú y sus territorios, desde la colonia, muestra ciclos característicos y recurrentes de violencia y despojo, no en vano la historia contemporánea ha sido escrita a partir de las represiones feudales que caracterizan a la Costa Atlántica. Primero fue el exterminio por el oro, luego por el petróleo y ahora la ganadería extensiva que se fortalece con apropiaciones ilegales de tierras a manos de terratenientes, todos ellos con alta incidencia y participación en los cuerpos políticos de la región y del país; como resultado las ciénagas son desecadas para dar paso a cultivos agroindustriales, principalmente para la producción de alcoholes carburantes. De manera reciente vemos que expresiones de violencia encarnadas en el paramilitarismo nos someten de manera intimidatoria y violenta a sus intereses económicos, sociales y políticos, lo que acarrea el avasallamiento cultural y el desmoronamiento organizativo.

La pérdida gradual del territorio zenú significó también una pérdida de recursos valiosos como los ecosistemas estratégicos, el conocimiento tradicional y de manera irrecuperable la vida de no menos treinta valiosos dirigentes asesinados durante el proceso reciente de recuperación de tierras. Las ochenta y tres mil hectáreas que finalmente alindó la corona española han sido y son el horizonte de las demandas

¹ Los zenúes del siglo VII A.C. desarrollaron una perfecta ingeniería hidráulica en más de **500.000 ha.** de terreno pantanoso que, mediante campos elevados, convirtieron en terrenos aptos para la agricultura.

² El Resguardo colonial se crea por cédula real española de 1.773.

³ El sombrero vueltiao es el símbolo cultural más importante del Pueblo Zenú.

⁴ En el diagnóstico de la Campaña Semillas de Identidad de 2002, se identificaron y caracterizaron 26 variedades de maíces criollos.

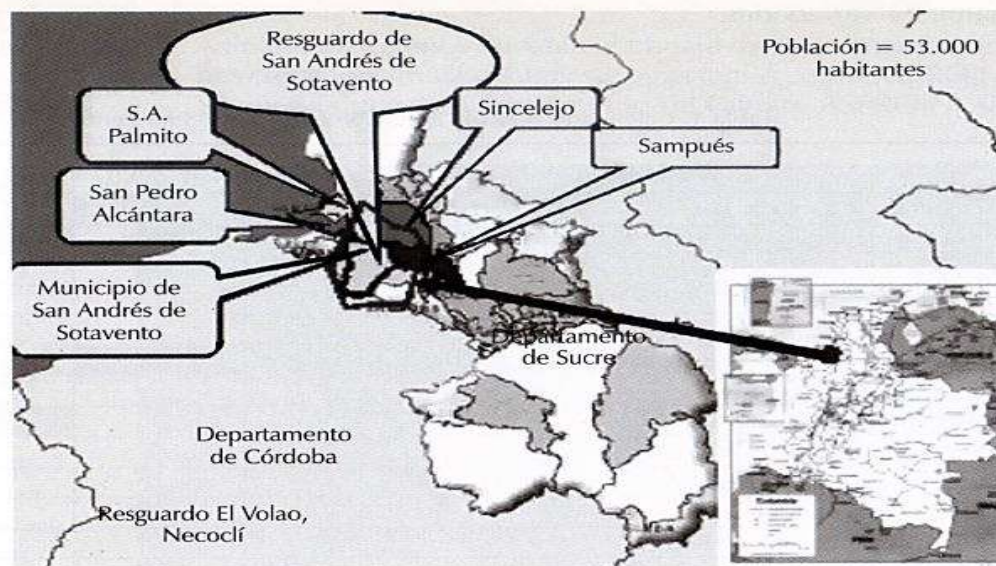
de los cincuenta y tres mil indígenas que conformamos este pueblo. Si bien los documentos coloniales dan cuenta de esa extensión, el gobierno colombiano (este y los anteriores) tan solo ha reconocido unas catorce mil hectáreas que soportan una presión desahogada por parte de poderosos intereses locales, regionales y nacionales, junto a políticas dirigidas a menoscabar los derechos de las comunidades que se resisten a incorporarse a la sociedad mayoritaria.

Es por eso que los Zenú no sólo peleamos por salvaguardar y defender las catorce mil hectáreas que a la fecha tenemos y controlamos, sino por recuperar la totalidad del territorio que nos fue hurtado. La expansión del modelo de ganadería extensiva, la implementación de políticas de producción de agrocombustibles, la siembra de monocultivos, la introducción de transgénicos en áreas cercanas y la desesperanzadora migración de los jóvenes obligados a raspar coca en Tierralta, Bajo Cauca y Sur de Bolívar, son las nuevas amenazas que se enfrentan.

Dar un salto que recoja la mirada histórica del proceso teniendo en cuenta las duras pérdidas, es el reto que se plantean las nuevas generaciones de dirigentes. Es necesario recuperar y recrear nuestra memoria y tener presente los pasos dados por aquellos líderes que ofrendaron su vida por defender este proceso de recuperación de la cultura y el territorio zenú; escuchando el pasado caminaremos con paso firme en pos de una real autonomía política y del control de nuestro territorio. Todos somos hijos de *Mexión*, es necesario despertar al indio altivo, orgulloso y guerrero que se mueve en nuestra historia, corre en nuestras venas y vibra en nuestro ser.

3. Nuestro territorio indígena Zenú

Nuestro territorio se encuentra ubicado en la zona tropical al sur de la Región Caribe de Colombia. La zona presenta una geografía de colinas y sabanas, y un humedal tan valioso como la Ciénaga de Loricica que pertenece a la cuenca del bajo Río Sinú. En la región se presenta un clima cálido y húmedo con temperaturas promedio anuales superiores a los 27,5°C y una humedad relativa del 77%. La época de lluvias se presenta entre abril y noviembre (con una precipitación promedio de 1.300 mm al año), y se presenta un veranillo en julio. El periodo seco se extiende desde diciembre a marzo, presentándose una limitada disponibilidad de agua en este periodo. Los suelos presentan limitaciones de



Ubicación del Resguardo Indígena Zenú de San Andrés de Sotavento en los departamentos de Córdoba y Sucre (área total de 83.000 hectáreas); ubicación del resguardo Zenú en Antioquia.

fertilidad y un deterioro muy grande principalmente por el sobrepastoreo derivado de la ganadería y la deforestación. En la clasificación de zonas de vida de Holdridge, la región se denomina *Bosque Seco Tropical (b-ST)*.

Las épocas de siembra, las especies y variedades que se cultivan dependen de las lluvias y las condiciones de los suelos. Los zenúes hemos desarrollado un sistema de producción que gira alrededor del maíz, la yuca y el ñame con los cuales se hacen múltiples arreglos espaciales y temporales. En un ejercicio de investigación de la RECAR en el año 2006 encontramos que cinco familias cultivan más de 100 variedades de plantas entre 46 especies que manejan. Las especies que más variedades tienen son: Maíz 26 variedades, mango 13 variedades, plátano 10 variedades, yuca 29 variedades, ñame 11 variedades.

Las fincas familiares tienen diferentes niveles de complejidad, según los tamaños y el tipo de propiedad, los tamaños de los predios propios oscilan entre menos de un cuarto de hectárea y treinta hectáreas. Por ejemplo, en la Comunidad La Frontera de Sampués el promedio de área por familia, incluyendo la propiedad individual es de dos hectáreas. En otro estudio sobre la propiedad de la tierra realizado por la RECAR en el año 2007 se encontró que en promedio las familias poseen 2,2 hectáreas: Sampués 1,78 hectáreas; San Andrés de Sotavento 2,27 hectáreas; San Antonio de Palmito 2,61 hectáreas. En los diagnósticos del IGAC de 1996 en San Andrés de Sotavento el 66% de los propietarios tiene menos de cinco hectáreas.

Con el proceso de recuperación de tierras se generó un sistema de propiedad y trabajo comunitario que ha derivado en sistemas de producción de ganadería extensiva, cultivos asociados comunitarios y parcelas familiares.

Tabla 1. Calendario Agrícola Zenú. Resguardo Indígena Zenú de San Andrés de Sotavento, Córdoba y Sucre.

Actividad	Mes											
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Preparación del suelo para «Cosecha»												
Siembra de maíz asociado con yuca y ñame «Cosecha»												
Siembra de maíz solo - «Segunda»												
Recolección de maíz de «Cosecha»												
Recolección de maíz de «Segunda»												
Recolección de yuca												
Recolección de ñame												
Siembra de arroz secano												
Siembra arroz de inundación «forastero»												
Siembra de maíz asociados con arroz												
Recolección de arroz biche												
Recolección de arroz secano												
Preparación semillero de arroz forastero												
Recolección de arroz forastero												
Subienda pesca bocachico												

Algunas medidas utilizadas tradicionalmente en San Andrés de Sotavento

- **Bajada:** cantidad de arroz que puede sostener el productor en una mano.
- **Puño:** cuatro bajadas de arroz
- **Botija:** veinticinco puños de arroz
- **Lata:** veinticinco libras de arroz con cáscara
- **Cuartilla:** cuatro libras de arroz
- **Fanega:** Entre 480 a 500 libras de arroz
- **Un palo:** medida de longitud de cinco por cinco metros
- **Una tarea:** dos palos por diez palos (diez metros por cincuenta)
- **Una caja:** de yuca son 60 libras
- **Un quintal:** de yuca son 100 libras

4. De tal caña tal sombrero: La organización y las asociaciones

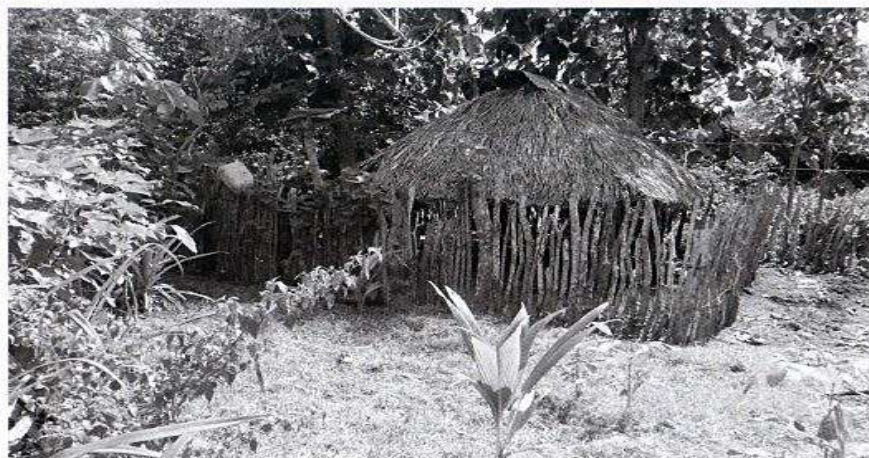
Hasta antes de la constitución de 1991 el Pueblo Zenú estaba estructurado bajo la figura de *Cabildo Mayor de San Andrés de Sotavento*, que junto a varios cabildos locales iniciaron el proceso de recuperación de la Madre Tierra. Los frutos de esta iniciativa que recurría a la ocupación se dieron en 1979 con el reconocimiento de las actuales tierras... pero nada fue gratuito, la historia nos habla de más de treinta líderes indígenas asesinados.

Hoy el pueblo Zenú está organizado en cerca de 337 Cabildos menores, un Cabildo Mayor Municipal en San Andrés, un Concejo de Cabildos municipal de Sampués, un Concejo de Cabildos municipal de San Antonio de Palmito, un Cabildo Mayor en San Pedro Alcántara y el Cabildo Mayor Regional del Resguardo. Mayor cantidad

de organizaciones no es necesariamente sinónimo de claridad, ya vemos cómo y desafortunadamente algunos líderes se han preocupado más por el manejo de los recursos de transferencias de la nación que por el bienestar de las comunidades... más por sus aspiraciones políticas y personales que por la suerte del Zenú.

El Pueblo Zenú no solo se agrupa por iniciativas de tipo político, también lo hace por otras coyunturas de tal forma que de a poco va tejiendo un enorme sombrero *vueltaio*. En los ochenta nace la Asociación de Artesanos y la Asociación de Productores Alternativos ASPROAL, con intereses fundamentados en su quehacer productivo y en la cultura a la vez que plantean propuestas concretas frente a todo aquello que se estaba perdiendo: el conocimiento ancestral y las semillas.

A finales de los años noventa el trabajo de estas organizaciones crece y estimula el surgir de otras tantas como ASPROINSU en Sampués, en San Antonio de Palmito ASPROINPAL,



APRALSA en San Pedro Alcántara. Hoy en día los logros de estas organizaciones es difícil resumirlos en una página, a grandes rasgos se puede decir que han sido un símbolo de esperanza cuando todo estaba oscuro, con ellas aprendimos que para no extraviar el camino se debe atender a la historia, lo caminado, el legado de nuestros ancestros. En 2002 deciden unir esfuerzos como una red en donde cada una se vea representada y desde donde pueda dinamizar trabajos regionales. Nace entonces la RECAR.

Estos colectivos han dinamizado la actividad productiva en el Resguardo a partir de propuestas agroecológicas que parten de reconocernos como una cultura viva, con valores,

conocimientos, principios y capacidades con los cuales seguir construyendo una propuesta propia de desarrollo, ambientalmente sana, económicamente viable y culturalmente aceptada. Actualmente la Red Agroecológica del Caribe (RECAR), es un proceso local que apoya a las organizaciones arriba citadas bajo una perspectiva regional que procura desarrollar acciones en cinco áreas: *gestión institucional, comercialización, agroecología, comunicación y género*. Entre las actividades más destacadas está la de impulsar los mercados agroecológicos, la campaña "Semillas de Identidad" y la declaratoria del Territorio Libre de Transgénicos - TLT, todo lo cual será profundizado en las páginas venideras.

Cuadro 2. Organizaciones de la Red Agroecológica del Caribe (RECAR).

Organización/ Municipio	Familias beneficiadas	Programas	Cabildos
ASPROINPAL San Antonio de Palmito. Sucre	687	Agricultura, mujeres y jóvenes, Gestión Institucional, Participación Comunitaria y Fortalecimiento de las Capacidades, Sistemas Agroecológicos y Biodiversidad, Iniciativas de Economía Local.	22
ASPROINSU Sampués - Sucre	2758	Género/ jóvenes, Agroecología, Comercialización, Territorio y Medio Ambiente, Gestión Institucional, Administración.	22
ASOCIACIÓN ARTESANOS San Andrés de Sotavento - Córdoba	3074	Mejoramiento del Patio, Escuela Artesanal, Capacitación Empresarial y Gestión Institucional, Publicidad y Mercadeo.	25 comu- nidades
ASPROAL San Andrés de Sotavento Córdoba	1097	Escuela para la formación en sistemas sostenibles de producción y desarrollo rural, Fortalecimiento Institucional, Apoyo y Fortalecimiento del Trabajo Regional, Consolidación Proyectos de Comercialización, Género.	

5. Somos más que mujeres

La participación de la mujer indígena ha sido esencial, desde el inicio del proceso de recuperación de la Madre Tierra en los años setenta. Una vez la comunidad decidía recuperar cualquier finca eran las mujeres las encargadas de ir al frente ante la represión de policías y terratenientes, cara a cara. Después de cumplido lo encomendado retornaban a sus actividades cotidianas. Su misión llegaba hasta ese punto porque una vez recuperada la tierra se le asignaban otras tareas y espacios que la marginaban de los escenarios políticos en donde se tomaban decisiones para la comunidad.

Esta exclusión inquietó a las mujeres por lo que en el año 1987 realizan un encuentro en la comunidad de Flores de Mochá, con el fin de discutir acerca de cuál había sido y debía ser su papel en la organización y en especial a la hora de decidir sobre temas como educación, salud, producción y recuperaciones. Así se conforma un Comité Coordinador de Mujeres encargado de recorrer las comunidades recogiendo herramientas con las cuales diseñar un plan de trabajo que impulsara la producción agrícola comunitaria como base económica...los resultados no se hicieron esperar: al cabo de dos años se conformaron veinte grupos de mujeres trabajando en agricultura, ganadería y tiendas comunitarias.

Con paciencia de cultivadoras fuimos recobrando espacios perdidos como la confianza, la amistad y la credibilidad. Diez años después las mujeres de las organizaciones indígenas, campesinas y afro de la Región Caribe, algunas de ellas apoyadas por la Fundación SWISSAID, iniciamos un trabajo de capacitación en desarrollo, equidad, género, participación, derechos constitucionales y organización, entre otros tantos temas con los que nos llenamos de argumentos hasta asumirnos como miembros activos en la construcción del proceso comunitario. Uno de los resultados

de estos eventos fue la *Caja de Herramientas de Género*, este material didáctico nos posibilitó darle continuidad a las capacitaciones que extendimos a otras organizaciones como la *Red de Artesanos*, *Asalma*, *Asproinpal*, *Asproinsu* y *Apralsa*. De todo este ejercicio surgen cinco comités zonales: Guajira, Cesar, Bolívar, Córdoba y Sucre, así mismo se conforma la Mesa Regional de Género.





De nada nos sirve tener mujeres libres si sus hogares son cárceles, si sus maridos son carceleros, si su vida es una condena..., los cambios son globales o no son tal. Como producto de las reflexiones entendimos que el tema de género no es un asunto exclusivo de mujeres y que por el contrario debe incluir a todos los demás sectores de la sociedad, es así como hacia el año 2000 se abre espacio a los hombres para que se capaciten y se sumen como granos de igual vaina. El asunto fue más allá, se realizaron talleres para parejas sobre sexualidad, control natal y educación familiar.

Los procesos sociales están vivos, mutan, crecen y se transforman, por eso las mujeres deciden hacer una pausa y teniendo como coyuntura el surgimiento de la Corporación Red Agroecológica del Caribe RECAR (2003), replantean la metodología de trabajo que hasta ese momento se desplegaba en las Mesas Regionales de Género. Se pensó que era oportuno considerar nuevos elementos que permitieran pasar de una estrategia de capacitación puntual a la implementación de propuestas de género en los planes de trabajo de las organizaciones. La idea era tener mayor incidencia no solo en los procesos internos sino también en políticas públicas. De la palabra a la acción. Con la RECAR se le da una mirada regional y nacional al tema, el contexto se ensancha y los argumentos surgen, así, el tema de género fue asumido más allá de un trabajo con mujeres y hombres, se percibe ahora como un cambio de mentalidad, un reencuentro con la cultura y los valores que la soportan, solo así unos y otros nos reconocemos iguales. Entonces aparece en nuestras charlas y comunidades el término *equidad*.

En cuanto al tema de las semillas que nos ocupa en esta publicación, el papel de la mujer ha sido valioso como custodia, especialmente de hortalizas que cultiva en los patios integrales, mientras que el hombre es custodio especialmente de semillas de pancoger, tal vez esa especialidad se deba al rol que cada quien ha desempeñado en la actividad productiva familiar y social. Unas y otros observamos con detenimiento el entorno, podemos advertir los más leves cambios: el desarrollo del fruto, de la espiga, la aparición de enfermedades, de manera empírica y atendiendo las enseñanzas que de boca en boca han venido circulando en nuestras venas, somos capaces de interpretar y entender lo que pasa con la madre tierra...que nos provee de todo cuanto justifica la existencia del Zenú.



Capítulo II

Lo que nos aferra

1. El patio de la resistencia

El pueblo Zenú ha ocupado milenariamente este territorio y ha sido partícipe de todas sus transformaciones. Cada cambio nos explica y remite a un momento histórico y social que da cuenta del paisaje y los sistemas de producción actuales. Primero eran grandes extensiones de montaña y rastrojo, sin cercas ni linderos, luego llegó el alambre con los terratenientes que parcelaron el territorio cortando de tajo los caminos junto a los diferentes ecosistemas y espacios de uso. Antes no existían los potreros, las vacas se criaban amoquilladas (amarradas a una estaca con una argolla en la nariz), lo único ajeno al paisaje eran las estancias (trapiches de caña de azúcar) que hacía los años cuarenta se encargaban de producir dulce. Pero todo comenzó a cambiar de manera radical y trágica, los potreros se ampliaron y se fueron perdiendo rastrojos, montañas y bajos.

Siempre hemos sembrado maíz, yuca, ñame, batata y ahuyama para nuestra alimentación y la de los animales, especialmente cerdos y gallinas que criamos en el patio. Hacíamos una agricultura de roza, tumba y quema. Sembrábamos arroz en pequeñas cantidades. Estos alimentos nos duraban todo el año y una cosecha alcanzaba a la otra. En el bajo y en el patio sembrábamos plátano, hortalizas, plantas medicinales y frutales, todo era sencillo, bien coordinado, modesto, continuo y efectivo. Sin embargo, con la pérdida de las mejores tierras nos fuimos estrechando y ya no se podía dejar descansar la tierra como antes, la producción se fue mermando, las familias crecían y la tierra dejó de ser suficiente y solvente, así y de a

poco, de dueños nos convertimos en jornaleros, de amos en esclavos, tuvimos que buscar trabajo en otras partes para poder complementar la comida y suplir otras necesidades que nos impusieron.

En esa medida la recuperación de la *Madre Tierra* fue un aliciente para comunidades y familias doblegadas al empobrecimiento, si bien ganamos parte de la tierra hurtada aún no hemos liberado a todo el territorio: son muchas familias indígenas sin tierra y muchas más con tan solo una insuficiente parcela. Cientos de hectáreas recuperadas están enfermas, convertidas en potreros por lo que discutimos la necesidad de que retornen a su vocación original, que



cumplan el papel que *Mexión* y *Manexka* le asignaron: la tierra para cultivar, labrar y sembrar. Es por esto que la figura del patio reviste gran importancia porque a partir de él y a su alrededor reconvertiremos la dura realidad en aquel idílico pasado.

En el Resguardo Indígena Zenú de San Andrés de Sotavento Córdoba y Sucre, por tradición familiar y de manera cotidiana y oral, hemos venido construyendo la respuesta sobre el significado e importancia del **patio**. Las definiciones del patio son numerosas, tantas como variedades de maíces criollos. Si bien su concepto se ha incorporado a la vivienda como espacio productivo junto al habitacional, los usos y manejos dan cuenta de diferentes respuestas y visiones. Veamos:

Algunos piensan que *patio* no es otra cosa que un lote de terreno en donde levantamos una casa para vivir con nuestra familia, criar aves para alimentarnos de los huevos y de ellas mismas en época de crisis. Esta es una definición sencilla y modesta. Otros opinan que se refiere a una buena y adecuada vivienda con cocina cómoda, baño amplio, pañol, casas para aves y cerdos diferenciadas, bebederos, comederos; espacios apropiados para cultivar de manera limpia hortalizas, frutales y plantas medicinales. Si bien hay diferencias entre una y otra en ambas se pone de manifiesto que a través de la historia el Zenú se ha venido construyendo el concepto de *patio* con visión de desarrollo sostenible, basado por ejemplo en prácticas agrícolas tradicionales que protegen el ambiente, en el rescate de semillas y de la medicina tradicional, en el intercambio y entrega de productos como estrategias solidarias. En este ejercicio se destaca el papel fundamental de la mujer como pilar en la construcción del proceso: como custodia de semillas, de la biodiversidad, de la salud y de la soberanía alimentaria de la familia indígena.

En el primer caso (el patio visto como lote) la economía es básicamente de autoconsumo mientras que en el segundo ejercicio, por ser una práctica ordenada y planificada, existen excedentes lo que implica la figura del mercado que de alguna manera ha contribuido a que se reviva e intensifique la siembra de productos como ají, berenjena, calabaza, tomate, pepino, lechuga, cebollín y otros tantos que el mercado y los consumidores demandan.

Los zenúes del Resguardo de San Andrés de Sotavento estamos recuperando y mejorando los sistemas tradicionales de producción que perdimos con la implementación de nuevas prácticas y modelos productivos, que llegaron con los vientos del norte bajo el rótulo de *Revolución Verde* y que nos invadió de tecnologías inapropiadas, de químicos y falsas promesas. En este proceso de recuperación y resistencia el *patio* se convierte en “laboratorio” en donde la palabra se lleva a la práctica, para lo cual es necesario darle un manejo integral que contemple la recuperación de semillas junto al conocimiento asociado. Siguiendo este camino reconstruiremos los sistemas de producción tradicional Zenú lo que nos pondrá en camino hacia la soberanía alimentaria, tal como sucedía anteriormente; no en vano se dice que en la vida de antes había más gallinas y cerdos en el patio. Disminuyeron en parte por la falta de tierra para sembrar comida y en parte también por la concentración de viviendas que limitaron la cría de cerdos en pastoreo.

Vemos que el **patio** es más que un lote en donde las mujeres cultivan, a todas luces es un espacio de resistencia en donde se viene construyendo el proyecto de vida Zenú. Allí no solo se cultivan semillas para la despensa sino sueños para el futuro, esperanza para los hijos, es por eso que se ubica alrededor de la vivienda, tiene una extensión entre medio y un cuarterón de hectárea en donde la mujer siembra entre cuarenta y setenta especies de diversas plantas y

variados usos. La familia Zenú conoce, maneja y usa más de veintiocho especies de plantas que destina en la construcción, como cerca, leña y artesanías. Conocemos treinta especies de plantas hortícolas, treinta variedades frutales y un número superior a cien plantas que aprovechamos para uso medicinal.

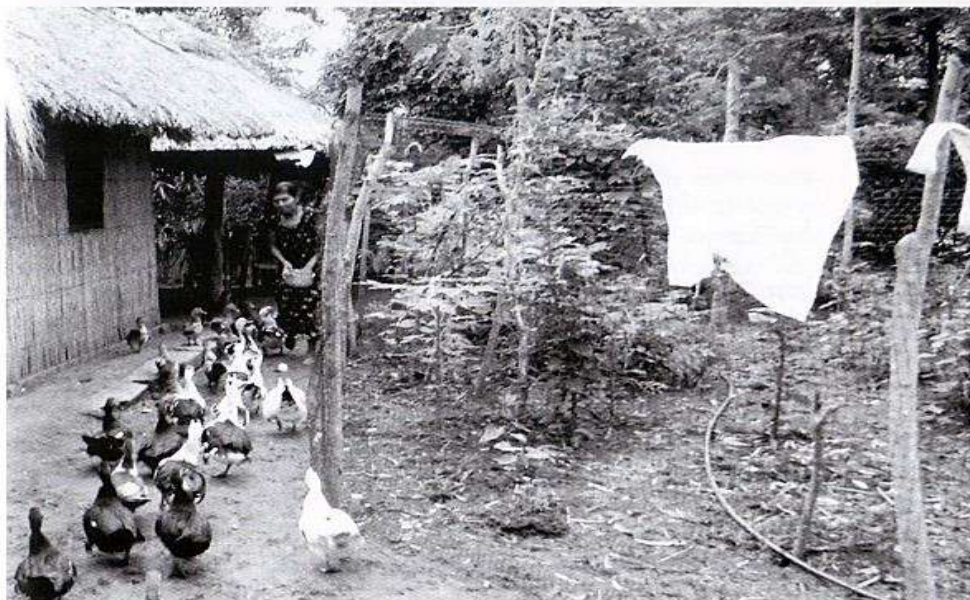
Los dioses creadores del pueblo Zenú fueron benévolos con nosotros, no solo nos dieron una variedad suficiente de especies sino que pusieron a nuestra disposición una alta diversidad genética, es decir muchas y distintas variedades o subespecies de una sola especie. Pensemos un poco, tenemos varios tipos de ají (dulce, picante, cimarrón, pajarito, extranjero); variedades de mango (zapote, chancleto, criollo,

de azúcar, de corazón, de puerco); diversidad de albahacas, de batata, de gandul... la lista es extensa. Los animales domésticos también son variados y diversos: patos, cocás (gallineta), pavos, cerdos y gallinas (trece tipos diferentes como la enana, faisana, pescuezo pelao, papuja, basta, rizada y calzada).

El *patio* es un espacio fundamentalmente femenino, las mujeres nos encargamos de hacer la distribución de las plantas, de intercambiar semillas, de manejar las medicinales para uso humano y animal. Conocemos los ciclos de producción, el estado de los animales, la calidad del suelo. Tenemos además un conocimiento profundo de lo que le sirve a la familia. Intimamos con el *patio*, hablamos con las plantas, escuchamos al viento, recogemos los rayos del sol; tan profunda relación nos ha permitido conocer los secretos de las plantas que como libros abiertos se abren para ser leídos. Abunda entonces un variado número de plantas para curar, calmar afecciones y enfermedades.

Desyerbando el horizonte

Estamos desarrollando en el resguardo de San Andrés de Sotavento una propuesta de recuperación y mejoramiento del *patio*, con la cual lograr mayor disponibilidad de alimentos a la familia Zenú. La huerta debe contar con productos que aporten proteína, vitaminas y carbohidratos, a partir de cultivos de membrillo, frijol caraota, guandúl, cabecita negra, vitabosa; igualmente es necesaria la presencia de otras plantas con contenidos medios y altos de proteína como el plátano y la candia. Se busca que cada mujer sea nutricionista en su hogar y sepa exactamente qué tipo de alimentos le aportan lo necesario a su familia, así sabrá qué cultivar y con qué finalidad.

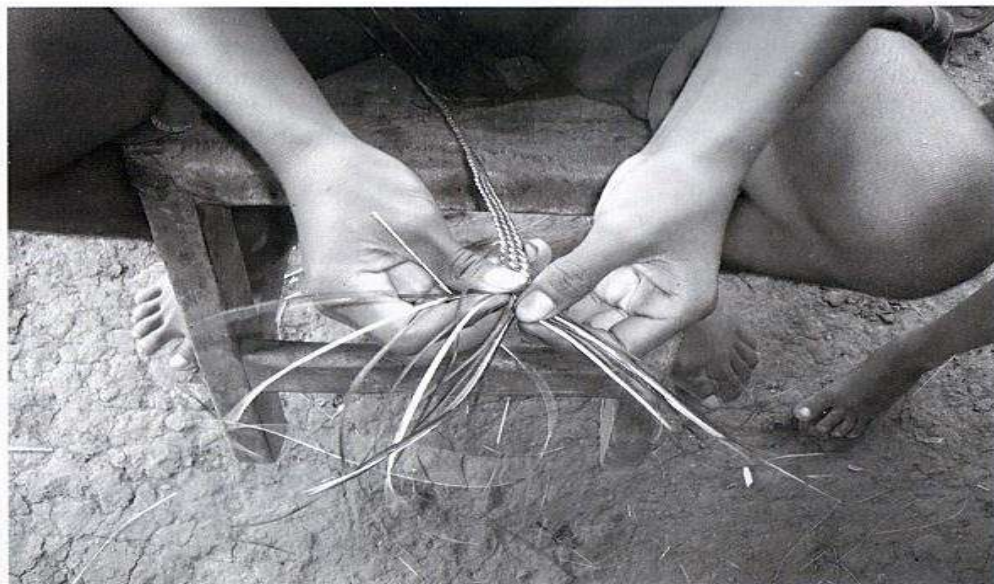


Igualmente es importante el diseño de un *plan de salud* que se formule luego de un diagnóstico a la comunidad y la familia, de tal forma que al identificar las enfermedades de mayor frecuencia sepamos qué tipo de plantas es necesario cultivar para tratar los malestares. Como hablamos de un todo, del universo en su conjunto, nada de esto será posible sin un uso eficiente de los recursos presentes en el **patio** como plantas, animales domésticos, desechos de cosecha, estiércol; recursos que bien aprovechados le permitirán a la familia elaborar abonos orgánicos y purines. También es imprescindible la adopción de técnicas de control biológico junto la restitución y adecuación de lotes de cultivo que permitan el control natural de plagas y enfermedades, en este camino se logrará disminuir la dependencia a insumos agrícolas externos.

El *patio* Zenú es un espacio de conocimiento tradicional y local, son huertos de conservación y de resistencia en donde germina la semilla de identidad de nuestro pueblo. La mujer fecunda con gran intensidad una pequeña área de tierra en donde germina toda clase de plantas, animales y la familia... es decir, el universo en conjunto.

2. Manos que transforman

La cultura toda se resume en una pinta; cientos de años de evolución se plasman en un sombrero, en un plato típico. El universo se recrea en actividades cotidianas que el Zenú aprendió en la medida en que se fue desarrollando como uno más del mundo que heredó de *Mexión* y *Manexka*; la elaboración de utensilios y artefactos a partir de fibras vegetales y su procesamiento, por ejemplo, ha sido una ca-



racterística milenaria que denota una profunda adaptación y conocimiento íntimo del territorio y sus recursos. Somos hermanos de los árboles, parientes de las lianas, primos de los bejucos, de las fibras vegetales, de las plantas tintóreas y de otras tantas que utilizamos en la elaboración de un sinnúmero de artículos: cestos, mochilas, lazos, esteras y por supuesto el *sombrero vultiao*. Otros vegetales son empleados en la fabricación de viviendas como la palma amarga, la caña flecha y los bejucos. Por lo menos el 67,5% de personas del Resguardo de San Andrés de Sotavento está dedicado a las artesanías que son la cultura material zenú.

Nuestras artesanías son más que sombreros, o bolsos, o manillas, o techos, por encima de todo son una forma de aferrarnos a nuestros principios y de sentir vibrar el indio

orgullosos y altivos que años atrás logró controlar la furia de los ríos en las sabanas que heredamos, o que transformaba el oro en prendas. Por eso al hablar de artesanías hablamos también del pasado, del presente y futuro, de las semillas, de las mujeres, hombres y niños que hemos venido construyendo al pueblo Zenú.

La artesanía es además una de las mayores fuentes de ingreso para la familia indígena, según el censo artesanal realizado en 1996 por la Fundación SWISSAID, el noventa y seis por ciento de las personas del Resguardo se dedicaban al trabajo de la caña flecha y en menor grado a la elaboración de productos en fique y bejuco. Esta actividad involucra a la familia en su conjunto. El 2.9% trabaja la cestería y menos del uno por ciento emplea nylon, junco, fique y bejuco.

Existen tres clases de caña flecha (*Gynerium sagittatum*): la criolla o sabanera, la costera y la sanmartinera; según los artesanos la mejor de todas ellas es la criolla porque además se encuentra en el Resguardo. Actualmente hay una crisis de materia prima debido a que los suelos en donde se produce están siendo convertidos en enormes potreros de terratenientes, entonces, lo que pudo haber sido un bello sombrero que exprese la cultura de un pueblo terminó siendo comida para ganado. Es triste decirlo pero actualmente la fibra de caña flecha se trae del Cauca y del Urabá antioqueño, y cada día en mayores cantidades porque la demanda y diversidad de productos elaborados a partir de esta fibra está en auge. A este paso y de no hacer algo, algún día su semilla se perderá en el Resguardo. Los artesanos no solo producen sombreros, también tejen bolsos, tapetes, calzado, individuales, accesorios y todo lo que la imaginación dimensione. Las actuales restricciones no están en la cabeza o en las manos de las y los artesanos sino en la escasez de la fibra por lo que algunas instituciones están promoviendo su cultivo, la reproducción y manejo.

Viaje al interior de la caña flecha

La planta se forma a partir de un rizoma del cual emergen dos tipos de tallos, el aéreo que es el tallo como tal y el rastrero que son los estolones. De los primeros nacen las hojas y la inflorescencia. El tallo tiene entre uno y dos metros de altura dependiendo de la variedad. Las hojas son alargadas y su tamaño oscilan entre cuarenta centímetros y dos metros de largo, y entre dos y ocho centímetros de ancho; el borde de la hoja es aserrado; posee una vena central resistente y acanalada que se emplea para extraer la fibra usada artesanalmente.

La propagación de la planta es asexual y se realiza por cepa o rizoma y estaca (cuarenta, sesenta centímetros con dos o más nudos). Se conoce de intentos por desarrollar semilla de mejor calidad y en mayor cantidad con tecnologías in-vitro, lo cual sería muy importante para la ampliación de los cultivos, sin embargo y desafortunadamente tenemos poca información al respecto. La distancia de siembra más usada oscila entre uno y dos metros lo que permite una densidad de siembra



entre cinco y diez mil plantas por hectárea. La caña flecha empieza su producción a los tres años de sembrada, durante el cultivo se requieren las siguientes actividades:

1. **Socola:** consiste en tumbar la vegetación del lote donde se va a sembrar, esta práctica demanda cuarenta jornales por hectárea.
2. **Hoyado o labranza en surco:** demanda treinta y seis jornales para la siembra de cinco mil plantas/hectárea.
3. **Siembra:** se coloca y tapa la semilla, son 18 jornales para sembrar ese número de plantas.
4. **Mantenimiento:** consiste en hacer limpias y el aporque cada dos o tres meses; se requieren 36 jornales por hectárea.

Para la obtención de la materia prima es necesario cortar la hoja, extraer la nervadura central y luego rasparla, esta labor está reservada a hombres aunque en ocasiones se le encarga a las mujeres. Una vez raspada la fibra es dividida en hilos delgados de acuerdo a la calidad del producto que se quiere elaborar, a esto se llama *ripiar*. El tinturado de la fibra se realiza por lo general de color negro que se obtiene a partir de otras plantas (bija, jagua, hoyeto y/o dividivi), este tono permite lograr las formas de las pintas en el trenzado. Para conseguir fibra de color blanco, por su parte, se cocina el producto en cañagria, naranja agria y limón. Esta es una actividad realizada especialmente por mujeres que la aprendieron de boca de las mayores, o como resultado de las investigaciones que cada una ha venido desarrollando en su respectivo patio lo que pone de manifiesto que en el mundo Zenú todo está relacionado, el patio con la artesanía, con la comida, con la cultura.

El trenzado es una actividad casi que exclusiva de mujeres y niños que realizan de acuerdo a la pinta y al número de pies (hilos), a más hilos más trabajo... más demora. Las

pintas más comunes y apetecidas son la flor de la cocorilla, el pilón, el grano de arroz, la mariposa, el diente del ñeque y la pisada del perro, cada una puede representar un elemento religioso, cotidiano o natural. Según algunos autores e investigadores en la antigüedad las pintas identificaban a las familias.

En la cadena de la caña flecha se observan cuatro pasos: *producción, transformación, comercialización y consumo*. Los actores de cada una de estos procesos son diferentes y tiene cada uno procesos de especialización, espacios, conocimientos y requerimientos de recursos, que definen el papel que desempeñan y el nivel control sobre uno varios de los procesos de la cadena. En general quienes trabajan en los procesos de transformación y comercialización son los grandes beneficiados mientras que los productores de materia prima, que es en donde se encuentra el mayor número de personas y que además son quienes poseen el conocimiento tradicional, pero son quienes obtienen los menores ingresos y tienen poca injerencia en la cadena productiva de la cual hacen parte.

Otras plantas de uso artesanal: Los colores de la Cultura Zenú

La organización ASPROINPAL y la Asociación de grupos artesanos y artesanas de San Andrés de Sotavento realizaron una investigación en el año 2001 llamada coloreando y trenzando la cultura zenú donde se describen veinte especies de plantas tintóreas utilizadas por los zenúes. "Los tintes naturales son pigmentos que se obtienen de plantas, animales o minerales por medio de cocción o extracción en fresco que tiene la cualidad de transferir color a las fibras". "El uso de tintes naturales no solo tiene un inmenso valor cultural, sino que ha cobrado interés debido a la creciente preocupación por preservar la ecología en nuestro planeta, su empleo

soluciona en gran parte el problema de contaminación con fuentes tóxicas provenientes de los procesos involucrados en el teñido industrial de fibras naturales.

“El teñido artesanal es una conjunción de técnica y color que emanó de culturas que alcanzaron diferentes grados de desarrollo y que no se circunscribieron a un espacio limitado, sino que influyeron con mayor o menor intensidad según las circunstancias históricas, en áreas muy distantes unas de otras.

El teñido con tintes naturales es un camino válido para comprender el legado de un pueblo, es también un diagnóstico cultural”. Estos Los tintes no solo se han empleado para teñir fibras textiles (algodón, lana, seda) sino que se ha utilizado para tintura corporal y para darle color a fibras vegetales que se han empleado para la confección de artículos de uso cotidiano como sombreros, canastos, recipientes artesanales y objetos de uso ornamental”.

Plantas tintóreas

No.	Nombre común	Nombre científico	Familia	Características
1	Balsamina	<i>Momordica charantia</i>	Cucurbitáceae	Es un bejuco que crece abundantemente el cual se debe controlar para que no invada los terrenos del cultivo. Produce zarcillos (uñas) para adherirse. Su flor es amarilla y produce frutos que cuando están maduros son de color anaranjados, en forma elipsoide de 5 a 15 centímetros de diámetro, su raíz es pivotante, es planta silvestre, melífera. Color verde manzano.
2	Batatilla	<i>Curcuma sp.</i>	Zingiberaceae	Es una planta herbácea, silvestre que se encuentra en los potreros y en los patios en las partes más húmedas. Es una planta de hoja ancha. El tamaño de la planta es de unos 80 cms. En tiempo de verano desaparece, la hoja y la semillas queda viva. La parte de la planta que se utiliza para teñir es el rizoma (raíz o ñame). Color café - gris.
3	Cabeza de negro/ Guanacón	<i>Annona purpurea</i>	Annonaceae	Árbol frondoso que crece hasta 15 m. de altura. Tiene hojas de 15 a 18 cm. De ancho. Flor de color amarillo; produce un fruto de 10 a 12 cm. De diámetro cubierto de protuberancias rígidas y anguladas. Es planta fresca, silvestre. En verano desprende sus hojas quedando desnudo. Color verde claro.
4	Caña agria	<i>Costus sp.</i>	Zingiberaceae	Planta de porte alto, tallos en forma de caña, inflorescencia terminal y flores amarillo - claras. Planta fresca, cultivada que se propaga por colinos. Para blanquear.
5	Caracolí	<i>Anacardium excelsum</i>	Anacardiaceae	Arbol de gran tamaño que crece hasta 35 metros de altura, tronco grueso, la ramificación empieza a los 6 m. Copa de forma redondeada, follaje verde oscuro, hojas de 25 cm. Blancuzcas, agrupadas; frutos verde ovoides con una sola semilla. Color gris.
6	Ciruela	<i>Spondia purpúrea</i>	Anacardiaceae	Árbol comestible de 8 m. de alto, su corteza tiene gran cantidad de corcho y es lisa, la ramificación empieza a un metro de altura. Copa de forma rectangular, ligero follaje verde claro dispuesto en manojos al final de las ramas. Hojas compuestas, flores rosadas, frutos

(Continúa)

No.	Nombre común	Nombre científico	Familia	Características
				pequeños y están implantados en las ramas. Frutos ácidos agradables. Planta cultivada se propaga por semilla. Color vinotinto.
7	Dividivi	<i>Caesalpinia coriaria</i>	Caesalpiniaceae	Caesalpiniaceae Árbol que crece de 4 a 10 m. ramas de color café - rojizas. Flores vistosas, amarillas que luego toman un tinte rojizo, olorosas. Frutos retorcidos a manera de s. Hoja menuda. Poco exigente en suelos, se propaga por semilla. La semilla y la vaina se utilizan para tinturar. Color mandarino.
8	Guayaba	<i>Psidium guajava</i>	Myrtaceae	Árbol de 3 a 7 m. de alto, con tallos ramificados, de madera dura, compacta y de color rojizo. Hojas oblongas de 4 a 8 cm. Pubescentes y con nervios prominentes. Flores blancas colocadas en las axilas de las hojas. Fruto de pulpa rosada o blanca. Se utiliza la corteza para tinturar. Color mandarina claro.
9	Jagua	<i>Genipa americana</i>	Rubiaceae	Es un árbol que crece 20 m. tiene tronco recto, con corteza lisa y blancuzca. La ramificación empieza a los 3 m. copa de forma piramidal, hojas alargadas de 22 cm. Opuestas, de borde entero; flores color crema. Los frutos son bayas redondas, amarillas, que producen al igual que las semillas una tinta azul cuando están verdes. Fructifica en la costa Atlántica entre los meses de julio y noviembre. En el verano bota las hojas y queda desnudo. Color gris claro.
10	Mangle	<i>Rhizophora spp.</i>	Rhizophoraceae	Árbol muy frecuente a lo largo del litoral de varios países tropicales. Existen varios géneros que producen este tipo de madera pero el más importante es el <i>Rhizophora</i> con tres especies que se encuentran en las regiones tropicales. Aunque estas especies pueden alcanzar alturas de hasta 30 m. con un tronco de hasta 60 cm., frecuentemente forman árboles más pequeños; suelen tener un ramaje muy denso y formar raíces superficiales a modo de pilotes. Color marrón.
11	Mango	<i>Mangifera indica</i>	Anacardiaceae	Árbol frutal de 10 a 15 m. de alto, muy ramificado, hojas simples, alternas, largas con punta de lanza de color verde oscuro brillante, flores pequeñas amarillas o rojizas en racimo. El fruto es verde amarillo - rojizo al madurar. La pulpa es fibrosa, dulce y tiene una semilla envuelta en una cáscara. Se utiliza la corteza para tinturar. Color gris.
12	Matarratón	<i>Gliricidia sepium</i>		Es un árbol grande de clima caliente, muy ramificado, hojas menudas, compuestas y alternas de color verde claro, inflorescencia en racimos cortos que salen de la mitad de la rama. Flores blanco purpúreo. Frutos en forma de legumbre verde aplanado de 10cm. Con varias semillas. En verano bota las hojas y florece abundantemente. Las flores son rosadas. Su fruto son vainas. Color verde.
13	Mora	<i>Chlorophora tintórea</i>	Moraceae	Árbol que crece hasta 15m. Tronco de color crema. La ramificación espinosa empieza a los 2 m. con látex blanco - amarillizo, con espinas cortas. Copa de forma redondeada, Follaje verde claro, hojas puntiagudas de 15cm. Alternas con borde aserrado. Flores de color crema. Machos y hembras en árboles separados, los frutos son bayas redondas, carnosas, verdes con varias semillas. El árbol renueva sus hojas a medida que las bota, nunca queda desnudo. Se propaga por semilla. Color amarillo (caqui).

(Continúa)

(Continuación)

No.	Nombre común	Nombre científico	Familia	Características
14	Rabo de zorro	<i>Bouchea prismática</i>	Verbenaceae	Hierba erecta de 0,5 a 1 m. de alta, hojas opuestas, simples, peciolo largos. Inflorescencia axilar y terminal en ápices simples de 20 a 28 cm. De largos. Flores hermafroditas, irregulares de color lila. Color verde - gris.
15	Rosa vieja			Planta herbácea muy abundante en el campo. Tiene hojas anchas y la flor es de color blanco. Crece formando macollas grandes. Su altura puede llegar hasta dos metros. Produce una semilla pequeña, se propaga también por tallos. Es planta silvestre. Muere en el verano, Pero si está en lugares frescos permanece viva. Color verde grisáceo.
16	Sangregao rohri	<i>Pterocarpus</i>	Fabaceae	Es un árbol alto, muy ramificado, maderable, tiene hojas pequeñas, flores pequeñas rosadas. El color de la corteza es amarillo y produce una resina roja. En verano bota las hojas y en el mes de enero produce la semilla. Color rosado.
17	Singamochila	<i>Ruellia tuberosa</i>	Acanthaceae	Planta herbácea que se extiende alrededor (macolla) ocupando espacios de más de un metro de diámetro. Crece hasta 2 m. de altura, tiene hojas opuestas dobles, las flores son tubulares de color fucsia o morado intenso y florece en el invierno. Se puede propagar por colino, canuto (trozo de estaca con yema). Es una planta permanente. Cultivada. Color verde pastel.
18	Vija o limpiadiente	<i>Arrabidaea chica</i>	Bignoniaceae	Es un bejuco o arbusto ramoso de 3 m. de alto, la mayoría de las veces arbusto trepador. Tiene hojas opuestas, compuestas, hojas de 7 a 10 cm. De largo y 3 a 3,5 cm. De ancho, en la parte media. Produce una inflorescencia que contiene flores tubulares de color violáceo - rojizo o morado, fruto en forma de vaina de 30 a 40 cm. De largo. Las hojas contienen un colorante rojo además de la carajurina y sílice. La hoja madura cae entre diciembre y enero. Si es en suelo de arena cae en diciembre y si el suelo es de barro en el mes de enero y febrero. Es la planta tintórea más tradicional del resguardo. Color rojo.

Tomado de cartilla: Coloreando y Trenzando la Cultura Zenú, ASPROINPAL - Asociación de Artesanos

Plantas para la cestería y la construcción

La Asociación ASPROINPAL también realizó un plan de recuperación de materia prima de plantas artesanales con el apoyo de la Red Bosque en el año 2003. En este se trabajó la propagación de cuatro especies: **Majagua colorada**, **Bejuco Colorado**, **matamba** y **Bejuco Blanco** *Arrabidaea Affinis* o *A. florida*.

Algunos núcleos artesanales del resguardo además de la tejeduría en caña flecha, se dedican a la cestería en bejucos, iraca, enea y junco produciendo balayes, chocóes, canastos, petacas, abanicos, florerros, maletas, hamacas de cepa, esterres, petates y esterillas.

Plantas para cestería y construcción	Características de la planta
<p>El bejuco colorao</p> <p><i>Cydista adenocalyma</i></p>	<p>La planta estrepadora, leñosa y alcanza la altura de grandes árboles. Las flores son blancas o blanquesinas pero por lo general con numerosas rayas moradas en la garganta de la corola. El fruto es una cápsula comprimida oblonga de 12 a 25 cm. de largo y de 3 a 3.5 cm. de ancho. La semilla es de color café, grande con membrana. Florece de abril a agosto, también se han colectado frutos de noviembre a mayo. Su habitat son selvas bajas caducifolias ubicadas entre 80 y 750 msnm. Los tallos se emplean a manera de cuerdas, sobre todo para amarres en la construcción de casas.</p>
<p>La majagua colorada</p> <p><i>Pseudobombax septenatum</i></p>	<p>Es llamada también ceiba majagua o ceiba verde, es un árbol que alcanza de 20 a 30 m. de altura y de 1 a 2 m. de diámetro a la altura del pecho. Una de las características que la diferencia de las otras especies es que su corteza es corchosa con hendiduras longitudinales de color verde. Es un árbol cuya madera se emplea como postes de cercas vivas. Los pelos algodonosos del fruto se usan para rellenar almohadas y colchones. Florece entre enero y marzo. Es potencialmente importante para celulosa y papel. No se encuentra reporte sobre el uso artesanal que le dan los indígenas de la Costa Caribe colombiana.</p>
<p>La matamba</p> <p><i>Desmoncus Matamala</i></p>	<p>Es una palma trepadora, con tallos largos y delgados de menos de 4 cm. de diámetro. Los frutos son rojos en la madurez, usualmente menor de 2 cms; exocarpio delgado; mesocarpio delgado, amarillo, endocarpio leñoso. Una especie muy variable, ampliamente distribuida en el área tropical de Suramérica. En Colombia crece en toda la región norte y noreste, encontrada tanto en zonas secas como húmedas, siempre por debajo de 200 msnm, creciendo dentro del bosque y aún a pleno sol, en los potreros. Los tallos de la matamba son muy resistentes, son utilizados como sogas y para la fabricación de artículos de cestería. En el Pacífico Colombiano los tallos flexibles de la matamba son tejidos y elaboran las cunas en que arrullan los niños.</p>





Capítulo III

Lo que hacemos

Guardadores y guardadoras de semillas

De a poco iban llegando al lugar señalado, enarbolando machetes, picas y barras los hombres arribaban jubilosos seguido de cerca por sus familias. Las mujeres se reunían con la anfitriona y se dedicaban a cocinar marrano, babilla una que otra vez, se preparaba chicha de maíz y ñeque suficiente. Los niños jugaban sin parar y cuando la comida estaba lista y servida la llevaba a los trabajadores, que no eran otros que sus padres, parientes, vecinos y conocidos. Los hombres, por su parte y a medida que intimaban con la *Madre Tierra* en las labores agrícolas, se dedicaban a componer décimas, a cantar, reír, contar chistes. Cuando se quemaba la tierra existía la costumbre de gritarle para que las plantas crecieran, había varios gritos, muchas entonaciones, todos los mensajes. De esta forma la parcela se convertía en una enorme enramada en donde se construía el complejo tejido comunitario; todos y todas eran parte de una gran familia y por eso al llamado de una *"mano de obra prestada o minga"* la comunidad acudía sin mayor esfuerzo, más aún cuando sabían que *"hoy por mi mañana por ti"*.

Antiguamente los campos de cultivo se transformaban en escuelas en donde la palabra reinaba y la cultura se transmitía y ajustaba. Así y mientras distribuían la comida los niños aprendían entre otras cosas a conservar semillas: si era de maíz se guardaba en bolsa de papel con cenizas y hojas de mataratón, las de hortalizas en frascos o encima del fogón para que el humo las proteja de la mariposa blanca; o con el *pañó* que es una práctica más usual.

Para nuestros abuelos, independiente del método de conservación de semillas, era muy importante atender las fases de la luna y no solo para guardarlas, también para sembrar. Quien por ejemplo hubiera tenido relaciones sexuales una noche no podía al día siguiente seleccionar semilla porque se

apolillaba. Por aquellos años la agricultura era una *actividad cultural*, pero con los años y a raíz de la imposición del modelo de producción de la Revolución Verde (que arribó con los programas del gobierno, (Desarrollo Rural Integrado - DRI) y otros programas de fomento agrícola; los cuales venían cargados de agroquímicos, semillas mejoradas, mecanización de suelos. Esa ruptura alteró el equilibrio y las formas tradicionales de producción de las comunidades hasta debilitarlas. Es decir, el *todo* se fracturó en partes que no se comunicaban entre sí.

"Al mal tiempo buena cara" –o si no que lo digan los Zenú agrupados actualmente en la RECAR y en las cuatro asociaciones que la conforman. *"Queremos rescatar las tradiciones porque nos dimos cuenta que lo que nos trajeron nos ha venido acabando como pueblo"* –afirma Edenia Montaña. Las costumbres cambiaron, otras tantas desaparecieron, la *"mano*



de obra prestada" se vino a menos a tal punto que a la fecha los trabajadores se contratan... así, lo que era un placentero ejercicio comunitario se convirtió en trabajo, en obligación. El que trabaja por jornales no tiene tiempo para componer décimas, para contar chistes o reír porque ahora el asunto se refiere tan solo a cumplir la tarea; es decir a producir y producir. "El trabajo nuestro en la actualidad –continúa Edenia– consiste en rescatar esas tradiciones que naufragan en el olvido, así se va reconstruyendo el mapa y el territorio, de a poco, las partes se reconocen y se asumen como un todo".

¿Por qué se han perdido las semillas criollas de maíz?

La pérdida de muchas variedades de maíces criollos se debe en gran parte a que el agricultor ya no la produce para su propia seguridad alimentaria, ahora la prioridad es el mercado que los y las obliga a someterse a unas adversas reglas de juego que condicionan la producción. Como si fuera poco la tierra está concentrada en terratenientes que dedican extensas zonas a ganadería, ellos y el Estado introdujeron en la región monocultivos industriales de algodón, banano, arroz, sorgo e incluso maíz, que transformaron la economía local de autosuficiencia en una apuesta comercial. Las entidades del Estado y las empresas privadas llegan a las comunidades a enseñar nuevas tecnologías que requieren insumos externos como químicos, además intentan persuadir a las comunidades a que dejen las semillas criollas a cambio de las mejoradas, el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, por ejemplo, ha introducido en la región variedades como ICA-V109 e ICA-V156.

El cultivo del maíz fue uno de los primeros en sufrir el rigor de la transformación tecnológica, y el modelo productivo que se impuso. Se empezaron a comercializar variedades de maíces blancos y amarillos que fueron desplazando a las multicolores variedades criollas. Adicionalmente en las

últimas décadas se han presentado proceso de industrialización y transformación de algunos productos alimentarios, que inundaron los mercados con productos terminados, empacados y etiquetados, lo que ha generado una pérdida de los mercados locales (ya no se hace chicha de maíz sino que se compran jugos sintéticos). Esta dinámica del mercado en la que el agricultor se interesa más por el dinero que por su bienestar, salud y armonía, ha hecho que las redes locales de intercambio de semillas se pierdan y de esta manera el conocimiento asociado. Es así como hoy en día, los jóvenes no reconocen las semillas criollas y desconocen sus propiedades y usos.

Para las empresas las semillas criollas revisten importancia y las valoran solo como un insumo para manipularlas genéticamente y obtener semillas patentadas de alto valor comercial, controladas por unas pocas empresas, que despojan a los agricultores de sus propias semillas. Es por ello que es necesario que las comunidades indígenas recuperemos nuestras semillas y el conocimiento tradicional sobre estas, porque esta es la única forma de protegerlas y defenderlas. Esta es nuestra forma de resistir y rechazar las intervenciones en nuestro territorio que buscan no solo privatizar a las semillas sino a la vida misma en general.

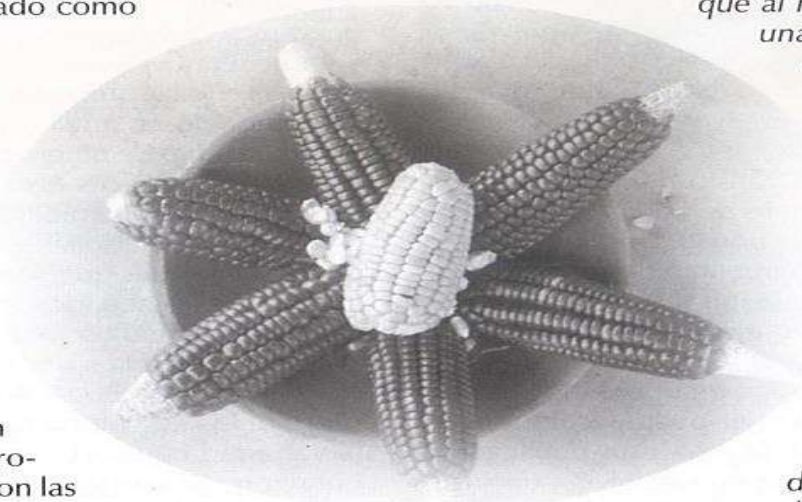
La recuperación y conservación de nuestros maíces

La Recar y sus organizaciones asociadas (*Asproal, Asproinpal, Asproinsú, Asociación de Artesanos*) hemos continuado recuperando las semillas a través de la cosecha de variedades criollas que son objeto de seguimiento. La cosecha la realizamos en pequeños lotes con el ánimo de obtener semillas de buena calidad, motivo por el cual procuramos por todos los medios evitar que se crucen con otras dudosas variedades externas, entonces, sembramos las múltiples especies a una distancia mínima de doscientos metros y con una diferencia de quince días. Además hacemos un manejo ecológico

del cultivo procurando mantener la humedad del suelo, manejamos un ciclo de siembra adecuado aprovechando las primeras lluvias. Seleccionamos, recogemos y guardamos la semilla bien seca y sana; la obtenida en la cosecha la compartimos con agricultores de otras zonas o regiones en encuentros, ferias y visitas. Una estrategia fundamental para mantener las características de las variedades y evitar la pérdida es la reproducción permanente, permitiendo que exista el refrescamiento y la selección. Todo este esfuerzo es hecho por los guardadores de semillas, por las custodias en lo que ha sido llamado como *Bancos de Semillas Locales*.

Nuestras semillas criollas

Esta cartilla muestra las acciones que estamos adelantando para recuperar, conservar y defender y caracterizar nuestras semillas. Este proceso lo venimos adelantando desde hace varios años. Para recoger la información contenida en esta documentación, se han realizado varias reuniones con productores, ancianos y en general con las y los custodios de semillas. Estos eventos se han realizado en las diferentes zonas del resguardo, con el fin de *"hablar sobre semillas"*. De cada semilla hemos recogido la información sobre sus características, usos, conocimientos tradicionales, y de los diferentes cultivos describimos las principales prácticas agrícolas. Hablar con los mayores fue sin duda alguna un viaje al pasado, una mirada al presente, un coqueteo con el futuro:



"Hacia los años sesenta la montaña reinaba en estos territorios; por aquel entonces no había carreteras ni carros por lo que la incipiente comercialización de productos era una labor quiijotesca que tenía como destino a San Antonio de Palmito y Sincelejo a donde llegaban especialmente con manteca de cerdo. Los principales cultivos eran maíz, yuca, ñame, plátano papoche, plátano manzano, ahuyama y batata en todas sus variedades; también abundaba el pescado y los animales de caza. La actividad productiva se destinaba al autoconsumo y a la economía solidaria, antes que al mercado y a los mercaderes. Era una época diferente, si el paraíso existía de seguro estábamos a mitad de camino, a unos cuantos tabacos tan solo. Las comunidades dependíamos de nosotros mismas y del equilibrio que tuvieran con la naturaleza que le brindó Mexión y Manexka. "Anteriormente una roza alcanzaba a la otra" - es una expresión común cuando se habla de maíz. En las épocas de siembra la gente acudía al llamado del cuerno de vaca y asistía al "día ganado" o "mano prestada".

Pero un oscuro presagio comenzó a posarse sobre el territorio Zenú, como un nubarrón en el cielo que amenaza con vendaval. Quizás el primer síntoma fue la construcción de la carretera y la escuela; con la vía no solo llegaron carros sino toda una pesada carga de costumbres, modas y usos que comenzaron a desajustar el equilibrio que hasta ese

momento existía entre la naturaleza y el hombre. Con este “desarrollo” también se profundizaron el problema de la propiedad de la tierra, la pobreza de la gente y el desplazamiento a centros urbanos. Entonces comienza a notarse una disminución en la diversidad hasta ahora imperante y un aumento de la explotación de recursos. Era la época de la Revolución Verde, nuevos y oscuros tiempos se avecinaban.

¿Por qué nos dejamos convencer tan fácil y cambiamos de un momento a otro nuestra hasta ahora tranquila y bucólica vida?, ¿qué nos pasó?, ¿cuál es la lección aprendida?

Los Zenú somos hijos del maíz, y no es para menos, este producto se ha convertido en el ícono de la resistencia de este pueblo indígena. Hemos rescatado una gran variedad de semillas criollas de maíz que son transformadas con manos de mujer indígena en un sinnúmero de apetitosas comidas que nos remiten al pasado, y que nos siguen enrumbando por el camino de la Soberanía Alimentaria que decidimos recorrer. El Dorado no era un botín infinito de oro atesorado por indígenas que enloqueció a los conquistadores; El Dorado no es otra cosa que los granos de sol que se visten de maíz y que los Zenúes venimos recuperando no solo para nosotros, también para todo el pueblo colombiano y para la humanidad en general. Si bien esta publicación no es un estudio sobre el maíz, sí que debe ser un justo reconocimiento a este producto que recibimos de manos de *Mexión y Manexka*.

1. Los hijos del maíz

En la región Caribe para que la familia de un agricultor viva dignamente asegurando de paso su soberanía alimentaria debería tener mínimo seis hectáreas de tierra, además de

otros asuntos como educación, salud y recreación. Las semillas criollas nos han garantizado el alimento y hacen parte de nuestra cultura, los maíces criollos están adaptados a nuestro ambiente por lo que soportan sequías, suelos pobres y enemigos naturales; además se pueden almacenar por largos periodos de tiempo, cosa que no es posible hacer con las semillas *mejoradas* que gorgojean muy rápido.

Nuestra soberanía alimentaria se ha garantizado por muchos años debido a la producción diversificada. *Mexión y Manexka* nos enseñaron a sembrarlo asociado con yuca, maíz y ñame. Para el Zenú es más rentable y productivo cultivar semillas criollas que monocultivos de maíz, porque además de saludable es mucho más económico, no se necesitan grandes sumas de dinero porque la resiembra es ley, además de que las prácticas agroecológicas nos mantienen a salvo de los insumos químicos. Aún en las condiciones más críticas las semillas criollas garantizan producción a diferencia de las mejoradas que son susceptibles y poco resistentes a plagas y enfermedades.

Nosotros conservamos y reconocemos veintisiete variedades de maíces criollos, de ese universo el mercado prefiere los de color amarillo y blanco; es muy apetecido la variedad conocida como *cariaco* (empleado en la elaboración del exquisito chocolate), existen también otras variedades de diversos colores que sumados superan el arco iris: negrito, azulito, panó (rosado), piedrita (violeta), *cariaco* (amarillo, rojo y rayado), *tacaloa* (naranja), *sangre toro* (rojo), *cucaracho* (rayado), *berrendo* (mezcla de colores), *huevo* (blanco rayas negras). La mayoría de estos maíces son blandos y harinosos, característica importante para la elaboración de productos alimenticios pero que, contrario a los tradicionales, no tienen mayor aceptación en el mercado.

Cómo cultivamos el maíz:

Selección de una buena semilla de maíz criollo

Esta selección de semillas la iniciamos antes de la cosecha en las plantas. Para ello realizamos el siguiente procedimiento:

- Escogemos las mejores plantas de nuestro lote. Cuando el cultivo es chócolo (maíz biche) seleccionamos las plantas que preferiblemente tengan más de una mazorca, baja y bien formada.
- Este muestreo lo hacemos por todo el lote porque nunca una sola planta representa toda la riqueza genética de la variedad.
- Marcamos las plantas que seleccionamos utilizando cubya y tirillas de tela.
- En la recolección de cada planta seleccionada cogemos una mazorca descartando las podridas y mal formadas. Tomamos como mínimo un catabre (doscientas mazorcas).
- De las mazorcas escogidas eliminamos los granos de las puntas, los delgados, fuera de tipo, enfermos y dañados por insectos; luego desgranamos y mezclamos bien la semilla.
- Para que la variedad conserve sus características y calidad (de tal forma que no se case o cruce con otros maíces seleccionados) debemos: sembrar quince días antes o después de la siembra de cualquier otro maíz no seleccionado y a una distancia mayor de doscientos metros. Si no es posible, entonces, seleccione la semilla de las plantas del centro del lote o aquellas que estén más retiradas de otro maíz vecino.

Preparación del terreno

Para iniciar el trabajo primero escogemos el terreno y lo limpiamos de rastrojo. Si se ubica en partes planas y ba-



jas realizamos aporques para que mejore el drenaje. Para tener una buena producción le aplicamos estiércol animal que mejora la tierra además de que no representa un costo adicional; cuando una parcela se va a dejar descansar recomendamos sembrar abonos verdes como vitabosa o canavalia...o cualquier leguminosa. Si el caso es sembrar en terreno pendiente se corre el riesgo de erosión por lo que realizamos prácticas previas con acequias, barreras vivas de piña, pajalimón, pastos de corte y guandúl entre otras.

Anteriormente quemábamos la tierra y luego permitíamos descansar el lote por varios años...los suficientes como para que recuperara fertilidad (eso ocurría cuando los indígenas teníamos suficiente tierra), lastimosamente esta práctica se vino a menos porque cada día las fincas son más pequeñas y entonces ya no se puede dejar recuperar el suelo, que poco a poco ha perdido materia orgánica y humedad hasta endurecerse y esterilizarse. Si bien el oscuro panorama muchos

agricultores inconscientes continúan quemando después de socolar. A ellos debemos recordarles que “*después del ojo afuera no vale Santa Lucía*”.

La siembra



En la Región Caribe hacemos dos siembras de maíz al año. La “*roza*” y “*la segunda*”; en la Ciénaga Grande del Bajo Sinú los campesinos siembran entre diciembre y enero una tercera que es vendida chocliao, aprovechando la humedad que conserva el suelo en las orillas de la ciénaga en esta época seca:

- **La roza:** Se inicia en marzo con la preparación de las tierras y va hasta agosto una vez recogemos el maíz seco. Sembramos el maíz asociado con diferentes cultivos de acuerdo a las indicaciones que aprendieron y nos enseñaron los abuelos, principalmente con *yuca*, *ñame* y *fríjol*, también se siembran otros cultivos como *ahuyama*,

batata, *guandúl*, *pepino*, *arroz*, *candia*, *plátano* y *patilla*. La roza la realizamos entre abril y mayo dependiendo del momento en que lleguen las primeras lluvias, algunos y algunas suelen sembrar en un lote diferentes variedades de maíz separadas por calles de *guandúl*, *el fríjol* se siembra a los ocho días. A los veinticinco días de sembrar el maíz se acompaña de *ñame* que le sirve de tutor, cinco días después se siembra *yuca*. Para sembrar el maíz hacemos huecos con un palo de madera en la tierra a metro y medio entre sí, en cada uno de ellos depositamos no más de cinco granos de maíz. Luego de seleccionar las mejores semillas procedemos a prepararlas: inicialmente las echamos en agua durante una noche siempre y cuando la tierra esté húmeda, en caso contrario no se recomienda echarlas al agua porque el calor las puede dañar. Para que haya una buena germinación de la semilla húmeda la envolvemos dos días antes en hojas de plátano, luego curamos la semilla con ceniza o extractos de plantas amargas como *nim*, *paraíso*, *balsamina* y *tabaco*; este mismo tratamiento lo utilizamos con semillas de *ñame*, *fríjol* y *arroz*. En las actividades del cultivo participamos todos los miembros de la familia.

- **La segunda:** Se inicia en agosto justo después del veranillo de julio. En esta época el maíz se siembra solo porque el terreno (montaña o rastrojo alto) está más fértil y húmedo. Para la preparación del terreno hacemos la pica consistente en cortar las hierbas más bajas dejando los árboles más altos en pie. Posteriormente sembramos a chuzo pata de gallina a una distancia de 1.2 metros, echando cinco o seis granos por hueco; cuando germina el maíz cortamos los árboles. En la segunda nunca se hace quema, durante el periodo del cultivo sólo realizamos una limpia que hacemos entre los treinta-cuarenta y cinco días después de la siembra. La producción de la segunda es un poco mayor, una hectárea puede producir

hasta trece fanegas por hectárea (1000 a 1300 kilos). Este sistema se ha afectado negativamente por la falta de rastrojos altos y montaña.

Cuidados del cultivo

Hacemos dos o tres limpiezas en total, la primera a los veinticinco días cuando el maíz está rodillero. Todo el tiempo hay que cuidarlo de los enemigos naturales como gusanos, ratones y cucarrones, para lo cual hemos estudiado las plantas y desarrollado controladores de plagas y enfermedades naturales y orgánicas, nuestros aliados son el nim, paraíso, balsamina, el ají picante, ajo y la pringamosa. Cuando el cultivo empieza a *barbiar* y *echar espiga* hay que cuidarlo de los golosos animales que por aire y tierra llegan en pos de las apetitosas mazorcas, sin embargo no cuentan con que los niños los esperan atrincherados en los cultivos con hondas, gritos y espantapájaros.

La cosecha

Hay dos momentos en que se recoge el maíz. Luego de tres meses cuando se llena la mazorca, que llamamos *choclíao*, y a los cuatro meses al momento de secarse. Una vez cosechado el maíz lo guardamos en el pañol (que es una casa pequeña de madera y palma que protege las mazorcas), en zarzos (en la parte alta de la casa) o en cualquier lugar donde pegue el humo. Los maíces criollos producen entre siete y diez fanegas por hectárea lo que equivale a unos mil kilos.

Cómo guardamos la cosecha y las semillas

En el proceso de almacenamiento de la cosecha se pierde entre el diez y quince por ciento por causa de insectos y hongos, también contribuye al deterioro de las semillas la alta humedad y elevadas temperaturas, el mal estado físico y las impurezas. Por eso tomamos algunas precauciones a la hora de almacenar:

- Cosechamos temprano evitando la sobre maduración.
- Seleccionamos y limpiamos bien el producto en vista de que los granos partidos son atacados con facilidad por insectos y hongos. Las impurezas como cáscaras, tuzas y tierra ayudan a formar focos de desarrollo de microorganismos.
- Antes de almacenar las mazorcas las dejamos secar de forma natural y lenta en un lugar ventilado y con sombra.
- Los depósitos en los que almacenamos maíz (trojas o riatas) deben estar limpios y sellados evitando la entrada de agua y humedad a pisos y paredes, así como de insectos, ratones y cucarachas.

El mercado del maíz

La mayoría de los maíces criollos de colores tienen poco comercio cuando secos. Solo los cariacos, amarillo y rayado se encuentran en alguna cantidad en el mercado de la Costa Atlántica y se emplean en la elaboración del chocolate por



Maiz cariaco rayado



Maiz blanco



Maiz tacalao



Tacalao mojado



Maiz panó



Maiz tacalao



Maiz amarillo



Maiz cucaracho



Maiz panó



Nuestras variedades de maíces criollos

Variedad	Descripción de las plantas	Descripción de las mazorcas
1. Blanco	<ul style="list-style-type: none"> - Plantas de más de dos metros con muchas raíces aéreas. - Hojas blancas o negras de espiga morada. Produce entre dos y tres mazorcas por caña que totalizan hasta dos toneladas por hectárea. - Se asocia con yuca, ñame y ahuyama. - Es resistente al verano. - Abundante. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tuza gruesa de color rosado, blanco o morado. - Las mazorcas miden más de veinticinco centímetros. - Granos blancos, duros y cristalinos, cascarón blanco o negro.
2. Cacho de buey	<ul style="list-style-type: none"> - Plantas de 2.5 m. con abundantes raíces aéreas. - Produce tres mazorcas por planta, sumando la cosecha dos ton/ha. - No es muy resistente al viento, al verano ni a las plagas. - Abundante. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tuzas blancas y moradas. Cuarenta y tres granos por cada una de las doce hileras. - Las mazorcas miden veinticinco centímetros con granos duros y cristalinos; cascarón blanco o morado. - Se asocia con batata y ñame.
3. Cuba	<ul style="list-style-type: none"> - Hojas blancas o negras, dos a tres mazorcas por caña Espiga morada. - Mide más de dos metros de altura y tiene muchas raíces aéreas. - Maíces duros de color amarillo con tuza gruesa. - Abundante. 	<ul style="list-style-type: none"> - El cascarón es blanco y la tuza rosada, blanca o morada. - La mazorca mide 20-25 cm, tiene catorce hileras por mazorca cada una con veinticinco granos. - Los granos son amarillo brillante. - Mazorcas de 20 cm con granos de color amarillo quemado. El cascarón y la tuza son morados aunque a veces la tuza es blanca.
	<p><i>Cuba hoja blanca:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Entre seis y siete hojas. - En asocio produce 1.500 kg/hectárea. En monocultivo dos toneladas/hectárea. 	
	<p><i>Cuba hoja prieta:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Produce dos toneladas por hectárea. - Es resistente al verano. 	
4. Puya, vela o tucita	<ul style="list-style-type: none"> - La planta se parte con facilidad con el viento. - La tuza es muy delgada. Cascarón blanco. Mazorcas de 25 cm. Los granos son duros, amarillos o blancos; se dejan desgranar sin resistencia. - Produce 1,5-2 toneladas por hectárea. - Abundante. 	<ul style="list-style-type: none"> - Granos de color blanco cristalino y tuza blanca o rosada. El grano es delgado. - Granos de color amarillo claro a encendido. Tuza roja o blanca.
	<p>- <i>Vela blanco:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Plantas de 2,5 m. con dos o tres mazorcas por caña. La barba es blanca. - Se asocia con guandúl, ñame y fríjol. - Es regular para defenderse de plagas y del verano. 	
	<p>- <i>Vela Amarillo:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Crece más de dos metros; caña vidriosa. - Produce de una a tres mazorcas por caña. La barba es rosada. 	

(Continúa)

Variedad	Descripción de las plantas	Descripción de las mazorcas
5. Azulito	<ul style="list-style-type: none"> – La planta crece hasta 2 m., caña verde oscuro a azul. – Produce hasta tres mazorcas por caña. Su producción es de 600 a 1.500 kg/has. – Es muy resistente al viento y poco al verano. – Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> – Las mazorcas son pequeñas, de 15-20 cm., cascarón y tuza blanca. – El grano es de color azul, claro u oscuro, semiduro y harinoso.
6. Brisa	<ul style="list-style-type: none"> – La planta mide dos metros con muchas raíces aéreas, caña gruesa. – Produce 2 ton/ha. – Resistente a plagas y enfermedades. – Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> – La mazorca mide de diez a veinte cm; cascarón y tuza blancas o moradas. – El grano es duro y cristalino, blanco o amarillo con una pinta rosada en el lomo.
7. Cucaracho	<ul style="list-style-type: none"> – La planta tiene dos metros de alto. – Produce 1.5 Tn/ha. – El verdeo le toma noventa días. – Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> – La mazorca mide 15 cm, gruesa. Cascarón negro, tuza rosada a morada. – Granos blancos, amarillos o rojos con rayas rojas oscuras; es duro y harinoso.
8. Cariaco	<ul style="list-style-type: none"> – El más utilizado y sembrado es el amarillo. – Planta verde de más de dos metros que producen tres mazorcas. – En asocio con otros cultivos produce de seiscientos a mil quinientos kg/ha. – Es resistente a plagas, vientos y malezas. – En el comercio tiene buen precio y su rendimiento es aceptable. – Grano blando y harinoso. Abundante. 	
	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Cariaco amarillo</i> (abundante) – La planta tiene pintas rojizas con más de dos mazorcas; – Se asocia con ñame, fríjol y yuca. 	<ul style="list-style-type: none"> – La mazorca es gruesa y mide entre diez y dieciocho cm. – El grano es de color amarillo opaco, cascarón y tuza blanca.
	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Cariaco rojo</i> (escaso): – Más de dos mazorcas por planta. – La espiga es roja. – Muy utilizado en la elaboración de tortas. 	<ul style="list-style-type: none"> – Las mazorcas tienen una longitud de quince cm. Tuza rosada. Cascarón morado jipato a rosado. – El grano es rojo oscuro y opaco.
	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Cariaco rayado</i> (escaso): – La planta es de color verde claro y la espiga blanca. – Puede tener hasta tres mazorcas por planta. – Se asocia con ñame y yuca. – Es resistente a la sequía. 	<ul style="list-style-type: none"> – El cascarón es blanco a morado, la tuza es rosada. La mazorca tiene una longitud de doce a dieciocho cm. – El grano es amarillo con rayas rojas.
9. Lomo bayo amarillo	<ul style="list-style-type: none"> – La planta mide 2 metros y produce 3 mazorcas por planta. – La producción es de 2 ton/ha. – Es apetecido en el mercado por su excelente calidad. – Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> – Cascarón blanco, tuza blanca o roja. La mazorca tiene granos hasta la punta y son de color amarillo. – Grano duro, grande y pesado, harinoso en el lomo y blando para desgranar.
10. Manteca	<ul style="list-style-type: none"> – La planta crece 1,7 m. – Produce 1.7 toneladas/ha. 	<ul style="list-style-type: none"> – El cascarón y la tuza son blancos. La mazorca mide quince cm., grano duro y amarillo fuerte y brillante. La punta de la tuza es corta y sin granos.

(Continúa)

Variedad	Descripción de las plantas	Descripción de las mazorcas
	<ul style="list-style-type: none"> - Es un maíz comercial usado en la elaboración de crispeta y harina. - Escaso. 	
11. <i>Minga</i>	<ul style="list-style-type: none"> - La planta crece 2.5 m. con muchas raíces. Espiga blanca. - Produce dos toneladas por hectárea. - Es resistente al verano. - Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> - El cascarón y la tuza son blancos o morados. Las mazorcas miden entre doce y veinte cm. - Los granos son duros, amarillo naranja con lomo blanco. La punta es corta y sin granos.
12. <i>Negríto</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Plantas de más de 2 metros, con hojas y tallo verde oscuro, venas moradas; tiene raíces aéreas bien arraigadas al piso. Espiga morada. - Produce dos a tres mazorcas por caña con una producción de tonelada y media. - Es resistente a vientos, plagas y verano. - Muy empleado en culinaria. Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> - El cascarón y la tuza son morado oscuro (jipato). - Mazorcas pequeñas de entre 15 y 20 cm.; no se desgrana fácilmente. - Granos negro brillante a negro opaco, semiduro y harinoso.
13. <i>Ojo de gallo</i>	<ul style="list-style-type: none"> - La planta mide 2 metros de alto. - El tallo es morado verdoso. - Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cascarón y tuza blanca. Esta última es gruesa con granos duros y cristalinos, de color rojo brillante con el centro del lomo amarillo.
14. <i>Panó</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Crece 2 metros; tiene pocas raíces aéreas pero profundas. Resistente a vientos, plagas y malezas. Se recomienda sembrar en lomas. - Produce dos mazorcas por planta. En asocio la producción oscila entre 600 y 1000 Kg/ha. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cascarón y tuza blanca o morada. Mazorca de diez a quince cms de longitud. - Granos blandos y harinosos de color rosado claro a morado brillante.
15. <i>Piedrecita o piedrita</i>	<ul style="list-style-type: none"> - La planta mide más de 2 metros, verde oscura con dos o tres mazorcas por planta. - Produce tonelada y media por hectárea en asocio. - Espiga blanca. Resistente al viento, plagas y verano. - Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> - El cascarón y la tuza son blancos o morados. - La mazorca mide entre quince y veinte centímetros, gruesa. - Los granos son duros, cristalinos y de color violeta.
16. <i>Sangre toro</i>	<ul style="list-style-type: none"> - La planta alcanza dos metros de altura. - Produce hasta tonelada y media por hectárea. Produce mucho afrecho. - Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> - El cascarón y la tuza son morados. - La mazorca mide quince centímetros, granos rojos con colores muy vivos, oscuros y brillantes, semiduros y harinosos. La punta de la tuza no tiene granos.
17. <i>Tacaloa</i>	<ul style="list-style-type: none"> - La espiga es morada. Resistente a plagas, verano y vientos. - Produce hasta tres mazorcas por planta. La producción alcanza 1500 kg/ha, cuando está asociado. Escaso. - Cascarón y tuza blanca o morada. Granos blandos y harinosos. 	
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Tacaloa amarillo:</i> - La planta es verde con venas y caña moradas, mide 2 metros. Tiene raíces aéreas bien agarradas al suelo. Se asocia con batata y guandú. - Con este maíz se hacen crispetas, mazamorra y bollos por lo que es muy comercial. 	<ul style="list-style-type: none"> - La mazorca es gruesa y puede medir hasta veinte centímetros de longitud, el cascarón tiene muchas hojas. - Granos amarillo o naranja brillante.

(Continúa)

(Continuación)

Variedad	Descripción de las plantas	Descripción de las mazorcas
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Tacaloa mojoso</i>: - La planta es verde con la caña de color morado oscuro en la parte inicial del suelo. 	<ul style="list-style-type: none"> - La mazorca es pequeña, de diez a quince centímetros; granos de color naranja opaco. Es duro para desgranar.
18. Berrendo	<ul style="list-style-type: none"> - La planta alcanza 2 metros de alto. - Tiene una producción de toneladas y media por hectárea. - Perdido. 	<ul style="list-style-type: none"> - La mazorca es gruesa, 15 cm., granos de diferentes colores (de amarillos a negros opacos, con rayas o puntos de colores oscuros; son blandos a semiduros y harinosos. El cascarón es blanco y la tuza de color ceniza. La punta de la tuza es larga y sin granos.
19. Guajiro o guajirita	<ul style="list-style-type: none"> - Produce hasta tres mazorcas por planta Espiga blanca, barba morada. Tiene muchas raíces aéreas. - Es resistente a verano. - Produce dos toneladas/hectárea - Perdida. 	<ul style="list-style-type: none"> - El cascarón y la tuza son blancos o rosados. - La mazorca tiene longitud, gruesa. - Los granos son duros de color amarillo rojizo.
20. Huevito	<ul style="list-style-type: none"> - La planta alcanza 2 m. de altura. - Produce dos toneladas/hectárea. - Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> - La mazorca tiene 20 cm. de longitud, gruesa. Cascarón y tuza blancos. - Los granos son blandos y de varios colores.
21. Javao	<ul style="list-style-type: none"> - La planta crece 2,2 m., tiene muchas raíces aéreas. - Produce entre una y tres mazorcas por planta. Espiga blanca y barba azul. - Perdido. 	<ul style="list-style-type: none"> - La mazorca mide entre 12 y 18 cm., granos blandos de diferentes colores (morado, blanco, rojo, amarillo). - El cascarón y la tuza son blancos.
22. Pira	<ul style="list-style-type: none"> - Plantas de 1.5 m. de altura. - Perdido. 	<ul style="list-style-type: none"> - La mazorca mide 15 cm. La tuza es blanca o morada, cascarón blanco. - Los granos son blancos o amarillos.
23. Pochó	<ul style="list-style-type: none"> - La planta mide 2 m. de altura. - Produce dos toneladas/hectárea. - Perdido. 	<ul style="list-style-type: none"> - El cascarón y la tuza son blancos. - El grano es duro, amarillo con rayas rojas.
24. Pompo	<ul style="list-style-type: none"> - La planta crece 2.5 m. - La producción es de toneladas y media por hectárea. - Perdido. 	<ul style="list-style-type: none"> - El cascarón y la tuza son blancos. La mazorca es gruesa y mide quince cms. El grano es blando y amarillo.
25. Venezolano	<ul style="list-style-type: none"> - La planta crece 2.5 m. - Produce dos mazorcas de diferente color. Dos toneladas/hectárea. - Perdido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cascarón blanco, tuza blanca o morada. Mazorcas gruesas de quince centímetros de granos duros, amarillos o negros.

Tomado de cartilla: Los Maíces Criollos: Historia y diversidad en la región Caribe Colombiana, RECAR, 2001.

lo que tienen un buen precio; los maíces rojos se venden a los comerciantes mezclados con los amarillos. Entre nosotros es frecuente el intercambio y la venta de los maíces negro, azulito, panó, tacalao, ojo de gallo. El maíz destinado para la venta se desgrana, se limpia y empaca en sacos de cincuenta kilos que se ofrecen por quintales. Cuando no tenemos dinero el maíz juega ese papel, compramos lo necesario y comprometemos parte de la cosecha con la cual saldar las deudas.

Cómo utilizamos y consumimos el maíz

En nuestra región existe gran diversidad de platos, bebidas y golosinas que se elaboran a partir de los maíces criollos.

En algunos festivales, talleres y encuentros de semillas y de alimentos hemos recuperado muchas recetas que pueden tener diferentes ingredientes y formas de preparación, como pasteles, tortas, dulces, almojábanas, bollos, mazorcas, chichas, arepas, arroz de maíz, natillas, dulce de maíz blandito, sopas, mazamoras dulces y de sal, buñuelos, chocolate de maíz cariaco, ahoga viejo, cascarrón, empanadas con carne, peto, crispetas de sal y de dulce, deditos, claro y guiso de maíz. Esta diversidad de platos es una prueba de la importancia que tiene el maíz en la cultura y la seguridad alimentaria de las familias campesinas e indígenas de la región Caribe.

El maíz criollo en nuestra alimentación

Receta	Ingredientes	Preparación
1. Ajoga Viejo	Maíz cariaco, azúcar.	Se tuesta el maíz, se muele y se echa azúcar.
2. Almojábana	Una libra de maíz cariaco, agua, canela, huevos, azúcar, soda, leche.	Poner a remojar el maíz un día antes, moler el maíz remojado, agregar ingredientes, mezclar bien y poner a punto. Otra variante de esta es: poner a remojar el maíz durante toda la noche, moler hasta harinar. Colar. Se agrega una libra de batata, una de yuca y una de ñame espina, se muele y mezcla con panela o leche, clavitos, canela, anís, nuez moscada, azúcar, coco, se echa toda la mezcla en un molde y se deja hornear por 20 minutos.
3. Arepa de maíz cuba	Maíz cuba blandito, sal.	Cocinar el maíz, moler, amasar, agregar sal y asar.
4. Arepa de maíz blanco asada	Maíz blanco, sal.	Pilar el maíz, cocinar, moler, amasar y agregar sal y asar.
5. Arepa de maíz cuba con azúcar y sal	Maíz cuba blandito, sal.	Es igual al número 3, pero se le agrega azúcar y se pone a freír.
6. Arepa de huevo	Maíz, leche, sal, huevos, aceite.	Hacer la masa y agregar leche, sal y huevos. Armar las arepas y asar durante 2 ó 3 minutos.
7. Arepa con queso	1 libra de maíz, agua, sal, queso.	Colocar el maíz en remojo durante un día. Moler y mezclar la masa con un poco de sal. Rayar media libra de queso y mezclarlo con la masa. Poner a freír.

(Continúa)

Receta	Ingredientes	Preparación
8. Arroz de maíz	Maíz, carne, condimentos al gusto (ajo, cebolla, etc.), aceite o manteca, agua.	Pilar el maíz, moler, se puede freír o no antes de cocinar. Cocinar el maíz como cuando se hace arroz, agregar la carne y los condimentos.
9. Arroz con maíz	Maíz, arroz, ajo, manteca, cebolla.	Una libra de maíz pilado se cocina bien hasta quedar bien blandito. Prepare el caldero con todos los ingredientes: ajo, manteca, cebolla. Ponga a freír y eche el agua. Después de 3 minutos agregue el arroz al caldero con el maíz, revuelva bien y tape por 30 minutos.
10. Bollo indio	Maíz, agua.	Pilar el maíz, agregar agua tibia y moler al siguiente día y envolver.
11. Bollo capongo	Maíz carriaco, anís, canela, clavitos, nuez moscada, pimienta picante, leche, queso, mantequilla.	Moler el maíz finamente, colarlo y mezclar el anís, la canela, los clavitos, la nuez moscada y la pimienta. Agregar la leche el queso y la mantequilla. Batir bien. Al día siguiente se cocina.
12. Bollo limpio y de coco	Maíz, canela, nuez moscada, coco rayado, azúcar o batata.	Pilar el maíz, cocinar, moler, amasar y agregar los condimentos. armar los bollitos.
13. Bollo de maíz blando	Maíz blando, agua	Cortar los granos de maíz con cuchillo, moler, envolver en hojas de vijao y cocinar.
14. Bollo de maíz cuba	Maíz cuba, agua	Pilar la mitad del maíz, cocinar el maíz, poner a enfriar, remojar. Al siguiente día se muele, se envuelve y se cocina.
15. Bollo de maíz blanco	Maíz blanco, quinientos (banano).	Pilar el maíz, revolver con el quiniento, mezclar y envolver los bollos y cocinar.
16. Bollo de maíz co coco	Maíz, coco, azúcar, canela, anís, clavos. También se puede agregar queso	Moler o pilar el maíz, cocinar y moler. Rayar el coco y agregar con ingredientes a la masa. mezclar , envolver en hoja de palma y poner a cocinar durante 60 minutos.
17. Bollo de maíz blanco con batata	Maíz, batata	Pilar el maíz, ventiarlo y cocinarlo. Picar la batata y molerla con el maíz. Se envuelve y se pone a cocinar.
18. Bollo de maíz tierno con carne	Maíz, sal, cebolla, ajo, comino, carne, verduras.	Moler el maíz y preparar la masa con sal, cebolla, ajo y comino. Por separado se prepara la carne en trozos con mucha verdura, extendemos la masa en una hoja de maíz y en el centro se agrega la carne, amarrar. Colocar al fuego por hora y media.
19. Bollo de maíz tierno con verduras	Maíz tierno, cebolla, ajo, comino, ají, col, cebollín, berenjena, zanahoria, sal, soda.	Moler el maíz con todos los ingredientes, mezclar bien y agregar sal al gusto. envolver en hojas de maíz o bijao y colocar al fuego durante una hora y media.
20. Bollo de plátan maduro con harina de maíz	Una libra de maíz negrito, agua, 5 plátanos maduros grandes.	Pasar el maíz por agua caliente y dejarlo toda la noche (12 horas) en remojo, pilar y colar. Por aparte se muelen los plátanos y se mezclan con la harina del maíz, revolvemos bien envolvemos los bollos. Colocamos al fuego por una hora.

(Continúa)

(Continuación)

Receta	Ingredientes	Preparación
21. Bollo harinado	Maíz, batata.	Poner a remojar el maíz con agua fría en las horas de la tarde hasta el siguiente día. Pilar, moler, agregar la batata molida y mezclar bien. Dejar reposar unos minutos y envolver. Poner al fuego durante 30 minutos.
22. Bollo en sopas	Maíz.	Pilar el maíz, cocinarlo, molerlo y amasarlo bien. Armar los bollos y echarlos a la sopa.
23. Buñuelos de maíz cuba	Maíz cuba blandito, sal y aceite.	Moler el maíz, agregar sal y freír en aceite.
24. Buñuelo	Maíz blandito, huevo, sal, queso rayado.	Moler el maíz, agregar huevo, sal y el queso rayado. Batir y poner a freír en aceite a fuego lento.
25. Buñuelo	Una libra de maíz tierno, cebollín, huevos, sal, cebolla, ajo.	Moler el maíz y mezclar con los demás ingredientes bien picados. Poner a freír en forma de cucharadas.
26. Chicha de avena	Maíz blanco y blando, azúcar y agua.	Cocinar el maíz, molerlo y colar. Agregar dulce al gusto.
27. Chicha guarrú	Maíz, canela, batata, clavitos, pimienta de olor.	Pilar el maíz, echarlo a remojar en agua, moler. Agregar canela, batata, clavitos y pimienta de olor.
28. Chicha de masato	25 libras de maíz, media libra de batata, media libra de maíz nacido.	Pilar el maíz, cocinarlo y dejar en remojo un día. Moler, amasar y envolver en hojas de bijao. Cocinar dos horas. Se deja enfriar y se miga. Amasar bien y echar en una olla donde se va cocinar nuevamente. Moler el maíz nacido y la batata. El maíz nacido, se prepara 3 días antes (un día en agua para que se fermente), se agregan a la olla con agua y la masa y se bate bien. Esto se llama cortar con la batata y el maíz nacido. Luego se pone a cocinar. Se deja tapado por tres días. Al segundo día se revuelve. Al tercer día está de tomar. Se sirve colada.
29. Chicha de maíz negrito, revuelto con tacaloa, azulito y cuba	Maíz negrito, tacaloa, azulito, cuba, batata y maíz nacido.	Se pilan los maíces para ponerlos a remojar. Moler y poner a la candela, amasar y poner a cocinar envueltos en hojas de bijao. Se ponen a enfriar y se pilan. Amasar, agregar agua y cortar con batata y maíz nacido.
30. Chocolate de maíz carriaco	Una libra de maíz carriaco, almendras de cacao, canela, clavitos, pimienta picante. Se puede agregar panela.	Tostamos el maíz y el cacao. Molemos ambos y agregamos los condimentos. Para preparar la bebida se agrega agua o leche y se cocina.

Tomado de cartilla: Los Maíces Criollos: manejo, producción y usos en la Región Caribe, RECAR, 2001.

2. La vida según el arroz



Cultivo de arroz de inundación.

El arroz ha jugado un papel preponderante en la historia Zenú. Las familias lo siembran en extensiones pequeñas desde media hectárea y de manera especial en la región sur del resguardo en donde existen arroyos y bajos. Es un cultivo exigente que demanda mucha mano de obra y una óptima calidad de los suelos motivo por el cual, suponemos, su cultivo está cayendo en desuso más aún cuando las posibilidades de acceder a buenas tierras se reducen día a día. Si a esto le sumamos que las limitaciones económicas no permiten contratar suficiente mano de obra y que los trabajos comunitarios cada vez son más limitados, entonces, el cultivo está decayendo especialmente en zonas arroceras como Chimá, Sitio Viejo, Campo Bello, Buenos Aires, Santo Domingo y en general en todas las tierras bajas. Su cultivo fue

dando paso a otros como la patilla y la ganadería de manera preponderante, incrementada esta última por terratenientes como la poderosa familia Gómez de San Andrés, quienes anteriormente le prestaban tierra a los cultivadores para que sembraran maíz y arroz, su “generosidad” se opacó en la medida en que los campos se convirtieron en potreros.

Los problemas comenzaron a pasar de castaño a oscuro: con poca tierra las áreas de cultivo se dispersaron en pequeñas parcelas a orilla de ciénagas y arroyos. Posteriormente los atropellos y la mala suerte se empecinó contra los pequeños productores, la construcción de la hidroeléctrica de Urrá, por ejemplo, fue la estocada final a las fértiles tierras que antes se anegaban y nutrían con los desbordamientos de ríos y ciénagas. Así como esa pared retuvo la fuerza del río las nuevas costumbres que aparecieron de la nada hicieron estragos con las prácticas agrícolas y culturales del pueblo Zenú, todo ello concebido mediante programas estatales que a la cabeza del ICA (corrían los años ochenta)

empezó a “meternos por los ojos” toda clase de herbicidas y venenos. Así, a nuestro lenguaje costeño y dicharachero se sumaron palabras extrañas y de difícil pronunciación, de venenos como: *tordón*, *esterón* y *gramoxone*.

Cómo cultivamos el arroz

En la región tenemos dos formas de producir arroz: el cultivo de inundación y el cultivo seco.

- **Arroz seco:**

La siembra de arroz seco se realiza cuando abunda la lluvia, especialmente en los suelos pendientes o inclinados. En el terreno seleccionado se realiza la *socola* a machete, actividad que demanda dieciséis jornales por hectárea, pero

si el lote está con pasto aumenta el número de jornales. Los desechos se amontonan a un lado, quienes tienen conciencia y decisión prefieren no quemarlos sino darle otro uso, a otros no les importa el asunto y lo queman.

Luego de las primeras lluvias presentes en el mes de abril y mayo se siembra, la mayoría de las veces de manera directa utilizando el chuzo (que es un palo de un metro y medio con punta roma adaptado para tal fin) y empleando ocho jornales por hectárea. La distribución del hoyado es en forma de pata de gallina (triangular) a una distancia aproximada de 35 centímetros entre las plantas y con una profundidad cercana a los cuatro centímetros en donde son depositados unos diez, quince granos que con la bendición de *Mexión* y *Manexka* crecerán como espigas.

Algunos agricultores aran el terreno con máquina de discos que arriendan a un costo de ciento cincuenta mil pesos hectárea; aún así deben recurrir al chuzo pero a lo *pitíao* (con la ayuda de una cuerda trazan una línea y siembran a una distancia de treinta y cinco centímetros entre plantas y cincuenta entre surcos). Durante estos días se hace el pajareo del cultivo para espantar a las aves y evitar que arrasen con todo en su voraz apetito; también y por lo general el mismo día se siembra un semillero para reemplazar las plantas que puedan perderse en el momento de la siembra.

Hay agricultores que siembran el arroz asociado con maíz o yuca. Cuando es con maíz se debe sembrar éste en primer lugar y con las tempranas lluvias de abril, mientras que el arroz se siembra entre junio y julio después de la última limpia de maíz. Si la siembra es el segundo semestre el maíz debe estar a una distancia de tres metros entre surcos. Luego de sembrado se desyerba a las dos semanas como máximo, a machete limpio se necesita sesenta jornales por hectárea y veinticinco si se emplean herbicidas selectivos.



Si se identifican sitios sin plantas se hace el transplante. En el Resguardo no es común el uso de agroquímicos para el control de insectos dañinos o enfermedades, sin embargo no faltan agricultores inconscientes que hacen uso de estos productos, los tercicos que no quieren oír, ver ni discutir.

En octubre empieza la cosecha de arroz aunque algunos a fines de agosto cosechan el arroz biche para preparar el *arroz subido*. El lote debe estar completamente amarillo para ser cosechado, actividad que se realiza manualmente con un cuchillo, pequeño y bien afilado; el corte se hace por *bajada* que no es otra cosa que la cantidad de gajos que puede sostener con la mano una persona; estos gajos luego son recogidos y se amarran en puños de entre cuatro a cinco bajadas evitando que queden hojas en la espiga porque su humedad podría dañar alguna parte del puño. Un puño tiene siete u ocho libras de arroz pilado. Para cosechar una

hectárea de arroz se emplea quince jornales (el costo del jornal para cosechar es de cinco mil pesos netos, laborando de siete a doce del día), a los cosechadores se le paga seiscientos pesos por puño. Una hectárea puede producir seiscientos puños de arroz que a lomo de burro se llevan a la casa en donde por cuatro días serán expuestos al sol, luego es recogido y almacenado en el zarzo para que termine de secarse por completo, allí puede durar más de un año. Un burro puede soportar unos catorce puños de arroz, por eso lo mejor es ser considerado y no sobrepasarse. “El burro aguanta la carga más no la sobrecarga” –decía El Quijote de la Mancha.

La pilada se realiza de dos formas diferentes: una soltando el amarre del puño, se mete en un costal de fique o nylon y luego se golpea con un palo para que suelten los granos y quede bien *tacado*, cuando la paja está limpia de granos se saca para ventearla con un *balai*, luego se pasa al pilón y se golpea con un palo hasta que los granos se liberen de la cáscara; el arroz se guarda o cocina directamente. La otra forma es mediante el trillado del puño directamente en el pilón, previo secado al sol por lo menos medio día; el pilado de un puño toma una hora en promedio.

Las actividades propias del cultivo de arroz se reparten entre la familia indígena: los hombres rozan, siembran, cosechan y almacenan; las mujeres cocinan los alimentos para los trabajadores durante todas las actividades y se encargan de la pilada; los niños llevan los alimentos al sitio de trabajo, ayudan a transportar el arroz a la casa y apoyan a sus madres en la pilada... y como son incansables les queda tiempo para la pajariada del cultivo valiéndose de caucheras y muñecos espanta pájaros. Las aves aparecen de manera especial los ocho días que pasan entre la siembra y la germinación y luego cuando empieza a madurar el grano.

• Arroz forastero o de inundación

Se siembra entre mayo y el 15 de julio; los terrenos preferidos son suelos arenosas o arcillosas, en zonas de rastrojos bajos con buena humedad. Las variedades de arroz que se siembran en zonas inundadas son el *forastero*, *panela* y *ligerito*. Primero se prepara el semillero (la mejor época es junio-julio) ubicado en un lote pequeño, en un bajo que permanezca húmedo por lo menos durante los dos meses iniciales del cultivo. Se desmaleza a machete para realizar la siembra que se hace a chuzo y a una distancia de tres a cuatro centímetros y a una profundidad de dos a tres centímetros en donde se depositará un puñado de semillas. El semillero se pajarea entre diez y quince días. El lote en donde se trasplantarán las plantas que tienen entre veinte y treinta centímetros de altura debe permanecer como mínimo dos o tres meses inundado, o puede estarlo permanentemente, una vez desyerbado a machete se hace el trasplante no sin antes cortar la parte superior de la planta y dividirla en tres o cuatro matas. Este arroz hijea bastante. Para sembrar una hectárea se requiere un semillero de una tarea que demanda diez libras de semilla y cuatro jornales.

La siembra se hace con palanca, es importante pisar la tierra para que no quede floja, a unos treinta centímetros entre plantas y en forma de pata de gallina. Este arroz no necesita otra inversión, tan solo se pajarea cuando está amarilleando; seis meses después de sembrado el lote (en enero y en pleno verano) se está cosechando arroz. Por lo general al que cosecha se le paga en granos (por cada cinco puños cosechados se lleva uno), en otras ocasiones se cancela con dinero y se le da la comida.

Nuestras variedades de arroz

El arroz es originario del continente asiático y gran parte de las variedades que se reconocen como criollas han sido intro-

ducidas desde la época de la colonia, muchas de las cuales se han cruzado con otras introducidas mediante programas gubernamentales. Lo cierto es que son muchas las variedades

de arroz que aún manejan y conservan los agricultores del Resguardo de San Andrés de Sotavento como vemos en el siguiente cuadro.

Variedad	Característica de la planta	Característica del arroz
1. Orgullo de las mujeres	<ul style="list-style-type: none"> - "El nombre se debe a su mayor grado de dificultad en el pilado,"es muy duro para pilar" –dicen las mujeres– por lo que para lograr la tarea encomendada se convierte en un reto que debe sacar a relucir todo su orgullo y fortaleza. - La planta es de color verde, un 1 m. de altura, hojas largas, suaves y verdes. Tallo de pitillo. Liendres de color morado en la espiga. Flor en Forma de estrella. Su ciclo de desarrollo es de cuatro meses. Se siembra a chuzo y semillero entre abril y mayo. - El control de hierbas se hace dos veces. - Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> - El grano es pequeño, semiovalado, con lija, color amarillento, cáscara suave, blando - Germina a los ocho días. - Sirve para preparar arroz seco, mazamorra y sopa.
2. María Julia Blanco	<ul style="list-style-type: none"> - Planta de 1 m. de altura, color verde, hoja ancha y larga. Hay dos clases: lento (noventa días) y rápido (el doble). Tipo de tallo pitillo. Flor blanca en forma de estrella. - Se siembra entre los meses de junio y julio a chuzo. - Se siembra en semillero y se transplanta. - El cultivo se limpia dos veces. - Produce cuatro botijas por cuarterón (una botija equivale a veinticinco puños). - Casi perdido, es escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> - El grano es largo, blando y de color amarillento. - La germinación toma seis u ocho días - Se prepara en arroz subido, tostado, mazamorra y chicha.
3. Ina mono ligerito	<ul style="list-style-type: none"> - Planta de 1,7 m. de altura. Se caracteriza porque hijea demasiado. Tallo tipo pitillo con nudillos cada veinte centímetros. Hojas largas y suaves, flor blanca, fruto alargado. - Se siembra en los meses de junio y julio. La forma de siembra se hace a chuzo y se limpia dos veces. - Produce cuatro botijas por cuarterón. 	<ul style="list-style-type: none"> - El grano es alargado de color rojo mono. - Germina máximo a los ocho días - Blando para pilar.
4. Mono recaó	<ul style="list-style-type: none"> - Planta de 1,7 m. de altura. Si tiene agua se desarrolla mucho. Tallo en forma de pitillo con nudos cada veinte centímetros. Hojas largas, flores amarillas en forma de estrella. - Se siembra a chuzo de junio a agosto. Se hace semillero - Se limpia dos veces. - La recolección del arroz se hace a los seis meses Produce cinco botijas por cuarterón. - Abundante. 	<ul style="list-style-type: none"> - El grano es de forma avalada, color amarillo oscuro, es duro. - Germina a los ocho días.
5. Mano negra	<ul style="list-style-type: none"> - Planta de 1,2 m de altura. Es de zona pantanosa. Tallo forma de pitillo, hoja con sierra cortante. Se siembra entre junio y julio. Primero se hace semillero y luego se transplanta a una distancia de entre 25 y 30 centímetros entre plantas. - Se limpia dos veces al año. - La semilla se recoge a los seis meses y produce entre cuatro y cinco botijas por cuarterón. - Abundante. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grano ovalado y blando de color amarillo. - Germina máximo a los ocho días. Se desarrolla bastante.

(Continúa)

(Continuación)

Variedad	Característica de la planta	Característica del arroz
6. Mora	<ul style="list-style-type: none"> - Planta de 1,2 m de altura. Hojas anchas y largas. - Se siembra a chuzo entre junio y julio a una distancia entre matas de treinta centímetros. - Se limpia dos veces al año. - Se recolecta a los cuatro meses y produce cuatro botijas por cuarterón. - Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grano ovalado, de color amarillo oscuro, duro para desgranar y blando para pilar. - Germina a los seis u ocho días.
7. Comba vieja	<ul style="list-style-type: none"> - Planta de 1,2 m de altura. Tallo en pitillo con nudo cada veinte centímetros. Hojas largas, verdes y cortantes. - Se siembra a chuzo entre junio y julio, distanciadas veinticinco centímetros entre plantas. - Se cosecha a los cuatro meses. Produce cuatro botijas por cuarterón. - Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grano ovalado, acanalado, de color negruzco, blando. - Germina a los cinco u ocho días.
8. Mestizo	<ul style="list-style-type: none"> - Planta de 1,2 m de altura. Crece muy rápido. Hojas cortas de entre veinte y treinta centímetros. Color verde suave. - Se siembra a chuzo entre junio y julio. - Se cosecha a los seis meses y produce entre tres y cuatro botijas por cuarterón. - Perdido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grano de forma avalada, cáscara blancuzca. De consistencia dura. - Germina a los seis u ocho días según el tiempo.
9. Maraca	<ul style="list-style-type: none"> - Planta de 1,5 m de altura. Rápido desarrollo. Tallo en forma de pitillo. Hojas largas punta aguda. - Se siembra a chuzo entre junio y julio. - Se limpia una sola vez. - Tiempo de recolección a los cinco o seis meses y produce cinco botijas por cuarterón. - Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grano largo, cuando está biche la cáscara es negra y blanca al madurar. Es un arroz blando que germina a los seis u ocho días.
10. Ina blanco	<ul style="list-style-type: none"> - Planta de 1,70 m de altura. Hojas largas. - Se siembra a chuzo entre junio y julio. - Dos limpiezas al año. - Muy delicado con la plaga. - Cosecha a los seis meses y produce cinco botijas por cuarterón (1/4 de hectárea). - Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grano fino y alargado, blanco y blando - Germina a los seis u ocho días.
11. Ina rojo	<ul style="list-style-type: none"> - Planta de 1,7 m de altura. Tallo largo como pitillo. Entrenudos a veinticinco centímetros. Hojas largas, rasquiñoso. - Se siembra a chuzo entre junio y julio a una distancia de treinta centímetros entre plantas. - Se limpia una o dos veces dependiendo de la maleza. - Se recoge a los seis meses y produce entre cuatro y cinco botijas por cuarterón. - Escaso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grano fino y largo. Cáscara Color rojiza y por dentro blanco. Blando. Se considera un arroz fino. - Germina a los seis u ocho días. - Rápido desarrollo.
Otras variedades importantes	Jarta Muchacho (escaso), Fortuna (escaso), María Angela (perdido), Panela (abundante), Mono Bola (escaso), Punta Clara (perdido), Rosita (escaso), Marfil (perdido), Carretera (perdido), Pigua (perdido), el Maravilla (perdido) y Incha Buche.	

Cómo utilizamos y consumimos el arroz

El arroz se destina principalmente para la alimentación humana y animal. Son muchas las recetas que se pueden elaborar a partir de este cereal, por ejemplo:

Receta	Ingredientes	Preparación
Mazamorra de arroz con leche (porción para diez personas)	Media libra de arroz, dos litros de agua, astillas de canela, medio litro de leche, sal, azúcar o panela al gusto. Opcional: plátano maduro o guineo.	Se muele el arroz muy fino, se agrega el agua, la canela, la leche y trocitos de plátano, todo se pone a fuego lento por treinta minutos. Se le agrega sal y el azúcar al gusto y se revuelve hasta que espese.
Arroz con leche (diez raciones)	Media libra de arroz de grano entero, dos litros de agua, astillas de canela, un litro de leche, azúcar al gusto, medio coco rayado y una pizca de sal.	Se revuelve el arroz, el agua y la leche y se ponen a cocinar. Se agrega la canela, el azúcar, la sal y el coco rayado. Deje cocinar treinta minutos al fuego revolviendo permanentemente.
Sopa de arroz (cinco personas)	Dos litros de agua, cuatrocientos gramos de arroz grano grueso, ají, tomate, cebolla, ajo, comino molido, colorante de achote, cerdo o gallina criolla, trocitos de yuca.	Al arroz se le agrega el agua y luego las verduras y aliños. Se pica la carne en trocitos, se agrega yuca y se deja cocinar cuarenta minutos.
Chicha de arroz	Una libra de arroz molido, tres litros de agua, astillas de canela, clavos, azúcar e hielo.	Mezclar el agua y el arroz molido, poner al fuego cuarenta minutos. Agregar canela, clavos y azúcar. Se revuelve para que no se pegue. Deje enfriar y agregar el hielo antes de servir.
Pastel de arroz (cinco pasteles)	Un libra de arroz semicocido, cebollín, ají, papa, cebolla, condimentos, pimienta de olor, color de achote, comino, sal, carne de cerdo o gallina. Hojas de bijao y pitas de Suquia.	Preparar la carne con el guiso y condimentos en un caldero aparte. Las hojas de bijao bien limpias se extienden en pares, se le pone la respectiva porción de arroz, la verdura y la carne guisada. Se amarran y se ponen a hervir a fuego lento por una hora.





Arroz mora



Arroz mono negro



Arroz orgullo de las mujeres

Orgullo de las Mujeres



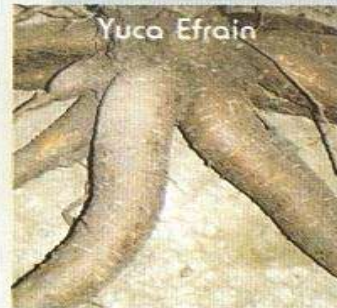
Arroz comba vieja



Arroz mono recao



Algodon



Yuca Efraim



Polvo la Primera



Polvo la Primera



yema Huevo



burrera



Yuca lengua de venao.

3. Días de yuca

En los años treinta y cuarenta reinaban las yucas punta espá (cuyo vástago lo utilizaban los viejos para espantar brujas), rianita, santanera, efraín, yema de huevo, pata de paloma, guarumera, moniblanca, cubita, cartagena y la burrera. Por aquel entonces la sembrábamos asociada con maíz y ñame a una distancia superior al metro (vara y media), pero con la entrada de los programas de las instituciones se incrementan los monocultivos y las distancias de siembra disminuyeron a un metro.

Entre los años ochenta y noventa una de las alternativas agroindustriales promovidas por los programas institucionales

fue la rayandería (picadoras) de yuca. En 2000 entra la yuca amarga por San Antonio de Palmito dando apertura a los monocultivos de este producto en extensiones superiores a las veinte hectáreas. Seis años después nos bombardean con la noticia de los agrocombustibles elaborados a partir de yuca y caña de azúcar... quién lo creyera, ahora este bien común patrimonio del Zenú dejaría de ser servido con suero costeño para convertirse en carburante. De la bandeja al tanque de los carros. La forma que proponen para implementar los cultivos es a través de contratos que firmarían los agricultores con las empresas procesadoras del alcohol, por un de más de veinte años, ¡que escándalo!. Es por esta situación nos llevó a solicitarle al Cacique que prohíba la celebración de estos contratos en tierras comunitarias para la siembra de yuca amarga para la producción de alcohol carburante.

La yuca es parte de la vida del Zenú, para conseguirla hemos tenido que emprender largas jornadas con tal de conseguirla, al menos en época de escasez como aquel lejano 1953 cuando las comunidades de Vidales, Tuchin y La Esmeralda tuvieron que caminar hasta Buenavista y Carreto. La historia se repite con el fuerte verano del año ochenta en donde desapareció este preciado producto en buena parte del territorio, por fortuna Cacaotal estuvo a salvo de tal inclemencia climática y entonces se convirtió en despensa para el resto de la comunidad. Recientemente las comunidades de Buenavista, con escasa producción, se desplazan en vehículos y consiguen las semillas de yuca en la Esmeralda, pero, ajá, ¿y antes cuando todo era a pie?

Cómo cultivamos y producimos la yuca

La yuca es un producto fundamental para la alimentación y la cultura zenú, no en vano y después del maíz es el segundo cultivo en importancia en área cultivada con un 33% según un diagnóstico elaborado en el 2001 en el municipio de San Andrés de Sotavento. Antiguamente teníamos diversas variedades nativas de yuca como: la efraín, yema de huevo, santanera, guarumera y la patepaloma a las que se sumaron otras foráneas que llegaron para quedarse, como la cubita, el polvo de la prima, la papayero y la venezolana proveniente del vecino país. Todas estas variedades tienen los mismos caprichos y gustos, por ejemplo, prefieren los suelos con barro, inclinados o planos, se siembra tanto en tierra arada o sin arar. El terreno seleccionado para siembra, previamente ha sido cosechado con maíz, y por lo general la asociamos con maíz y ñame; nunca se tumba un rastrojo o una montaña para sembrar yuca, lo que ha permitido conservar la naturaleza.

Si bien la semilla para siembra debe ser fresca se utilizan algunos sistemas de almacenamiento y conservación de las vástigas, para lo cual es necesario cortarles el tallo y las hojas a la planta que luego son ubicados bajo la sombra de un árbol o si se prefiere se hace un hueco y se entierra una de las puntas de los tallos en ataos de más de cien varetas; la semilla almacenada de esta forma puede durar hasta seis meses. De allí se clasifica para la siembra: las que no tienen brote de tallos, las que no estén podridas y las gruesas, en fin, se seleccionan las que le tengan mejor apariencia para el cultivador. La yuca se siembra en época de roza que inicia en el mes de abril; el terreno se socola o macanea con machete, luego se realiza la quema y se despalita (amontonar los palos que no lograron quemarse). Posteriormente se hace la siembra del maíz a chuzo y a los diez días se siembra la yuca. Hasta este momento se emplean treinta jornales por hectárea.

Para sembrar la yuca (quince jornales por hectárea) se hace un hoyo en la tierra con palanca e inmediatamente se siembra la vástiga; es muy importante pisar la tierra para darle consistencia. La primera limpia se hace al mes de sembrado el maíz, actividad que demandan veinte jornales. La segunda a los dos o tres meses en veinte jornales y la tercera en los meses de septiembre-octubre en no más de quince jornales. La arrancada de la yuca se hace a los siete u ocho meses (noviembre) y por lo general se cosecha en varias jornadas, su destino principal es el autoconsumo aunque también y en menor grado se comercializa. La que tiene fines comerciales puede durar hasta un año y medio sembrada.

Hoy en día y con el tema de los agrocombustibles, la yuca amarga se convertirá en un monocultivo de grandes extensiones de tierra, producidos por grandes inversionistas y empresas industriales.. Mientras que la producción de una hectárea de yuca pensada como comida y asociada a otros cultivos es de seis toneladas de alimentos; con los usos comerciales esa cantidad asciende a las ocho toneladas. Como referente de las medidas tradicionales que utilizamos para medir la producción de yuca, tenemos que: una caja equivale a sesenta libras de yuca y un quintal a cien libras.

Nuestras variedades

La yuca es una planta de origen de las tierras bajas tropicales de América Latina, ampliamente cultivada por las comunidades locales y presenta una enorme diversidad de variedades y usos. A continuación hacemos un listado de las que aún se cultivan y conservan en el Resguardo Zenú de San Andrés de Sotavento.

Variedad	Característica de la planta
1. Efraín o catabrera	<ul style="list-style-type: none"> - Crece dos metros, abundante en ramas, hojas verdes y vástago blanco. Demora ocho meses en producir. - La raíz es larga y gruesa si se siembra entre abril y mayo, mientras que si la siembra se realiza entre junio y julio será porroquita (corta). La concha y la carne es blanca, la concha es gruesa. Es muy dura para arrancar. - Debe sembrarse a una distancia de 1.5 m, ya sea sola o en asocio con ñame y maíz. - Es resistente al verano. - Cada mata produce entre diez y quince libras. - Abundante.
2. Cubita	<ul style="list-style-type: none"> - Crece hasta 1 metro. Produce tan solo un hijuelo. Vástago (tallo) blanco excepto en donde pega la hoja que es rojo; presenta verrugas del mismo color en las hojas. - Produce a los seis meses entre tres y cuatro yucas gruesas. Una hectárea produce 1.5 Ton. En suelo arado se va en vicio mientras que en suelo bruto produce más. - Abundante.
3. Venezolana	<ul style="list-style-type: none"> - Crece 1.5 m. Produce dos o tres cangres (tallos). El macho se distingue por el vástago largo mientras que la hembra produce pepas, (frutos) crece tan solo 1 metro. La hembra ramea más y pierde sus hojas en verano, a diferencia del macho que en caso de perderlas se pone rucha la yuca. - La distancia de siembra entre las plantas oscila entre 1 y 1.5 metros. - Generalmente se asocia con ñame y maíz. Esta variedad llegó de Venezuela por San Onofre, apenas cuando se iniciaba la década de los setenta. - La producción es mayor que la de muchas variedades. La carne es blanca, concha morada. Una mata produce de doce a quince libras a los seis meses de plantada. Si se siembra parada echa bolo, si es acostada produce yuca larga, dependiendo del mes de siembra porque si es entre mayo y junio crece poco (corta). - Abundante.
4. Santanera	<ul style="list-style-type: none"> - Hay dos clases: una que echa muchas ramas y otra no. Hoja verde oscuro. - Se siembra a metro y medio en asocio con maíz. - Cáscara negra. La carne es blanca y sabrosa. Nunca se hace rucha y es bastante harinosa - Produce a los seis meses entre doce y quince libras por mata en suelo de barro. - Es resistente al verano. - Escasa.
5. Cartagena	<ul style="list-style-type: none"> - Crece 2,5 a 3m. Tiene dos cangres (tallos). El tallo es color morado. - Produce por bolos (raíces redondas). Carne amarilla. - Hay personas que la siembran y pare, a otros con menos suerte les echa pura raíz. - Una mata produce diez libras. - Escasa.
6. Mona blanca	<ul style="list-style-type: none"> - Crece dos metros. Las hojas están bastante cerca una de la otra; color amarillento. - Carne blanca y concha negra. Las yucas son largas. - Se puede asociar con ñame espino; produce doce libras por mata. - Escasa.
7. Pata de paloma	<ul style="list-style-type: none"> - Tiene una altura máxima de metro y medio. La vástiga es blanca y el pegue de la hoja rojo. El cogollo (tallo nuevo) es rojo. Carne blanca y harinosa. La concha es mojosa (gris) y gruesa. - Produce a los cinco o seis meses muchas yucas pequeñas. - Abundante.

(Continúa)

(Continuación)

Variedad	Característica de la planta
8. Guarumera	<ul style="list-style-type: none"> - Crece hasta dos metros de altura. Vástago blanco. Cogollo morado y hojas verde oscuro. La concha es gruesa, de color blanca y harinosa. - Produce a los seis meses. Las cinco o seis libras que produce por mata se reparten en cinco tubérculos. - Resistente al verano. - Escasa.
9. Bonguita	<ul style="list-style-type: none"> - La planta tiene un solo tallo de 1 metro de altura. Concha ceniza; carne amarilla, dulce y harinosa. Echa de dos a tres bolitos de yuca. - Una mata produce tres libras a los cinco, seis meses, de sembrada. - Perdida.
10. Sardina	<ul style="list-style-type: none"> - La planta crece 1,20 metros; dos vástagos. Hojas delgadas de color verde oscuro. - La concha y la carne son blancas. Produce cuatro libras por mata. - Perdida.
11. Mirable	<ul style="list-style-type: none"> - La altura de la planta no es mayor de 1 metro. Tiene 1 o 2 vástagos color café. Se desparrama. Hojas delgadas. Florece y echa semillas redondas. Concha negra. - Produce de cuatro a cinco yucas por mata que alcanzan las cuatro libras; se puede cosechar a partir de los seis meses. - Perdida.
12. María prieta	<ul style="list-style-type: none"> - La planta crece un metro y medio. Tallo acostado o arqueado, morado y grueso. Hojas oscuras. Concha negra y carne blanca. - Cada mata produce ocho libras y es comestible a partir del octavo mes. - Resistente al verano. - Perdida.
13. Burrera	<ul style="list-style-type: none"> - La planta tiene una altura de dos metros; tres vástagos blancos por mata. Hoja verde y alargada. Concha y carne blanca, larga y gruesa - Debe sembrarse en suelo arenoso y de barro a una distancia de 1,2 metros. - Al cabo de seis meses produce 10 libras por planta. - Escasa.
14. Hiacó	<ul style="list-style-type: none"> - La planta crece 1.75 m de altura. Vástiga blanca, dos tallos por mata. Hoja verde y alargada. Tallo morado. Yuca larga, carne y concha blanca. - Se siembra a 1,2 m de distancia en suelos de barro y arenosos. - Produce a los seis meses cerca de cinco libras por mata. - Perdida.
16. Caoba	<ul style="list-style-type: none"> - La planta crece un metro y medio. Vástiga negra y gruesa. Hoja verde oscura y redonda. Concha negra y carne blanca; yuca larga. - Prefiere los suelos arenosos y de barro, debe sembrarse a una distancia de un metro y medio. - Produce a los seis meses ocho libras por mata. - Escasa.
24. Lengua de venao amarilla	<ul style="list-style-type: none"> - Tallo amarillo. Hoja verde amarillenta, alargada y de foliolos delgados. - Produce a los seis meses igual número de libras por mata. Carne amarilla y concha café en forma de bolo. - Se debe sembrar en suelos arenosos y de barro. - La distancia de siembra es de 1,2 metros. - Escasa.
25. Rianita	<ul style="list-style-type: none"> - Tallo verde. Hoja verde rojiza y alargada. concha blanca mojosa, carne blanca. - Produce seis libras por planta a los seis meses. - Se puede sembrar en suelos arenosos y de barro. - Escasa.

Cómo utilizamos y consumimos la yuca

Lo más común es consumir la yuca recién cosechada, cocida en agua para el consumo humano mientras que para el con-

sumo animal se utiliza el desecho o los rabos. Entre algunas deliciosas recetas tenemos:

Receta	Ingredientes	Preparación
Enyucao	Cinco libras de yuca, media de azúcar, anís y coco rayado.	Se raya la yuca después de pelada y se exprime para que no quede pasada de agua. Se agrega el coco también rayado, el azúcar y el anís. Con todo se hace una masa homogénea que se deposita envuelta en un recipiente u hoja de plátano y se pone a asar hasta que dore.
Chicha de yuca	Una caja de yuca, media libra de maíz nacido, dos libras de batata picada y diez litros de agua.	Se pela y se cocina la yuca. Luego se muele no sin antes haberla escurrido por completo, el mismo paso se hace con el maíz y se agrega batata rayada. Las dos masas se mezclan con la totalidad del agua, se revuelve con cuidado y se guarda el producto final en un recipiente no hermético, en un lugar fresco y durante tres o cuatro días. Antes de consumirla es necesario colarla.
Carimañola	Cinco libras de yuca, agua, una libra de carne molida, sal, cebolla, tomate, ajo, cominos y un litro de aceite.	Preparar la carne molida con los aliños a fuego lento hasta que esté cocida. Se cocina la yuca, se muele, se amasa, se da forma a la carimañola y se agregan porciones de carne aliñada en el centro de cada carimañola. Se cierra con cuidado procurando que no pierda la forma y finalmente se fríe hasta quedar doraditas.
Casadilla	Cinco libras de yuca, dos de azúcar, dos cocos rayados, anís y dos litros de agua.	Se cocina la yuca, se pila o se muele la yuca sin el agua. Se amasa unos minutos y se estira la masa con una botella para formar una tela de medio centímetro. Se moldea con la boca de un vaso. Preparar la mezcla del coco rayado, el azúcar y el anís. A cada unidad se le agrega una porción de la mezcla con coco. Se llevan al horno hasta quedar doraditas.
Almidón de yuca	Una libra de yuca y litro y medio de agua.	Se raya la yuca cruda, se le adiciona el agua y se revuelve. Luego se cuela con un trapo muy limpio de tela de franela. El agua colada de la yuca se deja reposar durante una hora, tiempo suficiente para que se asiente el almidón. Posteriormente se bota el agua dejando tan solo la que se decantó en el fondo, este compuesto se pone a secar al sol durante dos o tres días, dando como resultado una mezcla fabulosa a partir de la cual se elabora almidón, pegante, diabolín y panderos entre otros tantos productos.

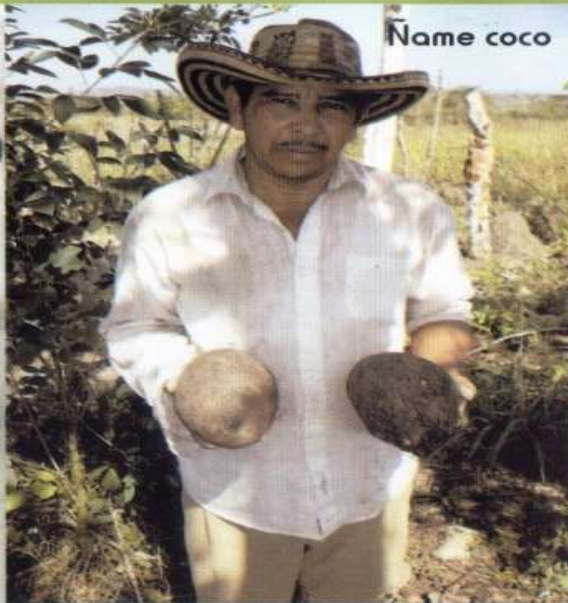
Ñame pelao



Ñame oso de manito



Ñame coco



Ñame familia morado



Ñame familia blanco



Ñame mestizo jipato



Ñame oso pico de botella



4. Mi compa' e el ñame

Anteriormente, hacía los años treinta y cuarenta, los ñames conocidos se conocían como: *criollo pelao*, *criollo peludo*, *mestizo*, *osito*, *cuello de botella*, *yantín (ñanpín)*, *familia (azúcar)*, *tunga y espino*; de esta numerosa familia los más comunes y apetecidos eran los tres primeros. Nuestros abuelos sembraban el ñame bajo el sistema de rosa, tumba y quema, se sembraba asociado con el maíz y la yuca. No se utilizaban agroquímicos, la siembra se hacía con palanca, distribuida en el suelo en pata de gallina (triángulo o tres bolillos). Por aquel entonces no se conocían plagas o enfermedades de importancia. Entre 1985 y 1990 llega una plaga al ñame "*la machaca*" que se ensañó con este cultivo hasta doblegarlo y llevarlo casi a la extinción, si bien no fue el acabo se perdieron algunas variedades como el criollo pelao, criollo peludo y el mestizo; lo que dio paso a otras variedades como el cabezón (Cartagena), el coco y el seda o diamante introducidos por el DRI-PNR. Si bien hoy todas estas variedades son cultivadas, predominan los ñames espino, oso y diamante, y se encuentran escasos el ñame criollo pelao, el peludo y el mestizo.

Cómo sembramos y producimos ñame

• Cultivo del ñame espino

El ñame lo almacenamos en el pañol desde la última cosecha en el mes de diciembre. Allí desarrolla su tallo hasta abril, el mes de la siembra y de las primeras lluvias. Para sembrarla le quitamos los tallos y se desmanan (despegar los ñames del tallo principal). Seleccionamos los tubérculos que tienen entre media y una libra para la siembra. Si la meta es sembrar una hectárea requerimos cinco mil semillas que también puede obtenerse partiendo un ñame grande en varios pedazos aunque de esta manera la planta tomará más tiempo para nacer porque requiere embordillar y formar botón.

El terreno para la siembra del ñame debe ser plano o levemente inclinado, que no se inunde, preferiblemente arcilloso y con rastrojo alto. El terreno lo macaneamos (corte de palos) con rula y sin raspar el suelo; amontonamos la basura y quemamos los palos más gruesos. El macaneo de una hectárea emplea diez jornales. Posteriormente hacemos la despaltada (corte de ramas y palos pequeños) en unos cinco jornales. Estas actividades las realizamos entre febrero y marzo.

En el mes de abril hacemos la hoyada con una palanca, cada hoyo tiene entre treinta y cuarenta centímetros de profundidad y unos quince centímetros de diámetro. Los hoyos se hacen a dos metros entre surcos y metro y medio entre plantas; el hoyado no es una tarea fácil ni deseada, si el suelo está húmedo (marzo, abril) un trabajador puede hacer unos quinientos por día, pero si estamos en verano y la tierra está seca y dura, por más guapo que sea el jornalero, no hará más de doscientos. Mil hoyos en diciembre se contratan por veinte mil pesos y en abril por diez mil.

Para la siembra preparamos los hoyos cortando las raíces y sacando los terrones gruesos. Ponemos una semilla en el interior a unos siete centímetros de profundidad y se atierra en forma de montículo. Esta actividad la hacemos en abril y se emplea un jornal para la siembra de trescientas matas, que se paga a cinco mil pesos libre de alimentación y trabajando de siete a once de la mañana.

Cuando empiezan a brotar los primeros tallos a los ocho días colocamos tutores (postes) a cada planta, algunos agricultores ponen un tutor por cada dos plantas. Recordemos que el tutor es un palo de dos metros y medio que se entierra cerca a la planta y que le permite irse enredando hacia el lado derecho. Cada tutor se consigue en unos doscientos pesos, para ubicar cinco mil se emplean siete jornales. La

primera limpia la realizamos con machete al mes de sembrado, en mayo para ser más exactos, momento propicio para sembrar de manera asociada otros cultivos como frijol, patilla o pepino, si por el contrario se prefiriere la yuca es necesario esperar otros dos meses. Para la primera limpia se emplean sesenta jornales por hectárea. La segunda limpia con machete se hace en junio y se requieren no menos de sesenta y cinco jornales por hectárea. Para el mes de septiembre hacemos la tercera limpia también a machete y demandando cincuenta jornales, esta limpia requiere especial cuidado porque si no se hace con amor, cuidado y respeto se pueden estropear los tallos y dañar la producción.

En el mes de octubre y de acuerdo a la presencia de lluvia hacemos la capada del ñame que consiste en destapar con una palanca mediana un lado de la raíz de la planta, si se advierten tubérculos de más de una libra y cuyo color del culito sea amarillento, significa que ya está listo y entonces se cortan en la parte superior. Luego se vuelve a tapar la raíz esperando el agua del cielo; para la capada de una hectárea empleamos entre cincuenta y sesenta jornales. La producción oscila entre cinco y siete toneladas por hectárea y destinamos en gran parte a la venta.

En los meses de diciembre y enero arrancamos la semilla con un barretón mediano empleando entre treinta y treinta y cinco jornales por hectárea. La semilla se debe transportar con mucho cuidado, sin golpearla porque se puede dañar la concha y afectar la semilla, en vista del cuidado se emplean cajas de madera. La producción puede llegar a las cuatro, cinco toneladas por hectárea. El ñame más pequeño se selecciona para semilla, los más grandes se destinan al autoconsumo y otro tanto va al mercado.

• Cultivo del ñame oso y otras variedades

Del pañol seleccionamos los ñames que no estén podridos ni que tengan la concha seca. Los más pequeños, menores

a las cuatro onzas, se descartan mientras que los tubérculos seleccionados se pican en trozos de tres pulgadas. Evitamos hacer esta tarea en época de luna nueva y advertirle a quien lo vaya a hacer que no puede tener relaciones sexuales la noche anterior porque se daña el producto, además, se dice, no todos ni todas tienen buena mano para picar. La picada de la semilla la realizamos entre uno y tres días antes de la siembra, si el área a sembrar es de una hectárea necesitamos veinticinco quintales de semilla (1,25 toneladas). Un quintal tiene aproximadamente cuatrocientas semillas (si la tarea es picar diez mil semillas se requiere tres jornales).

Estos ñames los sembramos asociados con maíz que sirve de tutor (poste), en este caso la siembra se hace a los veinte, treinta días de sembrado el maíz (primera limpia) correspondiendo a los meses de abril y mayo. Para la siembra requerimos hacer una hoyada que emplea quince jornales; los hoyos se hacen a un metro de distancia entre plantas y a un metro con cincuenta entre surcos, la profundidad no puede ser inferior a los treinta centímetros. Para preparar el hoyo arrancamos las raíces y se destruyen los terrones grandes, depositando la semilla a unos siete centímetros. Se entierra en forma de montículo. La segunda limpia del cultivo asociado, o sea la primera del ñame, la realizamos en mayo involucrando sesenta y cinco jornales por hectárea. En julio realizamos la tercera limpia empleando igual número de jornales. El ñame no se puede limpiar en agosto ya que éste se encuentra varetiando (crece en enredadera alrededor de una estaca tutora).

Entre agosto y septiembre recogemos el maíz y doblamos las plantas, permitiéndole al ñame acceder de manera directa a la luz solar. En noviembre, diciembre, hacemos la última limpia: valiéndose de una palanca o barretón se arrancan los tubérculos. La arrancada de dos quintales de ñame la hacemos en un día mientras que la arrancada de una hec-

primera limpia la realizamos con machete al mes de sembrado, en mayo para ser más exactos, momento propicio para sembrar de manera asociada otros cultivos como fríjol, patilla o pepino, si por el contrario se prefiriere la yuca es necesario esperar otros dos meses. Para la primera limpia se emplean sesenta jornales por hectárea. La segunda limpia con machete se hace en junio y se requieren no menos de sesenta y cinco jornales por hectárea. Para el mes de septiembre hacemos la tercera limpia también a machete y demandando cincuenta jornales, esta limpia requiere especial cuidado porque si no se hace con amor, cuidado y respeto se pueden estropear los tallos y dañar la producción.

En el mes de octubre y de acuerdo a la presencia de lluvia hacemos la capada del ñame que consiste en destapar con una palanca mediana un lado de la raíz de la planta, si se advierten tubérculos de más de una libra y cuyo color del culito sea amarillento, significa que ya está listo y entonces se cortan en la parte superior. Luego se vuelve a tapar la raíz esperando el agua del cielo; para la capada de una hectárea empleamos entre cincuenta y sesenta jornales. La producción oscila entre cinco y siete toneladas por hectárea y destinamos en gran parte a la venta.

En los meses de diciembre y enero arrancamos la semilla con un barretón mediano empleando entre treinta y treinta y cinco jornales por hectárea. La semilla se debe transportar con mucho cuidado, sin golpearla porque se puede dañar la concha y afectar la semilla, en vista del cuidado se emplean cajas de madera. La producción puede llegar a las cuatro, cinco toneladas por hectárea. El ñame más pequeño se selecciona para semilla, los más grandes se destinan al autoconsumo y otro tanto va al mercado.

- **Cultivo del ñame oso y otras variedades**

Del pañol seleccionamos los ñames que no estén podridos ni que tengan la concha seca. Los más pequeños, menores

a las cuatro onzas, se descartan mientras que los tubérculos seleccionados se pican en trozos de tres pulgadas. Evitamos hacer esta tarea en época de luna nueva y advertirle a quien lo vaya a hacer que no puede tener relaciones sexuales la noche anterior porque se daña el producto, además, se dice, no todos ni todas tienen buena mano para picar. La picada de la semilla la realizamos entre uno y tres días antes de la siembra, si el área a sembrar es de una hectárea necesitamos veinticinco quintales de semilla (1,25 toneladas). Un quintal tiene aproximadamente cuatrocientas semillas (si la tarea es picar diez mil semillas se requiere tres jornales).

Estos ñames los sembramos asociados con maíz que sirve de tutor (poste), en este caso la siembra se hace a los veinte, treinta días de sembrado el maíz (primera limpia) correspondiendo a los meses de abril y mayo. Para la siembra requerimos hacer una hoyada que emplea quince jornales; los hoyos se hacen a un metro de distancia entre plantas y a un metro con cincuenta entre surcos, la profundidad no puede ser inferior a los treinta centímetros. Para preparar el hoyo arrancamos las raíces y se destruyen los terrones grandes, depositando la semilla a unos siete centímetros. Se entierra en forma de montículo. La segunda limpia del cultivo asociado, o sea la primera del ñame, la realizamos en mayo involucrando sesenta y cinco jornales por hectárea. En julio realizamos la tercera limpia empleando igual número de jornales. El ñame no se puede limpiar en agosto ya que éste se encuentra varetiando (crece en enredadera alrededor de una estaca tutora).

Entre agosto y septiembre recogemos el maíz y doblamos las plantas, permitiéndole al ñame acceder de manera directa a la luz solar. En noviembre, diciembre, hacemos la última limpia: valiéndose de una palanca o barretón se arrancan los tubérculos. La arrancada de dos quintales de ñame la hacemos en un día mientras que la arrancada de una hec-

tárea ocupa ochenta jornales. La producción puede ser de diez a trece toneladas por hectárea. Debemos tener cuidado de no maltratarlo ni asolearlo en el transporte porque se puede dañar. Para almacenarlo en el pañol lo ponemos con

la cabeza hacia abajo para que no se maltrate y al echar la raíz no se deja secar. Como se ve, el ñame es un cultivo que merece cuidado y respeto, es una planta sensible que exige mucho amor.

Cómo utilizamos y consumimos el ñame

Receta	Ingredientes	Preparación
Dulce de ñame	Ñame, panela, clavos, canela, pimienta picante y coco, clavitos de olor.	Se cocina el ñame sin sal, se muele la panela, se echa un poco de agua, se mezcla, se le agrega canela, clavos, pimienta y trocitos de coco. Se pone al fogón por dos o tres horas hasta quedar del color oscuro de la panela.
Mote de ñame	2 libras de ñame pelado y picado 1/2 libra de queso criollo 1 y 1/2 cucharada de suero 6 hojas de bleo de chupa 1 cucharadita de jugo de limón 1 diente de ajo picado 1 tomate pelado y picado 1 cebolla cabezona grande picada Sal y 1 cucharada de aceite.	Se hace un sofrito en el aceite con la cebolla, tomate, sal, ajo. Aparte se cocina el ñame 1 hora en suficiente agua hasta que quede bien espeso. Luego se le pone el sofrito, el queso y las hojas de bleo de chupa y se deja cocer por 1/4 de hora. Finalmente se le pone el suero y se deja cocer 5 minutos.

5. La nostalgia de la batata

Es un cultivo que anteriormente lo sembrábamos mucho pero que ha disminuido su siembra porque, al igual que la ahuyama, el uso de agroquímicos y maquinaria la afectó considerablemente. Hoy en día lastimosamente la gente no quiere limpiar a mano y prefiere los fertilizantes con el saldo ya mentado. En vista de que el comercio de la batata es reducido y los precios bajos, la utilizamos principalmente para el autoconsumo de la familia. En el Carmen de Bolívar y hacia Tolú se da la batata más grande de la región, dicen que se debe a las fértiles tierras de estos municipios, se han reportado algunas tubérculos de hasta seis libras.

Cómo cultivamos la batata

Utilizamos como semilla a los tubérculos, y seleccionamos los más pequeños. Por lo general la sembramos asociada con maíz y yuca o con maíz solo, en un hueco de quince centímetros. A los tres meses una mata ha cubierto casi treinta metros a la redonda. La floración a los cuatro meses es la señal de que ya hay batata. En cada entrenudo va echando raíces en donde se producen las batatas; para cosecharla seguimos los bejucos y donde la tierra se levanta reconocemos que hay batata. Una planta puede producir hasta un quintal (cincuenta kilos), cada batata puede pesar hasta dos libras. Evitamos puyarla con la herramienta cuando se saca porque se pudre fácilmente. Generalmente una familia siembra no más de cuatro matas para el autoconsumo, aunque el número aumenta si el fin es para el comercio.

Nuestras variedades de batata

Variedad	Características de la planta
1. Concha morada carne blanca	<ul style="list-style-type: none"> - Hoja acorazonada, el pedúnculo (pegue de la hoja) es morado al igual que las venas. El bejuco, la hoja y la batata segregan un líquido lechoso cuando se corta o parte. La flor es blanca y el centro morado en forma de campana. - El tubérculo es redondeado, de unos quince centímetros de longitud. Concha morada, blanda y fácil de pelar. Carne blanca y blanda. - Abundante.
2. Yema de huevo	<ul style="list-style-type: none"> - El tubérculo es de carne amarilla y concha morada al igual que la planta en su conjunto. Es más dulce que todas las demás. - Abundante.
3. Concha blanca	<ul style="list-style-type: none"> - La planta es similar a las anteriores. El tubérculo es de concha y carne blanca. - Abundante.
4. Batata de sangre	<ul style="list-style-type: none"> - Hoja en forma de mano con tres dedos, es morada al igual que el bejuco. Flor blanca con el centro morado en forma de campana. - El tubérculo es de concha y carne morada, alargado. - Perdida.

Batata de sangre



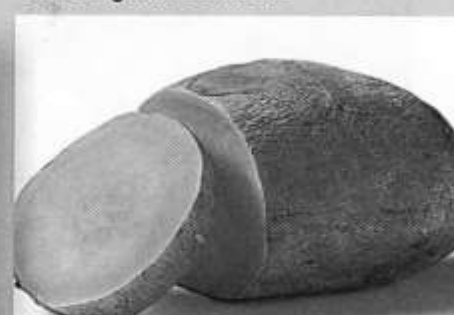
Batata concha blanca



Batata concha blanca



Batata yema de huevo



Cómo utilizamos y consumimos la batata

La batata la utilizamos para la alimentación de la familia, ya sea cocida, en bollos o chicha. También la empleamos en la medicina para curar las picaduras de arañas y hormigas,

también para las paperas y apostemas. Además algunas personas que quieren parar la borrachera beben un vaso de batata rayada y colada... y santo remedio.

Receta	Ingredientes	Preparación
Batata cocida	Batatas, agua, suero o queso.	Se lavan y cocinan varias batatas en suficiente agua hasta que ablanden. Sáquelas del agua, pele y sirve con suero o queso. Sencillo y espectacular. No se arrepentirá.
Batata frita	Batatas, aceite, sal	Lave la batata, raspe la cáscara y pique en tajadas o fosforitos. Agregue sal y sofría en aceite hasta que doren; escurra muy pero muy bien procurando dejarlas sin el bendito aceite que tanto afecta los triglicéridos. Se sirven con el seco.

6. De fandango con la ahuyama



Ahuyama

La ahuyama es un delicioso cultivo tradicional que lo sembramos en pequeñas cantidades y de manera asociada con maíz y yuca. A medida que se desarrolla se extiende por el terreno hasta cubrirlo como si fuera la piel de la tierra. Ha sido y es un cultivo muy importante para la alimentación de la familia Zenú, además de su alta productividad y durabilidad después de cosechado. Se da en cualquier terreno, sin embargo y debido a su alta susceptibilidad a los herbicidas, la siembra ha disminuido. Si bien a este producto no le faltan compradores, el precio de compra es muy bajo y no logra compensar siquiera los costos de transporte.

Cómo cultivamos y producimos la ahuyama

La ahuyama la podemos asociar con yuca y maíz, o solamente con maíz. En el primer caso el lote ya debe estar sembrado con las dos socias y luego se siembra a chuzo en los sitios deseados. La siembra la realizamos generalmente en mayo, en la época de lluvias. En el segundo caso se siembra junto al maíz. En una hectárea sembramos hasta diez matas, dispersas en todo el lote.

El manejo del cultivo es el mismo para todo el cultivo asociado. Hacemos un manejo del cultivo al mes de sembrado y luego a los dos meses. Cuando tiene bastante follaje y no ha parido, lo hacemos pisar de una mujer que haya tenido varios hijos con el fin de que le transmita a la planta tal prolijidad; también solemos arrancarle la raíz donde nació la planta; esta rutina se realiza a los tres meses de sembrada. En ocasiones hay un gusano que le cae al bejuco y lo perfora hasta volver amarilla la hoja, ante la presencia de esta plaga, se hace un control manual de los gusanos. La ahuyama es una planta condescendiente con el cultivador, porque al impedir el nacimiento de hierbas no deseadas en los cultivos le disminuye el trabajo.

La semilla germina a los cinco días, luego a los tres meses florece y a los cinco el fruto madura. Como se ve, este es un cultivo protector de la tierra y rápido en su crecimiento y muy productivo: una mata puede producir más de cien ahuyamas. Con ese aliado en los patios la soberanía alimentaria de las comunidades va por buen camino. Desde que empieza a extenderse como un manto por la tierra de Mexión y Manexka va pariendo flores. Los frutos, por su parte, varían en tamaño, peso, forma, color, textura y sabor de acuerdo a la variedad.

Nuestras variedades de ahuyama

Variedad	Características de la planta
1. Pastelito	– Fruto pequeño y redondo, cáscara blanda, color verdoso y mojosa. El peso en promedio es de dos libras, la carne es amarilla y tiene un grosor de cinco centímetros por lo que tiende a ser maciza. Poca semilla, pequeña, ovalada y color café al secarse. Abundante.
2. Carreta	– Fruto mediano redondo pero aunque parezca extraño aplanado y de muchas tajadas. Cáscara verdosa de lunares blancos, mojosa. La pulpa es de tres centímetros de grueso, amarillando tirando a naranja. Es maciza y de semillas planas, ovaladas, de color café y en poco número. Esta variedad se ha asentado de manera preferencial hacia el sector de San Francisco. Abundante.
3. Hueso	– Fruto redondo y liso. Cáscara dura color verde mojoso que al rasgarse descubre la verdadera cáscara: blanca, también gruesa y dura como el caparazón de un armadillo, de ahí el nombre de hueso con que se conoce. La carne es de unos tres centímetros, color amarillo intenso y muy dulce. Se puede almacenar hasta seis meses sin que se arrugue siquiera. Semilla plana y ovalada color café. Abunda en los sectores de Molina, Majagual, Sitio Nuevo y Bella Vista. Escaso.
4. Cacao	– Fruto pequeño muy parecido al cacao de quien toma su nombre. Cáscara verde mojoso y blanda. Cuando biches son brillantes. La carne es gruesa, amarilla y casi maciza. Tiene muy poca semilla, tan solo veinte por ahuyama todas de color café. Escaso.
5. Pescuezona	– El fruto es mucho más grande que las anteriores, con unas treinta libras es la reina absoluta de las ahuyamas. La parte del pegue es delgada y se ensancha produciendo múltiples formas. Cáscara verde y blanca mojosa, blanda. Carne gruesa, cinco seis centímetros, amarillo pálido y de pulpa hebruda. A diferencia del cacao salió premiada con tanta semilla que son grandes, planas y ovaladas, de color blanco con rayas marrón. Escaso.
6. Caballuna	– Fruto grande, redondo, tipo melón de hasta cincuenta centímetros de diámetro. Gigantes. La cáscara es color beige con mancha blanca y muy blanda. La carne es amarillo pálido, de seis a siete centímetros de grosor. Tiene abundante tripa y semillas blancas de color rapé. Abundante.

Cómo utilizamos y consumimos la ahuyama

La ahuyama es la reina de la cocina por su versatilidad para dejarse degustar en muchas y diversas presentaciones. También la utilizamos en la alimentación de gallinas y cerdos. Además es una planta medicinal, es de gran ayuda para

desinflamar la próstata de los hombres y la preparamos de la siguiente manera: se extrae toda la tripa con las semillas y se pone a hervir un kilo en tres litros de agua, hasta que quede tan solo un litro, se enfría y se toma tres vasos diarios durante una semana.

Receta	Ingredientes	Preparación
Minguí de ahuyama	Ahuyama, leche, canela, clavitos, anís, azúcar.	Se cocina la ahuyama y se extrae su pulpa con una cuchara, luego se licua o si lo prefiere macérela con la mano limpia. Agregue leche, canela, clavitos y anís, póngala de nuevo al fuego adicionando los dos litros de leche, revuelva de manera permanente y de a poco agregue el azúcar. El Minguí está listo una vez hierve la leche.
Puré de ahuyama	Ahuyama, sal, huevo.	Se cocina la ahuyama con sal, se extrae la pulpa y luego se agrega una yema de huevo cocida por cada persona a la que se va a servir. Se revuelve y se sirve. Esta receta es especial para la alimentación de los niños.
Arroz con ahuyama	Ahuyama, arroz, sal, aceite, agua, cebolla, ajo, ají dulce.	Se pela la ahuyama cruda, se pica en trozos y se lava. Veinte minutos antes de secarse el arroz agregue la ahuyama picada, revuelva todo el tiempo para evitar que se pegue. Al secarse el arroz tápelo por 20 minutos y sirva. Buen apetito.
Jugo de ahuyama	Ahuyama, agua, canela en polvo, leche, azúcar.	Se cocina dos libras de ahuyama por media hora en cuatro litros de agua. Una vez blanda retírela del fuego y déjela enfriar; licúela con esa misma agua, agregue canela en polvo, leche y azúcar. No olvide servir con hielo.
Torta de ahuyama	Ahuyama, canela molida, nuez moscada, anís, leche, huevos, azúcar, mantequilla, polvo de hornear.	Cocine seis kilos de ahuyama, extraiga la pulpa, luego licue y agregue canela molida, nuez moscada, anís, dos litros y medio de leche, seis huevos, tres libras de azúcar y una de mantequilla. Bata con la mano limpia y con sus mejores pensamientos. El molde se prepara con mantequilla y polvo de hornear, así recibirá toda la mezcla, lleve al horno por diez minutos.
Ahuyama cocida con suero	Ahuyama, agua, suero.	Se cocina la ahuyama en poca agua. Al estar blanda retírela del fuego y séquela. Pártala en porciones no muy grandes y acompáñela de suero.

7. Vecinos del plátano

Las variedades de plátano que se sembraban anteriormente eran *el manzano, cuatro filos (chopo), maticura, guineo agrío, asentao, rabón, curí, dominico, quinientano, boca de reina y el limeño*. Antes del año setenta el cultivo duraba cinco años y se concentraba en la finca o bajo (parcela agroforestal) en donde se cultivaban muchas variedades en compañía de frutales. Eran cultivos destinados solo para autoconsumo de la familia.

Después de los años setenta aparecen nuevas variedades. Primero llegó *el chopo enano* seguido por *el filipino*, introducidas por el SENA. Con el correr de los años el plátano se masificó y ahora se siembra en cualquier lugar, aunque en esta nueva etapa no es acompañado por frutales u otras especie; fue abocado a la soledad absoluta incluso en los patios en donde se cultiva de manera frecuente.

Luego llegó la enfermedad que por poco extingue al ñame y que también se extendió al plátano *cuatro filos*, por suerte fue exclusiva de esta variedad. Dice la memoria oral que “*a la machaca la mandaron los gringos*”. A la fecha se ha perdido *el curí y el dominico*. En el Resguardo no hay cultivos de más de media hectárea, debido, entre otras cosas, a que el suelo no es el adecuado para el plátano, porque se requieren tierras bajas que no se sequen mucho. En el territorio Zenú el plátano hay que sembrarlo cada dos años, el primero da muy buena cosecha, mientras que en el segundo año los frutos salen raquíuticos. Pero algunas variedades como el *cuatro filos* y *el manzano* no tienen problema y producen todo el año y de buena calidad.

Cómo cultivamos y producimos los plátanos

Para sembrarlo preferimos terrenos bajos de arena o barro, siempre y cuando no esté enmontado, en caso tal rozamos a machete, lo que requiere seis jornales por cuarterón, ac-



tividad que se paga a siete mil pesos en promedio. Luego hacemos el hoyado con barretón, cada hueco tiene cerca de cuarenta centímetros de ancho y otro tanto de profundidad; esta labor nos demanda cuatro jornales por cuarterón. El hoyo es abonado con la misma hoja de plátano. Estas actividades las realizamos en agosto.

Posteriormente viene la siembra a partir del quince de agosto, en esta actividad empleamos cuatro jornales por cuarterón. La semilla la seleccionamos a partir de plantas que tienen puyones de veinte centímetros a un metro de alto; las arrancamos con barretón, limpiamos de las partes secas y podridas, luego ponemos una semilla en cada hueco, cada uno de los cuales debe estar a una distancia de cuatro metros entre plantas para un total de ciento cincuenta plantas por cuarterón. Las variedades las sembramos según los terrenos: el papoche y manzano para terrenos inundados, plátano y papoche si es arenoso, filipino y dominico si se trata de suelos con barro.

A los dos meses hacemos la primera limpia y el abonamiento del cultivo con hojas de plátano, palos de mataratón y hojas de roble: seis jornales por cuarterón. La segunda limpia la realizamos a los cuatro meses y tan solo requiere tres jornales. De allí en adelante solo quitamos las hojas secas cada dos meses que a su vez serán el abono. Cuando el cultivo

está empezando se puede asociar con yuca, maíz o frijol, más adelante se puede acompañar de frutales. A los seis meses aparece la bacota (flor) y hacemos una limpia; al cabo de otros tres meses (abril) ya hay plátano de cortar. Las plantas no producen al mismo tiempo, hay unas más adelantadas que otras por el tipo de suelo, de abono, la maduración al momento de la siembra y en general debido al cuidado que se tenga con la planta. El primer corte puede ofrecer hasta cincuenta racimos, los posteriores brindan unos veinticinco cada quince días y durante seis meses hasta octubre. Para la cosecha de veinticinco racimos quincenales necesitamos dos jornales. Durante este tiempo hacemos limpias cada dos meses que emplean cinco jornales.

Después de los seis meses se disminuye la producción y llega el verano, es recomendable y muy sabio dejar en el suelo los desechos que ayudarán a conservar la humedad. A partir de este entonces esperamos el retorno de las lluvias para reiniciar las limpias, hacemos un deshije y a los tres meses reinicia la producción; inicialmente con una producción de cien racimos, luego y cada quince días hasta noviembre recolectamos en promedio setenta racimos, cantidad que disminuye con el verano, hasta llegar a una producción de veinte racimos quincenales. Es así como el plátano puede durar muchos años. A todas las variedades se les quita la bacota cuando se forma el racimo.

tividad que se paga a siete mil pesos en promedio. Luego hacemos el hoyado con barretón, cada hueco tiene cerca de cuarenta centímetros de ancho y otro tanto de profundidad; esta labor nos demanda cuatro jornales por cuarterón. El hoyo es abonado con la misma hoja de plátano. Estas actividades las realizamos en agosto.

Posteriormente viene la siembra a partir del quince de agosto, en esta actividad empleamos cuatro jornales por cuarterón. La semilla la seleccionamos a partir de plantas que tienen puyones de veinte centímetros a un metro de alto; las arrancamos con barretón, limpiamos de las partes secas y podridas, luego ponemos una semilla en cada hueco, cada uno de los cuales debe estar a una distancia de cuatro metros entre plantas para un total de ciento cincuenta plantas por cuarterón. Las variedades las sembramos según los terrenos: el papoche y manzano para terrenos inundados, plátano y papoche si es arenoso, filipino y dominico si se trata de suelos con barro.

A los dos meses hacemos la primera limpia y el abonamiento del cultivo con hojas de plátano, palos de mataratón y hojas de roble: seis jornales por cuarterón. La segunda limpia la realizamos a los cuatro meses y tan solo requiere tres jornales. De allí en adelante solo quitamos las hojas secas cada dos meses que a su vez serán el abono. Cuando el cultivo

está empezando se puede asociar con yuca, maíz o fríjol, más adelante se puede acompañar de frutales. A los seis meses aparece la bacota (flor) y hacemos una limpia; al cabo de otros tres meses (abril) ya hay plátano de cortar. Las plantas no producen al mismo tiempo, hay unas más adelantadas que otras por el tipo de suelo, de abono, la maduración al momento de la siembra y en general debido al cuidado que se tenga con la planta. El primer corte puede ofrecer hasta cincuenta racimos, los posteriores brindan unos veinticinco cada quince días y durante seis meses hasta octubre. Para la cosecha de veinticinco racimos quincenales necesitamos dos jornales. Durante este tiempo hacemos limpias cada dos meses que emplean cinco jornales.

Después de los seis meses se disminuye la producción y llega el verano, es recomendable y muy sabio dejar en el suelo los desechos que ayudarán a conservar la humedad. A partir de este entonces esperamos el retorno de las lluvias para reiniciar las limpias, hacemos un deshije y a los tres meses reinicia la producción; inicialmente con una producción de cien racimos, luego y cada quince días hasta noviembre recolectamos en promedio setenta racimos, cantidad que disminuye con el verano, hasta llegar a una producción de veinte racimos quincenales. Es así como el plátano puede durar muchos años. A todas las variedades se les quita la bacota cuando se forma el racimo.

(Continuación)

Variedad	Características de la planta
	<p>forma triangular. El plátano es dura y acanelada. Su vacota es muy grande y se quedan pegadas las flores del vástago.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abundante.
8. Plátano	<ul style="list-style-type: none"> - El seudo-tallo es alto, tres metros, y verde. Hoja larga de hasta dos metros y medio. Hijeja mucho. - El racimo es grande, puede tener hasta siete manos. Cada mano tiene entre diez u ocho plátanos que son largos, gruesos y semicurvados. La cáscara es verde, gruesa y vidriosa. El plátano es color rosado pálido a amarilla. La vacota es corta y cuando está madura se cae completamente. - Abundante.
9. Asentao	<ul style="list-style-type: none"> - El seudo-tallo es bajito, de no más metro y medio. Tiene unas seis hojas que miden en promedio lo mismo que el seudotallo. No hijea mucho. - El racimo es largo y puede llegar a las diez manos, cada cual posee unos quince plátanos que a su vez miden entre quince y dieciocho centímetros, delgados al igual que la cáscara. La comida es amarillosa. - Escaso.

Cómo consumimos y preparamos los plátanos

Todas las variedades de plátanos son para consumo humano y animal, algunos se consumen verdes y otros maduras.

Receta	Ingredientes	Preparación
Dulce de plátano	Cinco plátanos maduros, canela, clavos, cimienta picante, coco, panela, medio litro de agua, pimienta picante.	Se cocinan los plátanos en medio litro de agua, se disuelven dos panelas en poco agua, se licúa el plátano con panela diluida, se agrega canela, clavos, pimienta y el coco. Se pone al fuego por hora y media y se revuelve hasta que da punto o de un color café oscuro. Se deja reposar por cinco horas.
Mingú	Cinco plátanos maduros, un litro de leche, medio litro de agua, sal y azúcar al gusto.	Se cocinan los plátanos en el medio litro de agua durante quince minutos, se licúa con la leche, se agrega sal y azúcar al gusto.
Cabeza de gato	Cuatro plátanos verdes, medio litro de agua, cebolla, ajo, sal y dos cucharadas de aceite.	Se cocinan los plátanos en medio litro de agua durante veinte minutos. Se bota el agua y se machacan los plátanos hasta que quede una masa. Se agrega la sal, la cebolla picada y el ajo macerado, se agrega aceite. Se lleva a un caldero y se revuelve.

8. La dulzura de la caña

El cultivo de caña dulce en el territorio Zenú lo establecemos para la producción de miel, panela y licor. La extracción del guarapo antiguamente la realizábamos con una infraestructura rudimentaria de madera que algunos llamaban amansa yernos o trapiche, al que después se le adaptó el trabajo animal (bueyes, burros, caballos). Las “estancias de ñeque” en los años 1930 - 1940 fueron muy perseguidas por los gobiernos de ese tiempo, porque era ilegal producir y vender licor (ñeque para los zenú), pues este negocio era monopolio del Estado, de allí se derivaban en buena parte sus ingresos.

“El primer licor industrial preparado en estas tierras fue el llamado “Ron Burguero”, destilado en la Hacienda Berástegui, un emporio agropecuario que también tuvo el mayor ingenio azucarero de la Costa Atlántica. Las bebidas alcohó-

licas se destilaban en alambiques de cobre, que las gentes llamaban “ron ñeque”. Cuando se estableció el monopolio de estas bebidas en el Bolívar Viejo, antes de la creación de Córdoba, las autoridades lucharon por su desaparición. Pero aún después de 1952, año en que Córdoba nació a la vida jurídica, existían muchas fábricas clandestinas” (<http://monteriasiglo20.tripod.com/bebidas.html>).

En San Andrés de Sotavento existían varias estancias donde la gente llevaba su caña para moler al partir con el dueño de la estancia. Esta actividad fue decayendo con el tiempo, por un lado por la persecución del gobierno, por otro con las vías y el comercio empezó a entrar azúcar y panela de otras regiones, se crearon empresas de licores y se fueron desapareciendo los cultivos. En la actualidad hay muy pocas familias que tienen caña de azúcar en áreas significativas; algunas matas son cultivadas en los patios y solo a finales de los años noventa ASPROAL incentivó a través de fondos



rotatorios la siembra de caña de azúcar para la alimentación animal en épocas de verano y para rescatar algunas pequeñas estancias de panela que aún subsistían. El principal problema que se presentó fue la presencia de comején; lo que influyó en la pérdida de la tradición, la cual solo se conservó por algunos agricultores mayores.

El cultivo de caña se hacía en monocultivo, pues es una planta que no soporta el sombrío. Las extensiones eran entre 0,25 y 5 hectáreas. Ahora no se encuentran sino en algunas fincas en no más de media hectárea. Las variedades son muchas aunque en este trabajo solo podemos hacer referencia de tres variedades que nos hablaron los productores:

1. **Cubana:** Los tallos son de textura dura y poco dulce;
2. **Blanca criolla:** El tallo es de textura dura y más dulce;
3. **Vela:** el tallo es de textura dura y poco dulce.

Los productos que se elaboran a partir de la caña de azúcar son muchos: guarapo, cachaza, azúcar, panela, melcocha, blanqueado, ron ñeque. La producción de ron ñeque ya se hace en gran parte con azúcar o panela comprada en el mercado, pero con la misma tecnología de hace muchos



años con alambique de cobre. La panela criolla envuelta en hoja se ve muy poco en el mercado, es utilizada para elaborar dulce, endulzar café, chicha, como agua de panela caliente y jugo con limón y consumido en pasta.

Y ahora nos quieren meter en el cultivo de caña para agrocombustibles

Actualmente el gobierno nacional está proponiendo para la economía regional proyectos de agrocombustibles, mediante el establecimiento de cultivos y plantas industriales para la extracción de alcohol a partir de la caña de azúcar y la yuca. Se está promoviendo a las comunidades indígenas y campesinas de la región Caribe, se involucren en estos cultivos y se fomentan a partir de la promoción de créditos e incentivos para que establezcan estos cultivos. Las autoridades indígenas del resguardo, conscientes de los graves impactos negativos que generan estos megaproyectos, en aspectos ambientales, socioeconómicos y en la soberanía alimentaria en la región, han decidido prohibir la siembra de estos cultivos para estos fines.

Creemos que estos modelos productivos no son la solución a nuestros problemas y por el contrario lo que ocurrirá, si estos proyectos se materializan, es el desplazamiento de la gente por la agudización por los problemas de tierra y el agua, que estos proyectos generarán.

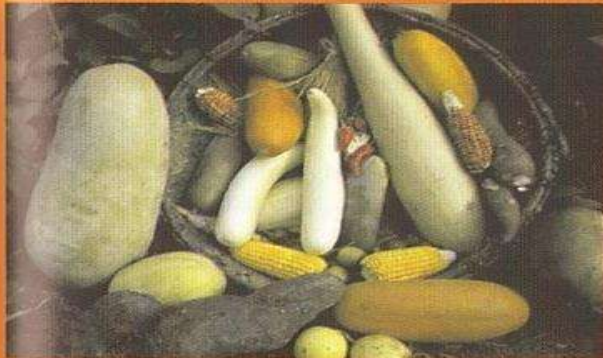
Pepino



Aji



Habichuela



Tomate de bola de gato



Calabaza



Habichuela



Candia



9. Las hortalizas del patio Zenú

Nosotros hemos sembrado desde hace muchos años una amplia diversidad de hortalizas en nuestros patios; pero en poca cantidad, y especialmente para el consumo familiar. En los años treinta y cuarenta se sembraba solamente especies y variedades criollas de hortalizas, como: *tomate bolita de gato*, *tomate mano de tigre*, *candia* (*Okra Ibiscus esculenta*),

bledos, *culantro* (*cilantro criollo*), *habichuela criolla*, *pepino blanco*, *col criolla*, *cebollín criollo* y *espinaca*. Antiguamente la técnica que utilizábamos para el cultivo era el mateado, sin cercas, y en trojas, empleando como abono el cagajón de burro y palo podrido. Las hortalizas son cultivadas y cuidadas especialmente por las mujeres. En algunos casos la producción de hortalizas quedan excedentes que se comercializan o intercambian a nivel local y en las ferias y mercados agroecológicos locales y municipales.

Variedades de hortalizas presentes en los patios Zenú

Hortaliza	No. de variedades	Variedades
Ají	15	– Dulce: criollo, de gajo, de bola, pimentón, cacho de cabra. – Picante: cimarrón, pico de pájaro, chivato, extranjero de colores, larguito fino, cacho de buey, picante grande, pico pájaro extranjero.
Tomate	4	Bolita de gato, mano de tigre, pera, chonto.
Cebollín	3	Criollo, mojocito, cebolla rama.
Col	3	Criolla mojosa, criolla verde, extranjera.
Berenjena	5	Verde, blanca, delgada larga, negra, delgada corta morada.
Espinaca	2	Verde, morada.
Habichuela	4	Criolla negra, criolla cariaca, metro negra, metro cariaca.
Candia	5	Filito, porroquita, peluda morada, lisa, venezolana.
Frijol	7	Chino rojo, rojo criollo, soya, cuarentano blanco, blanco cabecita negra, diablito rojo, cuarentano negro.
Guandúl	4	Cariaco, negro, blanco, rosado.
Ahuyama	5	Hueso, pecunia, cacá, pastelito, lomo de caballo (puercos).
Pepino	4	Blanco, morado, verde, cacho de toro.
Calabazo	3	Bate, larga, pequeña.
Bledo	4	Gallinazo, puercos, chupa, espinaca.
Vitabosa	3	Blanca, negra, rayada.

Posteriormente con la llegada de programas estatales, especialmente del SENA, se introducen nuevas variedades como los *tomates híbridos pera, manzana y chonto, la habichuela metro, el pepino verde, el pimentón, rábano, lechuga, col mejorada y el cebollín mejorado*. Otras hortalizas como la *berenjena* entraron en los años setenta (si bien no tenemos certeza sobre su proveniencia, se cree que llegó con los migrantes libaneses a principios del siglo XX). La Berenjena es una hortaliza de origen asiático. La candia venezolana entró en los años ochenta a manos de los migrantes que iban y regresaban de ese país.

Las nuevas tecnologías introducidas se desplegaron mediante huertas cercadas en donde se prepara el suelo en eras y compost, muchas de las cuales demandaban agroquímicos. Una limitante muy grande en estos sistemas son la disponibilidad de semillas criollas de hortalizas y la dificultad del riego por falta de agua, en la época seca, que se extiende por varios meses.

En el Patio Zenú un componente importante son las hortalizas, las cuales sembramos en eras en el suelo, Estas eras son cercadas con palos para que los cerdos y gallinas no las dañen. Estas huertas pueden tener áreas desde 2 metros cuadrados hasta más de 50 metros cuadrados, dependiendo de la capacidad de la familia para su implementación y mantenimiento. Las hortalizas también se siembran en riatas o trojas, que son construcciones de madera a una altura de 1,0 a 1,7 metros de alto. El tamaño de estas trojas depende de la capacidad del dueño o la dueña, porque son las mujeres las responsables de mantenerlas, mientras que el hombre ayuda en la construcción.

El mantenimiento de las hortalizas demanda trabajo diariamente. Al inicio se requiere tener los materiales para el

cercado y para el abonamiento del suelo. El suelo en las riatas se hace con puro estiércol de burro. En las eras se utiliza tierra de hormiga, ceniza, estiércol de vaca y compost. Posteriormente el mantenimiento consiste en regar, cuando hay muchos días de verano. El riego demanda mucha mano de obra porque el agua por lo general no está cerca y hay que cargarla en burro. Esta es una limitante para producir hortalizas en verano y para que el área sea más grande. Hay familias que se especializan en sembrar hortalizas en verano para vender en las comunidades porque saben que es rentable. Esto ha hecho que las asociaciones propongamos sistemas de riego artesanales.

En las eras sembramos: berenjenas, frijol, habichuela, pepino, tomate, candia, ajies. Mientras que en las riatas sembramos: cebollín, apio, tomates, col, cilantro. Algunas de estas plantas hay que estarlas sembrando periódicamente, pero otras aguantan hasta dos años como las berenjenas y los ajíes, siempre y cuando se les riegue durante el verano. La iraca es una planta que tiene usos artesanales pero su palmito se puede utilizar como alimento. Esta hace parte del patio, pero no es sembrada en la huerta por ser una planta permanente que ocupa mucho espacio.

Las hortalizas han jugado un papel fundamental en la base alimentaria de nuestras familias desde tiempos inmemoriales. Su consumo además de ser importante por la calidad de estos alimentos para complementar la dieta, nos economiza la compra alimentos fuera de la casa.

A continuación describiremos algunas de las hortalizas más importantes:

Planta	Características
Iraca	Se consume el tallo en estado viche. Es una palma que también se utiliza para fabricar artesanías, escobas y hasta el techo de algunas viviendas.
Col	Se encuentran dos variedades: <i>azul</i> y <i>comercial</i> . Su reproducción es vegetativa. Cuando la planta ya está grande se le arrancan los hijuelos del tallo y se siembran. Es una planta que aguanta muy bien nuestras condiciones de verano y se encuentra en casi todos los patios.
Candia	Tenemos cinco variedades de candia (<i>filito</i> , <i>venezolana</i> , <i>porroquita</i> , <i>peluda morada</i> y <i>lisa verde</i>). La más común es la lisa, la cual es de color verde claro y es de forma puntuda como en forma de un cuerno. Se consume viche directamente fresca, en ensaladas, se prepara guisada, asada y en sopas. La semilla se recoge cuando la planta se seca al finalizar su periodo productivo y se guarda para sembrarla en el mes de mayo, en la siguiente época de invierno. Demora para producir unos cuatro meses, o sea en el mes de agosto y septiembre.
Frijoles, caraotas, habichuelas	Los frijoles y demás leguminosas que se siembran en la huerta son de tipo enredadera. Aunque algunas veces se siembra frijol de arbolito. Por lo general hacemos una era de cada una de estas leguminosas a las cuales se les pone tutor o una pita de lado a lado donde ellas se puedan soportar.
Espinaca	Tenemos dos variedades <i>blanca</i> y <i>morada</i> . Se caracteriza por ser una planta tipo enredadera de tallo blanco y rojo, sus hojas son de forma acorazonada.
Berenjena	Existen seis variedades que se conocen en nuestro Resguardo (<i>morada</i> , <i>verde</i> , <i>blanca</i> , <i>delgada blanca</i> , <i>delgada corta</i> , <i>negra</i>), la variedad que mas se cultiva es la morada por ser la que más se vende. La berenjena verde se encuentra en vía de extinción, se consumen en distintos formas tradicional ensalada, frita, en jugo, como verdura, en el arroz y otros platos típicos.
Pepino	Tenemos blanco y verde. Son plantas de enredadera, rastreras, con tallo frágil, se reproduce a los 40 días, sus flores son pequeñas, amarillas. Alimento indispensables para las abejas ya que contienen abundante polen. En el caso del pepino criollo se ha extinguido porque contiene una sustancia lechosa que produce un amargo al consumirla, por lo que se debe deslechar.
Calabaza	Tenemos tres variedades de calabazas. Es una planta de enredadera y requiere de troja. Se sostiene con zarcillos, sus flores son de color blanco y el fruto difiere de tamaño, oscila entre 50 cm y 1 metro de largo, es de forma de embudo. Se consume cosida en ensalada, sopa, guisada y jugo.
Los bledos	Son un grupo de cuatro especies de plantas que pertenecen a diferentes familias botánicas (gallinazo o golero : familia Solanáceae, puerco : familia Amaranthaceae, Chupa : desconocemos la familia, espinaca : desconocemos la familia. El bledo chupa es arbustivo, tiene hojas verde oscuras, la flor es de color rojo, el tallo presenta espinas. Su nombre se deriva de las espinas que al contacto con la piel se introducen de forma rápida, se chupa y es difícil de sacar. El bledo de castilla se desconoce su origen, es de hojas tiernas, las cuales se utilizan para elaboración de platos típicos como: mote, guiso, ensalada.
Cilantro criollo, de monte o culantro	Es una planta silvestre típica de la región tropical de sabana, se desarrolla bien en suelos húmedos. Las familias lo han domesticado y hace parte de las hortalizas, se caracteriza por ser una planta herbácea de tamaño pequeño, hojas alargadas de color verde oscuro y bordes en forma de zic- zac. Tiene una espina que hay que tener cuidado al cojerla. Emite un olor agradable y sabor que lo caracteriza como condimento en las comidas, se reproduce a través de semillas.

Planta	Características
Iraca	Se consume el tallo en estado viche. Es una palma que también se utiliza para fabricar artesanías, escobas y hasta el techo de algunas viviendas.
Col	Se encuentran dos variedades: <i>azul</i> y <i>comercial</i> . Su reproducción es vegetativa. Cuando la planta ya está grande se le arrancan los hijuelos del tallo y se siembran. Es una planta que aguanta muy bien nuestras condiciones de verano y se encuentra en casi todos los patios.
Candia	Tenemos cinco variedades de candia (<i>filito, venezolana, porroquita, peluda morada y lisa verde</i>). La más común es la lisa, la cual es de color verde claro y es de forma puntuda como en forma de un cuerno. Se consume viche directamente fresca, en ensaladas, se prepara guisada, asada y en sopas. La semilla se recoge cuando la planta se seca al finalizar su periodo productivo y se guarda para sembrarla en el mes de mayo, en la siguiente época de invierno. Demora para producir unos cuatro meses, o sea en el mes de agosto y septiembre.
Frijoles, caraotas, habichuelas	Los frijoles y demás leguminosas que se siembran en la huerta son de tipo enredadera. Aunque algunas veces se siembra frijol de arbolito. Por lo general hacemos una era de cada una de estas leguminosas a las cuales se les pone tutor o una pita de lado a lado donde ellas se puedan soportar.
Espinaca	Tenemos dos variedades <i>blanca</i> y <i>morada</i> . Se caracteriza por ser una planta tipo enredadera de tallo blanco y rojo, sus hojas son de forma acorazonada.
Berenjena	Existen seis variedades que se conocen en nuestro Resguardo (<i>morada, verde, blanca, delgada blanca, delgada corta, negra</i>), la variedad que mas se cultiva es la morada por ser la que más se vende. La berenjena verde se encuentra en vía de extinción, se consumen en distintos formas tradicional ensalada, frita, en jugo, como verdura, en el arroz y otros platos típicos.
Pepino	Tenemos blanco y verde. Son plantas de enredadera, rastreras, con tallo frágil, se reproduce a los 40 días, sus flores son pequeñas, amarillas. Alimento indispensables para las abejas ya que contienen abundante polen. En el caso del pepino criollo se ha extinguido porque contiene una sustancia lechosa que produce un amargo al consumirla, por lo que se debe deslechar.
Calabaza	Tenemos tres variedades de calabazas. Es una planta de enredadera y requiere de troja. Se sostiene con zarcillos, sus flores son de color blanco y el fruto difiere de tamaño, oscila entre 50 cm y 1 metro de largo, es de forma de embudo. Se consume cosida en ensalada, sopa, guisada y jugo.
Los bledos	Son un grupo de cuatro especies de plantas que pertenecen a diferentes familias botánicas (gallinazo o golero : familia Solanáceae, puerco : familia Amaranthaceae, Chupa : desconocemos la familia, espinaca : desconocemos la familia. El bledo chupa es arbustivo, tiene hojas verde oscuras, la flor es de color rojo, el tallo presenta espinas. Su nombre se deriva de las espinas que al contacto con la piel se introducen de forma rápida, se chupa y es difícil de sacar. El bledo de castilla se desconoce su origen, es de hojas tiernas, las cuales se utilizan para elaboración de platos típicos como: mote, guiso, ensalada.
Cilantro criollo, de monte o culantro	Es una planta silvestre típica de la región tropical de sabana, se desarrolla bien en suelos húmedos. Las familias lo han domesticado y hace parte de las hortalizas, se caracteriza por ser una planta herbácea de tamaño pequeño, hojas alargadas de color verde oscuro y bordes en forma de zic- zac. Tiene una espina que hay que tener cuidado al cojerla. Emite un olor agradable y sabor que lo caracteriza como condimento en las comidas, se reproduce a través de semillas.

Para iniciar el cultivo requerimos un semillero que se prepara en una era o en riata (construcción elevada de madera); el suelo para la riata se mezcla con arena, estiércol de burro o ganado, palo podrido y tierra negra. La semilla la regamos en hileras separadas cinco centímetros entre sí y a una profundidad inferior al centímetro, y las cubrimos con tierra. Es necesario regarla a diario y brindarle sombra; a los tres o cuatro días germinan las semillas. Cuando la plántula tiene una altura de diez a quince centímetros la trasplantamos al patio.

La berenjena pega en cualquier lugar excepto en las tierras inundables. Inicialmente raspamos el suelo (una huerta de cincuenta metros cuadrados la prepara un hombre en un día), luego abrimos surcos u hoyos por mata: entre surcos se siembra a metro y medio y a un metro entre plantas. La limpia del cultivo la hacemos permanente, esa misma intensidad se debe atender para regar el cultivo en verano y mientras no llueva. Al momento de iniciar la floración (sesenta y cinco

días) ponemos tutores de palo a donde se amarran las plantas y las ramas que van teniendo frutos (así se evita que se pudran una vez en el suelo). En caso de insectos lo ideal es preparar repelentes con plantas o, si se prefiere, tratar esos asuntos con ceniza.

En junio y a los tres meses de sembrado la cosecha da inicio, cada familia recoge la producción de acuerdo a sus necesidades; las que por ejemplo siembran un buen número de plantas comercializan parte de la cosecha para lo cual deben recoger cada ocho días. Una planta puede demorar en producción entre año y medio y dos años, la primera cosecha alcanza las dos, tres libras por planta hasta llegar a las seis libras quincenales. En verano merma la producción volviendo a la normalidad una vez retorna el invierno, aunque en esta segunda oportunidad la producción disminuye más o menos a la mitad de lo producido el primer año. Se calcula que una planta puede producir en su ciclo de vida unas cien libras.

Nuestras variedades de berenjena

Variedad	Características de la planta
1. Morada larga	- Se diferencia de las otras por el color morado y alargado del fruto, que tiene una longitud de quince centímetros. Su sabor no es amargo y su producción es abundante.
2. Blanca larga	- Fruto blanco con betas moradas; puede ser un poco amarga. Su producción es similar a la morada larga. - Abundante.
3. Bola de burro	- Fruto redondo, grande (ocho, diez centímetros de diámetro) y es de sabor amargo. - Escaso.
4. Verde	- Fruto verde que crece hasta doce centímetros de largo. - Escaso y amargo.

Cómo preparamos y consumimos la berenjena

Receta	Ingredientes	Preparación
Ensalada seca	Se seleccionan berenjenas biches, cebolla, tomate, ajo y sal al gusto.	Se lavan y pelan las berenjenas aunque no es necesario, luego se rayan o licuan. Aparte se prepara un sofrito con los demás ingredientes, que, una vez esté bien caliente se le agrega la berenjena. Se deja cinco minutos al fogón y se sirve.
Mote de berenjena	Tres libras de berenjena, ajo, cebolla, ají dulce, sal, bleo y mote y aceite.	Se pone a cocinar en 3 litros de agua, se revuelve hasta que queda espeso, se pica la berenjena en trozos pequeños y se agrega al caldo hasta que espese. Luego se preparan los condimentos sofritos y se agrega al mote.
Dulce de berenjena	Tres libras de berenjena "jechos" con su concha. Dos litros de agua, dos kilos de panela o azúcar, canela, clavo, pimienta de olor, pimienta picante y clavito de olor.	Se cocinan las berenjenas, después de media hora se sacan, se dejan enfriar, se licúa y se ponen al fogón con dos litros de agua junto a la panela o azúcar; se agrega la canela, clavitos y pimienta de olor. Se revuelve permanentemente hasta dos horas dándole tiempo para que espese y alcance su punto.
Jugo de berenjena	Cuatro berenjenas sin pelar, leche, azúcar y nuez moscada.	Se cocinan las berenjenas en tres litros de agua y en ella misma se licúa; se agrega leche, azúcar y nuez moscada. Poner a enfriar y servir.
Berenjena asada	Una berenjena <i>jecha</i> , ajo, cebolla, sal y limón.	La berenjena se pone a asar sin pelar, se voltea hasta que quede totalmente asada. Se abre con un cuchillo, se saca la carne, se machaca con un mortero, se agrega ajo, cebolla, sal y limón, se revuelve bien antes de servir. Si el gusto es berenjena frita tan solo se parte en rebanadas y se fríe en aceite.

– El Aventurero Fríjol

El frijol es un cultivo que sembramos principalmente para el autoconsumo de la familia, aunque en algunos casos lo comercializamos. Por ejemplo en Sampués, un mazo de cuarenta vacotas (vainas) de fríjol verde vale quinientos pesos. Junto al arroz hace un muy buen equipo que tiene una enorme fanaticada entre los Zenú. En el resguardo tenemos una amplia diversidad de frijoles, que cultivamos. De estas variedades se destacan las criollas que están muy bien adaptadas a nuestro clima y suelos y tienen un mayor aguante en el verano.

Muchas variedades de fríjol y de otras plantas en general reflejan los procesos migratorios de los pueblos. Cuando un

Zenú regresa al territorio al cabo de vivir en otra ciudad o país llega impregnado de retazos de la otra cultura. Es así como a la tierra de Mexión y Manexka han llegado diversas variedades de fríjol que se adaptaron a nuestro territorio, hasta convertirse en semillas propias, como si hubieran estado aquí toda la vida; por ejemplo, los fríjoles cuarentavos, provinieron de la Guajira y Valledupar.

Cómo cultivamos y producimos el fríjol

La siembra la hacemos a chuzo, con palanca. En cada hoyo se depositan tres granos por mata a no más de una pulgada de profundidad y establecemos las plantas en pata de gallina, distanciadas un metro entre sí; con la esperanza de que en breve la Madre Tierra convierta en comida el ritual de la siembra. Un jornal es suficiente para la siembra establecida

en un área de un cuarterón. Posteriormente limpiamos el lote a machete, en tres ocasiones: al mes de la siembra, a los quince o veinte días y al siguiente mes. Para esta actividad requerimos cuatro jornales por limpia.

Una vez está empezando a parir se dejan algunas vainas sin recoger para que maduren... hasta que se sequen las semillas en la mata. Luego las recogemos, las desgranamos y las clasificamos, desechando las semillas defectuosas. Estos granos los almacenamos en un frasco o un bangaño con ceniza y las guardamos hasta la próxima época de siembra entre abril y mayo. Este cultivo es bastante descomplicado y no es exigente con el tipo de terreno, se da bien en suelo

barroso (arcilloso) o arenoso, inclinado o plano; pero no se da bien en suelos inundables. Una vez que hemos escogido el lote, preparamos la tierra limpiándola a machete.

A los dos meses aparece la buena noticia de la recolección. Desde ese momento y día de por medio se podrá recoger los frutos, para la comida diaria. Inicialmente la cosecha alcanza cien mazos, y luego disminuye la producción hasta treinta o cuarenta mazos, en noviembre, y luego la planta muere en diciembre. Cada actividad de recolección implica dos jornales. Las semillas que utilizaremos en la próxima siembra las guardamos en un calabazo revuelto con ceniza.

Nuestras variedades de fríjol

Variedades	Características de la planta
1. Fríjol blanco ligaito (cabecita negra)	<ul style="list-style-type: none"> - La planta es de arbolito. - Semilla blanca, ojo negro. - Abundante.
2. Fríjol criollo negrito	<ul style="list-style-type: none"> - Es enredadera. - Semilla negra, redondeada y con un punto blanco. - Escaso.
3. Fríjol rojo ligaito	<ul style="list-style-type: none"> - La planta es un arbolito que no enreda. Hoja verde oscura dividida en tres partes. - Flor morada que germina a los tres días. - Grano semiredondo rojo vinotinto con un punto blanco en el centro. La vaina es rapé y mide unos 25 cm. - Tiempo de cosecha cuarenta días. - Abundante.
4. Fríjol diablito	<ul style="list-style-type: none"> - La planta es de enredadera, un bejuco peludo que al igual que sus hojas puede causar rasquiña. - Semilla roja, punto blanco, pequeña y semilarga. La vaina mide tres pulgadas; color gris. - Se asocia con yuca y maíz. Tiempo de cosecha seis meses. - Escaso.
5. Fríjol rojo arbolito	<ul style="list-style-type: none"> - La planta es de arbolito. Produce bastante por gajos. - Abundante.

Cómo preparamos y consumimos los frijoles

Receta	Ingredientes	Preparación
Buñuelo de frijol	Un kilo de frijol, cebolla, ajo, sal y ají dulce al gusto.	Se pone el frijol en tres litros de agua hasta que ablanden, se enfrían, se muelen y se les agregan los condimentos licuados. Luego arme moldes y fríalos.
Arroz de frijol	Una libra de frijol, ajo, cebolla, ají y sal al gusto	Poner el frijol en cuatro litros de agua, una vez en su punto se secan y en esa misma agua se prepara el arroz junto a los condimentos previamente fritos. Cuando esté a punto de secarse se agrega el frijol, a los cinco minutos se tapa y se baja a lo diez minutos.
Arroz de coco con frijol	Una libra de frijol, coco, azúcar	Cocinar el frijol en tres litros de agua, una vez en su punto se deja enfriar en la misma agua, luego se cuele junto al coco previamente rayado. El agua, impregnada de frijol y coco, se pone a fuego lento con sal y azúcar al gusto, antes de hervir agregue el arroz y el frijol. Se tapa y a los diez minutos se baja.
Dulce de frijol	Dos kilos de frijol, cuatro libras de azúcar, canela, clavos, pimienta de olor, leche, coco picado y queso.	El frijol se deja en agua de un día para el otro, se pelan y lavan para luego ser pelados o licuados. Se prepara una mezcla que va al fogón junto al azúcar, la canela, el clavo y la pimienta de olor. Revuelva por lo menos dos horas, tiempo que toma en llegar a su punto, una vez agregue la leche, el coco, el queso y no deje de revolver por cinco minutos. Ahora pase la preparación a un caldero seco en donde enfriará hasta el día siguiente.
Frijol guisado	Media libra de frijol, ajo, cebolla, tomate, aceite y sal al gusto.	Deje hervir el frijol en dos litros de agua, cuando estén blandos agregue los condimentos.
Mote de frijol	Una libra de frijol, ocho libras de ñame, cebolla, ajo, tomate y cilantro al gusto.	El frijol se pone en agua y al fogón, agregue el ñame y revuelva hasta que espese. Por aparte sofría los condimentos y los agrega a la olla, revuelva bien y bájelos. Sírvalos con muchísimo cariño pensando en que esa comida se convertirá en inteligencia y fortaleza para su familia.

10. Los frutales, la delicia de los niños

En esta región se cultiva una gran diversidad de frutales, que son una importante fuente complementaria en la alimentación de la familia, especialmente de los niños. La mayoría de los frutales se siembran en los patios, pero también algunos se siembran en los otros sitios de la parcela, asociados con el plátano, en potreros y en las cercas. En general se tiene una cantidad pequeña de árboles de cada especie, y su uso es especialmente para el autoconsumo, porque muchos de ellos no tienen salida para el mercado.

Anteriormente ninguno de estos frutos se comercializaba por lo que su uso no era otro que el consumo y el intercambio mediante aquellas olvidadas prácticas basadas en el precepto de economía solidaria. *¡Ah tiempos aquellos en donde primaba la solidaridad antes que la competencia!* En la actualidad no existen programas de fomento que impulsen el uso y manejo de estos cultivos adaptados a esta región; es muy poco lo que se han intensificado los frutales, en buena parte por la pérdida de la tierra y a raíz de los largos periodos que se debe esperar para que den frutos (el tamarindo, por ejemplo, puede demorar hasta siete años para su primera cosecha); aunque otros inician su

producción aproximadamente a los cuatro años, que para una economía de subsistencia es bastante tiempo.

Entre los principales frutales que tradicionalmente hemos cultivado se destacan: el mango, mamey, caimito, guamas, aguacates, guayabas, guanábanas, anones, naranjas, nísperos, tamarindo, zapote, ciruela, mamón, membrillo, guinda,

piñuela, corozo, cereza, mandarina, cocorilla, marañón, pepino amarillo, pepino morado, papaya, limón y café. En general podemos decir que no se ha perdido ninguna de estas especies de frutales en la región. En años recientes han aparecido otras especies y variedades de frutales como la guayaba manzana, la naranja injerta, el pomelo, la maracuyá, el borojón, el carambolo, la badea y las papayas.

Los frutales presentes en el Resguardo Zenú

Especie	Nº variedades	Nombre de las variedades
Limón	5	Criollo, mandarino, toronja, turco, tahití.
Naranja	2	Criolla, dulce y agria.
Guanábana	2	Dulce, Agria.
Papaya	2	Cimarrona, sapote.
Coco	4	Grande, verde, amarillo, propio.
Guayaba dulce	4	Morada, blanca, yema de huevo, sapote.
Ciruelo	3	Criolla, de hobo, masa.
Mamón	2	Mico, blanco y común.
Maracuyá	2	Morada, blanca.
Mango	10	Chancleto, puerco, zapote, de azúcar, corazón, maza, hobo, felipino, paloma, morado.
Tamarindo	2	Agrio, azúcar.
Anón	2	Criollo, castilla.
Corozo	4	De lata, palmito dulce, corozo arroyero, de corozita.
Piña	2	Criolla, mejorada.
Mandarina	2	Dulce blanca, morada.
Toronja	2	Amarilla, morada.
Banano	2	Manzano, asentado.
Aguacate	2	Verde, morado.
Pomelo	2	Morado, amarillo.
Níspero (<i>Achras sapota</i>)	3	Marrón, amarillo, zapote.
Zapote (<i>Calocarpum mammosum</i>)	1	Criollo.



Calendario de cosechas de los frutales

Frutal	Meses											
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Tamarindo												
Cañandong												
Piñuela												
Anon												
Mamey												
Piña												
Guayaba agria												
Ciruella												
Piña												
Caimito												
Mango												
Mamón												
Guama												
Corozo de lata												
Guayaba dulce												
Guayaba agria												
Níspero												
Naranja dulce												
Pomelo												
Lima												

Es importante observar que durante todo el año existe cosecha de algún tipo de frutales, lo que garantiza que se presente disponibilidad de complementos vitamínicos y de nutrientes para la familia. Aunque el gráfico muestra la época de mayor producción de estos frutales, algunos de ellos presentan una menor cantidad de frutos en otras épocas del año.

11. La Droguería de la Abuela

El conocimiento y manejo de plantas medicinales y en general el sistema salud - enfermedad por parte del pueblo Zenú es ancestral. Nuestros abuelos heredaron estos conocimientos de sus ancestros y aún conservamos muchos de ellos aunque también se han perdido bastante. En parte por la pérdida cultural que se ve reflejada en nuestra pérdida del idioma, hasta la degradación de nuestros ecosistemas naturales y nuestros sistemas de vida y producción ancestrales. Existen algunas enfermedades o trastornos que solo son reconocidos por nuestra cultura y que poco pueden manejar los médicos occidentales. Gran parte de nuestras dolencias se pueden manejar con plantas, pero muchas otras requieren del manejo de energías,

estos conocimientos se han perdido mucho y muy pocas personas aún los tienen.

Las plantas medicinales las podemos encontrar en todos los ecosistemas y agroecosistemas, en la montaña, los rastrojos, en nacimientos de agua, a orillas de los arroyos, en la ciénaga, en medio de los cultivos de pancoger, en los potreros y en el patio. Casi todas las plantas tienen usos, lo que nos dice que nuestra cultura era muy rica en conocimientos. Algunas personas tienen un dominio integral de la medicina pero igualmente existen personas que se han especializado en estos conocimientos y de esta manera tenemos: hierbateros, raíceros, culebreros, zeteros, santiguadores, parteras, leedores de orines, sabandera.

Las plantas medicinales para la cultura zenú son muy importantes ya que las utilizamos para prevenir y controlar las enfermedades tanto en humanos como en animales y en los cultivos. Sabemos cuál planta sana las infecciones cutáneas, los dolores de cabeza, de estómago, huesos, muelas, las afecciones gástricas, de riñones y hasta el mal de orín. Otras mas apaciguan los nervios, la fatiga, los espasmos, curan el mal de ojo, el niño perdido o el niño con pujo. Todos



estos conocimientos hacen parte del patrimonio colectivo del pueblo zenú, pertenecen a todos y a nadie en particular; es por ello que no pueden ser de propiedad privada; nadie puede apropiárselos porque son para beneficio de la comunidad.

Este conocimiento de las plantas lo hemos tratado de recuperar a través de varios ejercicios comunitarios donde nos reunimos con los médicos tradicionales, recuperamos las plantas de los patios con las mujeres, procesamos algunas plantas medicinales y las convertimos en pomadas o cremas. Ahora tratamos de recoger estos conocimientos y escribirlos pero no es suficiente, tenemos que recrearlo y volverlo a poner en práctica. Para ello estamos proponiendo a nuestras autoridades que apoyen este proceso e implementemos un programa y un sitio que permita a estas personas con estos conocimientos volver a ser parte importante en nuestra cultura.

En el diagnóstico que realizamos en ASPROAL describimos 48 plantas medicinales, pero hemos identificado más de 120. Las plantas se diferencian según sus usos en calientes y frías. Otros usos de las plantas pueden ser: tinturas, construcción de cercas, Muros, vivienda.

Desde hace más de una década, el pueblo Zenú está implementando en el resguardo un proceso de recuperación de plantas medicinales y de los conocimientos de la medicina ancestral. Este conocimiento es especialmente manejado por las mujeres, quienes usamos más de ciento cuarenta plantas medicinales pertenecientes a cuarenta familias botánicas, tanto rastreras, trepadoras, hierbas, arbustos, árboles, plantas cultivadas, como silvestres. Las mujeres a través de un atento y cuidadoso proceso de interacción y observación de nuestro entorno, hemos experimentado con las plantas hasta entenderlas, lo que nos ha permitido obtener un conocimiento y aplicación medicinal más certero, mas profundo y por ende más efectivo; es así como hemos aprendido a hablar el lenguaje de las plantas.

Las plantas de la familia *Rutaceae* son las más comunes, como el limón, naranja agria y dulce y azahar de la india; de la familia *Labiæ* son significativas la albahaca, la tres bola, la salvia, el toronjil; de la familia *Compositae* tenemos el ajeno y la altamiza; mientras que plantas de la familia *Anacardiaceae* son recurrentes: mango, ciruela y santa cruz; entre muchas otras.



Plantas medicinales del Resguardo Indígena Zenú de San Andrés de Sotavento*

N°	Nombre común	Nombre científico	Familia	Enfermedad y dolencia que cura
1	Achote	<i>Bixa orellana</i>	Bixaceae	Braza
2	Ajenjo	<i>Artemisia absinthium</i>	Compositae	Cólicos menstruales, estomacales y de parásitos
3	Albahaca cimarrona	<i>Ocimum basilicum</i>	Labiatae	Dolor de cabeza, viruela, mal de ojo
4	Altamiza	<i>Ambrosia cumanensis</i>	Compositae	Cólicos menstruales, regulariza menstruación, dolor en huesos y resfriados
5	Anamú	<i>Petiveria alliacea</i>	Phytolacaceae	Limpia el organismo, alivia pasmos, gripe y mal de ojo
6	Apio	<i>Apium graveolens</i>	Umbelliferae	Hematomas y golpes
7	Árnica	<i>Thithonia diversifolia</i>	Asteraceae	Hematomas y golpes
8	Asauco	<i>Cordia dentata</i>	Boraginaceae	Viruela y sarampión
9	Azahar de la India	<i>Murraya exótica</i>	Rutaceae	Dolor de muela
10	Bajagua	<i>Senna reticulata</i>	Caesalpiniaceae	Rasquiña y viruela, parásitos
11	Balsamina	<i>Momordica charantia</i>	Cucurbitaceae	Rasquiña y viruela
12	Bijao	<i>Thalia geniculata</i>	Marantaceae	Braza
13	Bonche	<i>Hibiscus rosa-sinensis</i>	Malvaceae	Sarampión
14	Cabeza de negro	<i>Annona purpurea</i>	Annonaceae	Dolor de huesos, pasmos
15	Caña agria	<i>Costus sp</i>	Zingiberaceae	Tosferina
16	Caña fístula	<i>Cassia grandis</i>	Caesalpiniaceae	Anemia
17	Capitana	<i>Aristolochia anguicida</i>	Aristolochiaceae	Mazamorrilla, heridas abiertas
18	Caraguala	<i>Phyllocactus phyllanthus</i>	Cactaceae	Tosferina, gripa
19	Cariaca	<i>Machaerium sp</i>	Fabaceae	Rasquiña, dolor en los huesos, mal de ojo
20	Cascarilla	<i>Copaifera canime</i>	Caesalpiniaceae	Mal de ojo y niño perdido
21	Cilantro de sabana	<i>Erygium foetidum</i>	Umbelliferae	Cólicos de indigestión y parásitos
22	Ciruella	<i>Spondia purpúrea</i>	Anacardiaceae	Pasmos
23	Cotorrera	<i>Ocimum micranthum</i>	Lamiaceae	Nube del ojo (catarata) o terigio
24	Cudilla	<i>Justicia pectoralis</i>	Acanthaceae	Mal de ojo y niño perdido
25	Guanabana	<i>Annona muricata</i>	Annonaceae	Diarrea y vómito
26	Guásimo	<i>Guazuma ulmifolia</i>	Sterculiaceae	Postema, sacar espinas

(Continúa)

(Continuación)

Nº	Nombre común	Nombre científico	Familia	Enfermedad y dolencia que cura
27	Guayaba	<i>Psidium guajava</i>	Myrtaceae	Diarrea y vómito
28	Hierba anís	<i>Scoparia dulcis</i>	Scrophulariaceae	Mazamorrilla, erisipela, heridas
29	Hierba buena de castilla	<i>Mentha citrata</i>	Lamiaceae	Cólico por parásitos, dolor de estómago
30	Hierba santa	<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Chenopodiaceae	Lombrices y parásitos, calmar el vómito
31	Hobo	<i>Spondias mombin</i>	Anacardiaceae	Conjuntivitis o ajo y Sarampión
32	Llantén	<i>Plantago mayor</i>	Plantaginaeae	Conjuntivitis o ajo y cólico de gastritis
33	Limón	<i>Citrus aurantifolia</i>	Rutaceae	Conjuntivitis, dolor de cabeza, golpes y picaduras de abejas y avispas
34	Matarratón	<i>Gliricidia sepium</i>	Fabaceae	Conjuntivitis, rasquiña, dolor de cabeza, viruela
35	Mora	<i>Chlorophora tintorea</i>	Moraceae	Postema, carbunco, dolor de muela
36	Naranja agria	<i>Citrus aurantifolia</i>	Rutaceae	Gripa, cólico de indigestión
37	Naranja dulce	<i>Citrus sinensis</i>	Rutaceae	Vómito y anemia
38	Níspero	<i>Achras zapota</i>	Sapotaceae	Dolor de riñones y arrojar cálculos
39	Piña	<i>Ananas sativun</i>	Bromeliaceae	Parásitos
40	Pringamosa	<i>Cnidoscylus urens</i>	Euphorbiaceae	Dolor de muela
41	Quitadolor	<i>Lippia alba</i>	Verbenaceae	Dolor en los huesos
42	Ruda	<i>Ruta graveolens</i>	Rutaceae	Nervios
43	Sábila	<i>Aloe vera</i>	Liliaceae	Nube del ojo, golpes, secas, dolor de cabeza
44	Singamochila	<i>Ruellia tuberosa</i>	Acanthaceae	Dolor de riñones, mal de orín, cistitis
45	Toronjil	<i>Melissa officinalis</i>	Lamiaceae	Dolor de estómago, nervios
46	Totumo	<i>Crescentia cujete</i>	Bignoniaceae	Dolor de oído, gripe
47	Tres Bolas	<i>Leonotis nepetifolia</i>	Lamiaceae	Dolor de estómago, dolor de huesos
48	Ultimorreal	<i>Pedilanthus tithymaloides</i>	Euphorbiaceae	Dolor de riñones, dolor de oído, cicatrizar heridas

* Tomado de Libro: Plantas Medicinales y Conocimiento Tradicional de las Mujeres Zenú, un aporte al sistema de salud indígena.

12. Árboles de uso forestal, maderable, leña y ornamental

Antiguamente nuestro territorio tenía un paisaje más amigable con el ambiente, teníamos bosques y ecosistemas naturales con una abundante vegetación arbórea, nuestros antepasados poseían un amplio conocimiento del bosque y la agricultura que se hacía, permitía conservar estos recursos y la fertilidad de los suelos. Desde la época de la colonia y especialmente en el siglo pasado nuestro territorio fue saqueado y despojado por terratenientes, quienes llegaron con modelos de ocupación y producción ajenos a nuestra cultura. Llegaron principalmente con la ganadería extensiva, y en este proceso arrasaron con la valiosa vegetación de árboles que existía en la zona y en las zonas más fértiles cerca del río Sinú establecieron modelos de agricultura agroindustrial. Este proceso de deforestación masiva, generó críticos procesos de erosión y pérdida de la fertilidad de los suelos y sobre todo pérdida de la disponibilidad de las fuentes de agua y se han afectado fuertemente los humedales; además en la actualidad se presenta en muchas áreas de nuestro territorio escasez de árboles maderables e incluso de disponibilidad de leña. La pérdida de estos ecosistemas naturales, también está acompañada con la pérdida de la disponibilidad de

animales silvestres, que eran antiguamente una importante fuente de proteína, a través de la cacería.

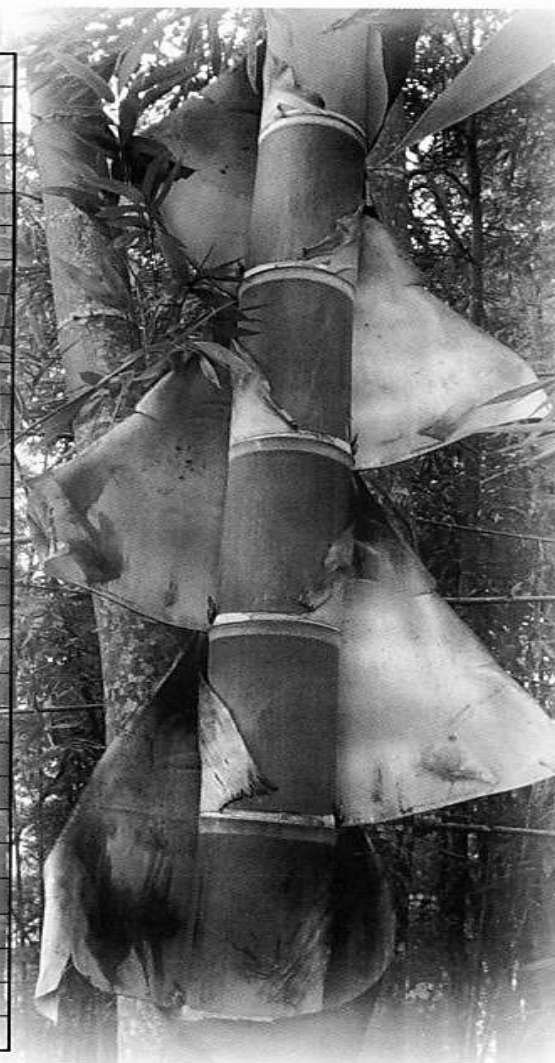
Es así como la vegetación de las sabanas de Córdoba y Sucre, al igual que en las zonas de humedales, ha sido destruida y reemplazada por potreros, cultivos agroindustriales y de pancoger de yuca, maíz, ñame, plátano y ajonjolí, en algunas zonas. En sectores dedicados a la ganadería se observan cultivos de pastos y algunos relictos de vegetación arbórea: roble *Tabebuia ochraceae*, dividivi *Libidivia coriaria*, ceiba tolua *Ceiba tolua*, hobo *Spondias bombin*, totuma *Crecentia cujete*, ciruelo *Spondias purpurea*, campano *Samanea sp.*, Guamo *Inga spp.*, palma amarga *Sabal sp.*, palma de corozo *Bactris minor* y palma de iraca.



La vegetación natural de colinas se ha deteriorado enormemente ante la agricultura de subsistencia y los pastos para ganadería. Existen algunos relictos, en donde se destacan algunas especies como: roble *Tabebuia ochraceae*, Ceiba tolua *Ceiba tolua*, hobo *Spondias Bombin*, Campano *Samanea sp.*, Ceiba *Ceiba sp.*, Camarón *Sterculea apetala*, cedro *Cederla sp.*, Caoba *Swetenia macrophyllam*, Carate *Vismia sp.*, Indio desnudo *Bursera simarouba*, Higuerón *Phicus sp.*, blanquillo *Aegiphila sp.*, guayacán *Pterocarpus*. Entre los pastos más comunes tenemos: kikuyo, kikuyina o Colosuana, Angleton *Andropogon nodusus*, pasto admirable *Panicum pupurascens*. Prieto y Zorro (1999).

Algunas especies silvestres arbóreas presentes en el territorio del Resguardo Zenú

Nombre vulgar	Nombre científico	Familia	Tipo de planta
Algodoncillo	<i>Luehea seemani</i>	Tiliaceae	Árbol
Aceituna	<i>Vitex sp</i>	Verbenaceae	Árbol
Bonga	<i>Ceiba pectandra</i>	Bombacaceae	Árbol
Camajón	<i>Sterculia apetala</i>	Sterculiaceae	Árbol
Campano	<i>Samanea saman</i>	minosaceae	Árbol
Carbonero	<i>Calliandra cehemanni</i>	Mimosaceae	Arbusto
Corozo de lata	<i>Bactris minor</i>	Palmaceae	Palma
Caracolí	<i>Anacardium excelsum</i>	Anacardiaceae	Árbol
Guásimo	<i>Guazuma ulmifolia</i>	Sterculiaceae	Arbolito
Guadua	<i>Guadua augustifolia</i>	Gramineae	Arbusto
Guamo	<i>Inga sp</i>	Mimosaceae	Árbol
Guarumo	<i>Cecropia sp</i>	Moraceae	Árbol
Higuerón	<i>Ficus sp</i>	Moraceae	Árbol
Hoja menuda	<i>Pithecellobium sp</i>	Mimosaceae	Árbol
Indio desnudo	<i>Bursera simaruba</i>	Buerseracea	Árbol
Iraca	<i>Carludovica palmata</i>	Cyclantaceae	Palma
Jobo	<i>Spondia sp</i>	Rutaceae	Árbol
Matarratón	<i>Glirisdia sepium</i>	Caesalpinaceae	Arbusto
Majagua	<i>Bombax septenatum</i>	Bombacaceae	Arbusto
Orejero	<i>Enterolobium cyclocarpum</i>	Mimosaceae	Árbol
Peronillo	<i>Ormosia sp</i>	Papilionaceae	Árbol
Palmito	<i>Sabal mauripriformis</i>	Palmaceae	Palma
Polvillo	<i>Tabebuia chrysanta</i>	Bignonaceae	Arbol
Roble	<i>Tabebuia rosae</i>	Bignonaceae	Arbol
Sangregao	<i>Dussia lehemannii</i>	Papilionaceae	Arbol
Vara de humo	<i>Cordia sp</i>	Boraginaceae	Arbol
Vara santa	<i>Triplaris americana</i>	Polygonaceae	Arbusto
Barbasco de escoba	<i>Astrocaryum sp</i>	Palmaceae	Palma





Capítulo IV

Lo que queremos

1. Autonomía y Soberanía en el Territorio

Desde 1990 los gobiernos de Colombia han profundizado las políticas neoliberales, se han caracterizado por una visión de privatización de las funciones del Estado, las instituciones y sus bienes. Facilitan así la entrada a los inversionistas extranjeros (Empresas Transnacionales) para que se apropien de los bosques, el agua, la biodiversidad, y en general todo lo relacionado con el patrimonio natural. Se desconocen los derechos territoriales y sobre los recursos, que poseen las comunidades indígenas, negras y campesinas. Las leyes promovidas y aprobadas en el Congreso de la República, van en esa dirección. En ese contexto las comunidades locales, han sido desplazadas de manera violenta por grupos armados, los cuales son encargados de “asegurar” la no presencia de pobladores y el control territorial, para posteriormente implantar megaproyectos extractivos de recursos naturales y el establecimiento de monocultivos, agrocombustibles y transgénicos que acaban con nuestra soberanía alimentaria.

El Gobierno del presidente Santos con la aprobación de las ZIDRES (Zonas de Interés de Desarrollo Rural Económico y Social) y después de haber fracasado la aprobación del Estatuto Rural, crea un marco institucional para adecuar el campo al capital financiero y el plan agro exportador, redefiniendo procedimientos del ordenamiento territorial que son competencia de los Municipios, otorgando apoyos para infraestructura, financiando proyectos productivos y adjudicando ilegalmente tierras de la nación a los empresarios que se asocian con pequeños productores. Con esos criterios es como se interviene el ordenamiento del territorio, se califica la propiedad rural y se adecuan las tierras que posteriormente serán entregadas a quienes presenten proyectos agroindustriales eficientes. Además con la ampliación de la frontera agrícola hacia la Amazonía y los Llanos Orientales se ponen en riesgo ecosistemas frágiles que deberían ser destinados a

la conservación. Esta política no propende por desincentivar la ganadería extensiva, ni la redistribución de la tierra, ni la entrega de tierras de buenas condiciones a pequeños productores que demuestren ser eficientes.

Con la política neoliberal y los TLC, se atenta contra la soberanía alimentaria, en tanto que se produce la invasión de productos alimenticios importados como lo demuestran los recientes datos de la balanza comercial mucho más favorable a los EEUU¹ y la tierra para producción de alimentos ahora será destinada a productos de exportación o más ganadería. Esto ocasiona impactos negativos de todo tipo: desabastecimiento de los productos de la canasta familiar, especulación en los precios de los alimentos, aniquilamiento de la economía indígena y campesina, incorporación de las comunidades locales a las plantaciones abandonando su cultura y forma de relacionamiento con el campo, así como mayor utilización de agrotóxicos para estos monocultivos. También tendrá fuerte impacto sobre el acceso y control del agua en las zonas donde se desarrollarán grandes megaproyectos, entre otros impactos. Por otra parte, el gobierno en el TLC con Estados Unidos uno de los aspectos de mayor interés es el tema de la biodiversidad y la propiedad intelectual. Para ello el gobierno realiza adecuaciones de los marcos jurídicos y abren las puertas a los inversionistas que tienen interés sobre los recursos naturales estratégicos de la nación y especialmente existe gran interés sobre la biodiversidad que es patrimonio de las comunidades indígenas, negras y campesinas; recursos a los que se pretende acceder, mediante actividades de bioprospección y biopiratería. En el país estas actividades se realizan mediante permisos de acceso que otorga el Estado o mediante acuerdos bilaterales de bioprospección firmados entre las empresas y las comunidades indígenas y locales;

¹ <https://www.oxfam.org/es/sala-de-prensa/notas-de-prensa/2015-04-29/la-quebra-del-agro-en-colombia-por-el-tlc-las>

pero esos acuerdos o convenios desconocen los derechos colectivos de estas comunidades. Lo más preocupante es que una comunidad que entrega los recursos y conocimientos mediante un contrato, está renunciando al patrimonio colectivo de estos recursos y a su control local. Por ello es muy importante que las organizaciones y comunidades entiendan esta problemática de la biopiratería, elaboren e implementen planes de manejo, reglamentos internos y protocolos para la investigación, que permitan proteger de la biopiratería sus territorios, los recursos naturales y los conocimientos tradicionales.

Es en este contexto que en el Resguardo Zenú aprobamos un reglamento interno de control local de nuestro territorio; con el que pretendemos ejercer el derecho constitucional a un gobierno propio, a la autonomía y a la toma de decisiones frente a proyectos supuestamente de “desarrollo” que afectan nuestra integridad territorial y nuestros derechos colectivos. Con este reglamento pretendemos además dictar los lineamientos para el manejo y control de nuestros recursos por los miembros del resguardo; también adoptamos normas para el control de las actividades de los agentes externos, que pretenden intervenir en nuestro territorio. Este reglamento es una herramienta para controlar las iniciativas y proyectos que buscan privatizar nuestros recursos naturales y conocimientos tradicionales (tierra y territorio, biodiversidad, semillas, agua, bosques, investigaciones y acceso a recursos genéticos, entre otros). También nos permite oponernos a proyectos que buscan introducir cultivos transgénicos y de agrocombustibles en nuestro territorio. Pero lo más importante es que nos permite pensarnos como cultura y tomar nuestras propias decisiones hacia la construcción de los planes de vida y la defensa de nuestro territorio.

2. Queremos nuestras semillas nativas y criollas, no semillas transgénicas

En nuestro resguardo tenemos muy cerca el problema de los cultivos transgénicos. Las semillas transgénicas se están imponiendo actualmente en todo el mundo por unas pocas empresas transnacionales. En Colombia desde el año 2002 se están introduciendo semillas transgénicas de algodón y desde el 2007 se aprobó la siembra comercial de varios tipos de maíz transgénico. Es por ello que desde hace varios años las comunidades indígenas del resguardo estamos adelantando un proceso de recuperación de las semillas y de la agricultura tradicional y la consolidación de propuestas agroecológicas que buscan, además de garantizar nuestra soberanía alimentaria, contrarrestar estos modelos productivos y semillas transgénicas en nuestros territorios.



El resguardo del pueblo zenú es una de las regiones de Colombia con mayor diversidad de maíces criollos y para nosotros el maíz es un elemento fundamental de nuestra cultura y es uno de los cultivos básicos de nuestra soberanía alimentaria. Es en este contexto que hemos visto la entrada de cultivos transgénicos como una amenaza real sobre nuestras semillas criollas y especialmente sobre el maíz. Por lo que declaramos nuestro territorio libre de transgénicos en octubre de 2005, como una estrategia para defender nuestro territorio y semillas de estas tecnologías.

Las semillas transgénicas son propiedad de unas pocas empresas transnacionales. Su uso por los agricultores está

protegido por leyes de patentes, que penalizan el uso no autorizado de estas semillas por los agricultores; y el uso de semillas transgénicas está amarrado a contratos que llevan a los agricultores a no utilizar sus propias semillas, (*Ley 1032 Usurpación de derechos de propiedad industrial y derechos de obtentores de variedades vegetales*), condenándolos a comprar semillas en cada siembra; y si estas condiciones no se cumplen se deben atener a las consecuencias judiciales referidas a cárcel y multas. Además, para que no queden dudas de las perversas intenciones de estas empresas semilleras, han desarrollado una semilla estéril, que comúnmente se denomina “semillas Terminator”.

Impactos ambientales, socioeconómicos y en la salud de los cultivos transgénicos

1. Ambientales y en la agricultura de los cultivos transgénicos

- **Contaminación genética de los centros de origen y diversidad de cultivos:** Colombia es centro de diversidad de cultivos como maíz, frijol, yuca, papa, tomate, arroz, caña de azúcar, algodón, ñame, frutales, entre otros. Los cultivos transgénicos pueden transferir sus genes hacia otros cultivos de variedades de la misma especie o de especies silvestres emparentadas. Esta transferencia de genes se ha denominado contaminación genética, pone en peligro las especies cultivadas nativas. Es de especial preocupación la contaminación genética de las semillas de maíz criollas por los maíces transgénicos, de forma similar a como ya ha ocurrido en México, que es el centro de origen del maíz.
- **Incremento del uso de agrotóxicos en la agricultura:** Con las plantas transgénicas tolerantes a herbicidas, el agricultor aplica mayor cantidad de agrotóxicos con el fin de controlar las malezas asociadas al cultivo o llamadas «malas hierbas». La industria argumenta que los cultivos resistentes al herbicida y los cultivos Bt van a reducir significativamente el consumo de plaguicidas y de herbicidas. Pero existen evidencias en el mundo (por ejemplo en Estados Unidos y Argentina) que muestran que en los cultivos de soya Roundup Ready resistentes al glifosato, se ha aumentado el consumo de este producto y la dependencia de los agricultores a la empresa dueña de esta tecnología (Monsanto).
- **Hierbas cada vez más resistentes a herbicidas:** en varias partes del mundo se reportan hierbas resistentes al glifosato, lo que implica la aplicación de otros herbicidas o el abandono de los campos.
- **Muerte de las abejas:** estudios recientes demuestran que abejas alimentadas con polen transgénico se desorientan y se vuelven desaseadas.

2. Socioeconómicos

- **Pérdida de la biodiversidad:** Uno de los impactos que podría generar la introducción de semillas transgénicas sobre la biodiversidad nativa y los sistemas productivos locales es la pérdida y abandono de las variedades criollas por los agricultores y sus sistemas productivos tradicionales, por las falsas expectativas y las aparentemente mejores características de las semillas que promueve la industria.
- **Semillas patentadas y controladas por las empresas:** Actualmente no más de diez Transnacionales biotecnológicas de los países del Norte tienen el monopolio sobre la producción y la comercialización de las semillas, los agroquímicos, los fármacos y los alimentos. Estas son tecnologías agrícolas que no son compatibles con las necesidades y con las condiciones ambientales y socioeconómicas de países del Sur.

Adicionalmente son tecnologías controladas mediante patentes de las semillas y por contratos, que violan el derecho que tienen los agricultores de guardar e intercambiar sus semillas.

- **Agricultura sin gente:** Este modelo productivo genera desplazamiento y exclusión del uso de mano de obra rural, por ser tecnologías diseñadas para grandes monocultivos altamente mecanizados. Esta situación podría agravar el desplazamiento de poblaciones rurales y así agudizar la guerra que actualmente vive el país.
- **Desaparición de la agricultura tradicional y local:** Uno de los impactos socioeconómicos más fuertes que podría ocasionar en Colombia la introducción de cultivos transgénicos es la homogenización, simplificación y adopción masiva de estos cultivos en zonas rurales, en donde un alto porcentaje de la población está formado por pequeños agricultores y trabajadores asalariados de las grandes explotaciones agropecuarias.

3. La salud

- Los riesgos en la salud a largo plazo de los OMG presentes en nuestra alimentación o en la de los animales cuyos productos consumimos, no se están evaluando correctamente y tampoco de forma completa, sistemática e independiente de los estudios de las empresas que los producen y sus impactos siguen siendo desconocidos.
- Estudios recientes del grupo de investigación dirigido por el Dr. Gilles - Eric Seralini, de la Universidad de Caen en Francia, publicados en 2012 evidencian mayor mortalidad de las ratas alimentadas con maíz transgénico NK603, por efectos hormonales, desarrollo de tumores cancerígenos mamarios, en la pituitaria y problemas renales. Estos resultados se empezaron a evidenciar después del cuarto mes de iniciados los ensayos, lo que pone en tela de juicio los procesos regulatorios que solo exigen pruebas hasta el tercer mes.
- Existen estudios de algunos alimentos transgénicos que podrían estar relacionados con eventos como: la aparición de nuevas alergias y de tóxicos, efectos metabólicos y fisiológicos en animales de algunas toxinas Bt de cultivos transgénicos. También existe la posibilidad de generar en las personas resistencia a los antibióticos; debido a los marcadores genéticos que tienen esta característica, que se utilizan en la construcción de los transgénicos.
- En Colombia la legislación no permite el monitoreo de los alimentos transgénicos desde su lugar de origen hasta el consumidor y no se hacen estudios específicos a la poblaciones sobre efectos de consumo de alimentos transgénicos, puesto que solo se extrapolan los estudios de seguridad en la salud humana, presentados por las propias empresas que producen los transgénicos. Es por ello que bajo estas condiciones no es posible evaluar los efectos de los OGM en la salud pública.

El gobierno nacional pone de manifiesto su complicidad con las corporaciones transnacionales semilleras, aprobando su siembra comercial, sin haberse realizado los estudios completos de seguridad de estas semillas y sin haber consultado a los pueblos indígenas y campesinos, si quieren estas semillas. El gobierno, para facilitarle a las empresas la introducción de semillas y alimentos transgénicos, aprobó el decreto 4525/2005 que reglamenta el Protocolo de Cartagena sobre bioseguridad y creó una instancia llamada Consejo Técnico Nacional de Bioseguridad conformada por un grupo interministerial, encargado de aprobar la introducción, comercialización, siembra de semillas y alimentos transgénicos. Mediante

este decreto, el ICA en febrero de 2007 aprobó la “*siembra controlada*” maíz transgénico, pero que en realidad es una “*siembra comercial sin control*”.

Luego de varios años de haberse liberado comercialmente el algodón transgénico, los agricultores de la región Caribe han encontrado que estas semillas son un fracaso, especialmente para los pequeños agricultores campesinos, y muchos han dejado de cultivarlas y se sienten engañados por las empresas dueñas de estas semillas, puesto que les prometieron mayores cosechas y ganancias, que no fueron ciertas, la prueba está en que hoy los algodoneiros están quebrados y después de

llegar a 49.000 has. en 2011, en 2015 solo se están cultivando algo más de 15.000 has. Para el caso del maíz transgénico, las cosas no han sido muy diferentes al algodón, lo cual se demuestra con el bajo aumento del área cultivada en los últimos cuatro años, en general los agricultores no le han visto las bondades que pregonan las empresas semilleras. En los años 2015 y 2016 los agricultores de Tolima y Campo Alegre, Huila, han denunciado problemas con el maíz transgénico que los hicieron ir a la quiebra.

El gobierno nacional a través del ICA aprobó en 2010 la resolución 2894 de bioseguridad, en la cual se establece la prohibición de siembra de transgénicos en Resguardos Indígenas y la distancia de 300 metros de cultivos transgénicos. Lo que se ha demostrado hasta el momento es que estas medidas de bioseguridad no han funcionado, pues la contaminación de los maíces nativos y criollos se está presentando en todas las regiones y la situación se ha vuelto incontrolable. Hasta el momento al gobierno nacional no parece importarles esto, que sí lo es para las comunidades que ahora deben discutir propuestas que vayan más allá de los TLT.

Las comunidades no están satisfechas, puesto que esta resolución no protege a las semillas criollas de la contaminación con maíces transgénicos; puesto que la única forma de protegernos de la contaminación genética es prohibiendo la siembra de estas semillas GM de toda la región Caribe y del territorio nacional. Es totalmente insuficiente e irrelevante que se considere esta corta distancia para proteger las semillas nativas. Además, ¿Por qué se condena a los campesinos, que también viven cerca de los centros agroindustriales, a contaminar sus semillas criollas?

Los indígenas Zenú agrupados en la Corporación Red Agroecológica del Caribe - RECAR, estamos construyendo alianzas con otros actores sociales a nivel regional y nacio-

nal para la búsqueda de estrategias y acciones alternativas que nos permitan enfrentar los transgénicos y el modelo de desarrollo que afectan nuestros territorios, la cultura, la biodiversidad y los conocimientos ancestrales. También, estamos permanentemente trabajando en el rescate de nuestras semillas y del conocimiento ancestral que la acompaña.

3. Declaramos Nuestro Resguardo Territorio Libre de Transgénicos

El Pueblo Indígena Zenú nos declaramos como Territorio Libre de Transgénicos, sumándonos a una lucha que se libra a nivel mundial por muchas poblaciones, regiones y países que no queremos estos organismos transgénicos. Y lo hicimos, entre otras muchas razones, porque por encima de todo somos comunidades agrícolas para las cuales mantener el equilibrio con el ambiente ha sido una constante y nuestra visión del mundo. La forma de sembrar y preparar nuestros alimentos, y de fortalecer nuestras creencias y costumbres, ponen de manifiesto la estrecha relación que tenemos con el medio, del cual también somos parte integral. Nuestra estrategia de supervivencia depende de la conservación de la naturaleza vista de manera integral, como un todo, no en vano al territorio lo consideramos sagrado y nos sentimos orgullosos de ser *"Hijos del maíz"*.

Los territorios Libres de Transgénicos se han constituido como una estrategia de defensa de la agricultura y la alimentación, frente a las tecnologías transgénicas, mediante la conformación de colectivos y grupos locales que promueven un movimiento ciudadano de resistencia; además, permiten combatir la contaminación y favorecen el derecho a una agricultura y alimentación libres de transgénicos. Esta estrategia de territorios libres de OGM ha sido importante para fortalecer las acciones ciudadanas que se toman por sus manos los derechos a decidir libremente qué se siembra y qué se come.

Permite en algunas regiones y países, en donde existan las condiciones políticas, jurídicas y organizativas de las poblaciones y comunidades, lograr de alguna forma blindarse de la arremetida de los cultivos y alimentos transgénicos en sus territorios bajo el principio de precaución.

A principios de 2006, en la Unión Europea más de 170 regiones y 4.500 gobiernos o entidades locales se habían declarado Zonas Libres de Transgénicos, ubicadas en al menos 25 países europeos. Igualmente en otras regiones del mundo ubicadas en Asia, África, América del Norte y América Latina, se han establecido zonas y territorios libres de transgénicos. Perú ha declarado una moratoria por 10 años, Ecuador y Bolivia impiden la siembra de cultivos transgénicos en su constitución.

Resguardo Zenú Territorio Libre de Transgénicos - TLT

El resguardo de San Andrés de Sotavento se ubica al noroccidente de Colombia en los departamentos de Córdoba y Sucre, tiene una extensión de ochenta y tres mil hectáreas y cuenta con más de trescientos cabildos que recogen a una población no cuantificada y superior a los setenta mil indígenas. El siete de octubre de 2005 más de trescientas personas entre autoridades indígenas y líderes del resguardo proclamaron a su terruño como Territorio Libre de Transgénicos, TLT. Esta decisión fue consonante con otras iniciativas provenientes de diversas partes del mundo, especialmente en Europa que venían hablando de Zonas Libres de Transgénicos pensadas como espacios desde donde se podría darle un enfoque diferente, no solo a la agricultura sino también a las tradiciones culturales y alimentarias de una ciudad.

Declaración del Resguardo Indígena Zenú de Córdoba y Sucre, como Territorio Libre de Transgénicos

San Andrés de Sotavento, 7 de octubre de 2005

Más de 300 líderes y autoridades Indígenas Zenúes de 177 Cabildos ubicados en los municipios de San Andrés de Sotavento, Sumpués, San Antonio de Palmito, Purísima, San Antero, Lorica y Momil en los departamentos de Córdoba y Sucre, las Organizaciones de Productores: ASPROAL, ASPROINSÚ, ASPROINPAL, APRALSA, Asociación de artesanos de San Andrés de Sotavento y la Red Agroecológica del Caribe (RECAR), las Instituciones educativas, profesores y estudiantes, pertenecientes al Resguardo Indígena Zenú de San Andrés de Sotavento, reunidos durante los días 6 y 7 de octubre de 2005 en San Andrés de Sotavento, tomamos las siguientes determinaciones:

Teniendo en cuenta que

- El Resguardo Indígena Zenú, Córdoba y Sucre fue creado bajo escritura real No. 1060 de 1773 con un área de 83.000 hectáreas.
- De acuerdo con la ley 89 de 1890, la constitución política de Colombia y la ley 21 de 1991 ratificatoria del convenio 169 de la OIT, los territorios de los pueblos indígenas son de carácter inalienables, imprescriptibles e inembargables. Estos pueblos tienen autonomía para ejercer su propio gobierno, derecho a una jurisdicción especial territorial, derecho a control social, jurídico, económico, espiritual y cultural del territorio, de los recursos y los conocimientos y el derecho a consulta previa y a tomar medidas y acciones frente a proyectos y actividades que afecten su integridad cultural.
- Colombia y especialmente la región Caribe es un importante centro de diversidad del maíz y otros cultivos, en donde existe una enorme diversidad de razas y variedades criollas, fruto del trabajo colectivo de miles de generaciones de agricultores, que han desarrollado estas variedades adaptadas a diferentes regiones y condiciones culturales, socioeconómicas y productivas.

(Continúa)

- Para las comunidades indígenas Zenúes, el maíz es un elemento fundamental y soporte de nuestra cultura, de los sistemas productivos y de la soberanía alimentaria de nuestro pueblo. Actualmente conservamos y cultivamos más de 26 variedades criollas de maíz y poseemos una amplia cultura culinaria a base de este alimento sagrado; es por ello que nos consideramos “hijos del maíz”.
- El centro de diversidad del maíz de la región Zenú está ubicado cerca de la zona donde se establecen los cultivos tecnificados de maíz en la región Caribe. Teniendo en cuenta que el maíz es una planta de fácil cruzamiento, existe una real amenaza que las semillas transgénicas se crucen con nuestras variedades criollas y las contamine.
- En el mundo existen cuestionamientos e interrogantes sobre los posibles riesgos e impactos de los cultivos y alimentos transgénicos. Adicionalmente no se han realizado los suficientes estudios que garanticen la seguridad y beneficios de estos para el país y las comunidades indígenas.
- Actualmente existe una fuerte presión para la privatización de la biodiversidad mediante patentes por parte de las transnacionales con el apoyo del Estado.
- El Tratado de Libre Comercio que firmará el gobierno de Colombia con Estados Unidos, permitirá la libre entrada de maíz y otros productos transgénicos importados, lo que generará impactos negativos sobre nuestras semillas, agricultura y seguridad alimentaria.
- El gobierno nacional dentro de su política para el sector agropecuario, considera prioritario la liberación comercial de cultivos transgénicos, desconociendo las preocupaciones y posición crítica que plantea la sociedad civil, las organizaciones indígenas y campesinas y las organizaciones ambientalistas.
- Muchas regiones en todo el mundo: Europa, Estados Unidos, Asia y América Latina, se han declarado zonas libres de transgénicos.

Con base en las anteriores consideraciones, declaramos: “Nuestro resguardo indígena Zenú de Córdoba y Sucre como Territorio Libre de Transgénicos”. Para lograr este objetivo, adoptamos las siguientes determinaciones y realizaremos acciones como:

En el ámbito gubernamental: A las autoridades gubernamentales municipales, regionales y nacionales exigimos:

- Respetar y adoptar la decisión de los pueblos indígenas Zenúes de declarar su Territorio Libre de Transgénicos, y apoyar a las autoridades indígenas del Resguardo en las actividades de control y monitoreo de los cultivos y alimentos transgénicos que entren al territorio.
- Adoptar las medidas necesarias para que en los programas gubernamentales de fomento agrícola y de ayuda dirigida hacia los pueblos indígenas no se promueva y entreguen semillas y alimentos transgénicos.
- Apoyar los programas e iniciativas de producción y desarrollo de las comunidades indígenas basados en la utilización de semillas criollas y agricultura agroecológica.
- Los programas de ayuda alimentaria de ICBF y de otras instituciones, deben garantizar la no utilización dentro de sus componentes, alimentos transgénicos, especialmente los que se basan en soya, bienestarina y maíz. Estas ayudas alimentarias deben basarse en la utilización de productos sanos y producidos localmente.
- No aceptamos la intención del gobierno nacional y de las transnacionales como Monsanto y Dupont de introducir al país maíz transgénico, y especialmente en la región Caribe, por ser un centro de diversidad de maíz.
- Rechazamos las autorizaciones que expidió el ICA para realizar ensayos de campo con diferentes tipos de maíz transgénicos, que han sido modificados genéticamente para resistir a plagas (Bt) y/o a herbicidas.
- Le pedimos a las autoridades municipales (alcaldías, UMATAS), regionales (ICBF, CVS, CARSUCRE, SENA y Universidades) y nacionales (CTN del ICA, Ministerio del Ambiente) que establezcan los mecanismos de control, restricción y monitoreo necesarios para evitar que el maíz transgénico y otros productos modificados genéticamente lleguen a nuestro territorio.

En el ámbito de las organizaciones de la sociedad civil:

- Solicitamos a las organizaciones de la sociedad civil acatar, asumir, difundir y apoyar la declaración del Resguardo Indígena Zenú a que declaren el Territorio Libre de Transgénicos.
- A los medios de comunicación les solicitamos apoyar esta iniciativa y difundirla a nivel regional y nacional.

(Continúa)

- Invitamos a otras organizaciones indígenas, de negritudes, campesinas a declarar sus territorios libres de transgénicos.

Las autoridades y comunidades indígenas nos comprometemos a:

- Recuperar, conservar y defender nuestras semillas, sistemas productivos tradicionales, la cultura y la soberanía alimentaria, basados en sistemas agroecológicos sostenibles.
- Realizar actividades de capacitación y difusión de información sobre las estrategias de defensa y control de nuestras semillas frente a la introducción de alimentos y cultivos transgénicos en nuestro resguardo.
- En cada comunidad, cabildo y en el resguardo, estaremos vigilantes y atentos ante cualquier situación relacionada con la introducción de semillas y alimentos transgénicos en nuestro territorio.
- Elaboraremos un reglamento interno del Resguardo Indígena Zenú, que establezca mecanismos de control y de protección de las semillas tradicionales, frente a la privatización de la vida y la biopiratería y también que impidan la introducción de semillas y alimentos transgénicos en nuestro territorio.
- Denunciar públicamente los casos que contraríen la presente determinación y buscar que las autoridades competentes en la materia, tomen las respectivas medidas.

Dado en San Andrés de Sotavento el 7 de octubre de 2005.

Cuando declaramos el territorio como Libre de Transgénicos, en el resguardo redactamos un acta, que se constituyó en una carta de navegación, la cual tiene mucha afinidad y puntos de encuentro con las estrategias y acciones que están promoviendo varias organizaciones indígenas y campesinas mejicanas, para la conservación y defensa de las semillas nativas:

1. Llevar a cabo talleres de información sobre los riesgos que corre la agricultura tradicional, la alimentación y la salud con los transgénicos lo que permitirá generar conciencia acerca del valor de las semillas y del conocimiento campesino.
2. Realizar talleres con las y los agricultores para recuperar la cosmovisión (la visión del mundo y de la naturaleza) y los conocimientos sobre la siembra y técnicas para conservar semillas.
3. Hacer inventarios de las diferentes razas y variedades de maíz y de otro tipo de cultivos, instando a las comunidades a su siembra.
4. Promover el intercambio de semillas y conocimientos entre familias. Que cada una tenga sus propias semillas nativas y criollas.
5. Investigar con la gente las maneras y técnicas para conservarlas después de la cosecha: silos, mazorcas con fogón, frascos, trojes, cuándo sembrarla o cosecharla, en qué luna, con qué planta no se pica la semilla.
6. No sembrar semillas foráneas de origen desconocido como las que ofrece el gobierno, los migrantes o entidades y empresas externas.
7. Seleccionar las semillas desde el centro del área de cultivo con matas de maíz que se vean normales.
8. Promover en las comunidades indígenas y campesinas la producción y comercialización local de alimentos.
9. Trabajar de manera organizada entre mujeres (y otros actores) para la recuperación de las semillas y siembra en común.
10. Pedir a los gobiernos locales, a las empresas productoras y propietarias de granos y semillas que garanticen que estas estén libres de transgénicos.

El tema de la producción y acceso a los alimentos no solo compete a los productores, los consumidores también están involucrados, es por ello que debemos difundir y buscar alianzas y solidaridad en los sectores urbanos, frente a la declaratoria del Territorio Libre de Transgénicos.

El caso de Méjico, invadido con transgénicos que contaminaron los maíces criollos, fue un campanazo que alertó a la RECAR y a sus asociaciones a pensar en la posibilidad de declarar al territorio Zenú Libre de Transgénicos y como respuesta a la amenaza que se vislumbraba sobre las tierras de Mexión y Manexka. La nación mesoamericana fue y es un buen referente, la voz enérgica de las organizaciones sociales que promueven una lucha frontal contra los transgénicos hizo recordar a los Zenú aquellas épocas de recuperación de tierras mediante vías de hecho.

Sobre los transgénicos sabemos que:

- Atentan contra nuestra soberanía alimentaria al promover la producción, distribución y consumo de semillas "privadas" que solo benefician las empresas transnacionales.
- La liberación indiscriminada de transgénicos se hace sin establecer mecanismos de evaluación de riesgos e impactos ambientales, socioeconómicos y en la salud; y sin responsabilizar a las empresas en caso de daños y perjuicios al ambiente y a los agricultores. Igual que sucedió con la liberación de agroquímicos los campesinos y consumidores nos envenenamos lentamente, sin que



los responsables de esto fueran sometidos a pagar por los muertos y enfermos.

- No se establecen mecanismos para proteger a nuestros maíces criollos de la contaminación transgénica. Por el contrario, el gobierno y las empresas semilleras desconocen los riesgos de introducir maíz transgénico en regiones que son centro de origen (el caso de México) o centros de gran diversidad de maíz (el caso de Colombia), y lo que hacen es bloquear y desestimar las iniciativas locales de conservación y defensa de la enorme biodiversidad de maíces que existen en la región Caribe y en nuestro territorio zenú.
- Se promueve y protege la introducción de transgénicos en nuestra alimentación sin etiquetar, por lo que los consumidores no sabemos qué estamos comiendo.
- No se establecen sistemas de protección e indemnización para campesinos afectados por contaminación genética de las semillas criollas y los cultivos orgánicos no transgénicos, lo cual puede significar pérdidas económicas al ser rechazados en el mercado, al perder la certificación orgánica. También se pueden contaminar los monocultivos convencionales, los cuales podrían ser demandados por las empresas dueñas de las semillas transgénicas, de igual forma como ha sucedido a muchos agricultores en Canadá y Estados Unidos.
- Obliga a los campesinos y productores a firmar contratos que les hecha la soga al cuello y los vuelve dependientes

de las tecnologías y agroquímicos de las empresas, y los obliga a pagar los derechos por el uso de semillas transgénicas patentadas (regalías).

4. Soberanía alimentaria a través de la agroecología

El Pueblo Zenú preocupado por su situación alimentaria cada vez más precaria debido a la falta de tierras y la ausencia de una política gubernamental de producción acorde a las condiciones ambientales, económicas y culturales, está intentando construir propuestas integrales y agroecológicas a partir de las organizaciones de productores. Estas contemplan estudios del territorio para conocer la situación real de las comunidades, las cuales deben ser avaladas por las autoridades indígenas e implementadas por las comunidades.

Parte importante de este proceso de fortalecer la soberanía y la seguridad alimentaria del pueblo zenú pasa por mantener y fortalecer los sistemas productivos, las semillas criollas y la cultura alimentaria local. Para esto debemos saber cuántos somos, cuánto producimos, qué alimentos consumimos y en qué cantidades; también qué tanto de-

pendemos del mercado externo y qué se puede producir en nuestros suelos.

5. Fortalecer la Red de Guardadores y Guardadoras de Semillas Nativas y Criollas

Desde el inicio de nuestro trabajo como asociaciones de productores en ASPROAL y ASPROINPAL se ha trabajado en la recuperación de semillas nativas y criollas. Todos los agricultores contribuimos de una manera u otra en la conservación y recuperación de las semillas, sin embargo algunos de nosotros nos hemos dado a la tarea de responsabilizarnos de un tipo especial de semillas que se están perdiendo en el territorio, especialmente de maíces y nos hemos autodenominado guardadores de semillas.

Igualmente estamos rescatando nuestra propuesta de pañoles de semillas con el fin de fortalecer el aprovisionamiento de semillas nativas y criollas en las comunidades. Hoy contamos con un Pañol Comunitario de Semillas en la comunidad de Lo Verán y otro en la sede de ASPROINAPAL en San Miguel. Se están almacenando semillas de todas las variedades con el fin de prestar, intercambiar y vender a las comunidades locales principalmente.

6. Campaña "Semillas de Identidad"

La globalización de la economía lesiona la soberanía de las naciones, afecta la diversidad biológica y cultural, fomenta la sobre explotación de la naturaleza y vulnera la soberanía alimentaria, especialmente de las poblaciones indígenas, campesinas y afro. En las últimas décadas los recursos genéticos y la biodiversidad existente en nuestro territorio ha adquirido un enorme valor económico y estratégico para la industria biotecnológica, motivo por el cual la privatización de las semillas se realiza mediante la apropiación de la propiedad intelectual bajo la figura de patentes y los derechos de obtentor vegetal, estos recursos y conocimientos son usurpados a las comunidades a través de lo que se ha llamado biopiratería.

La política agrícola y ambiental de nuestro país está basada en la privatización, la monopolización y la explotación irracional de los recursos naturales. Frente a estos modelos económicos las comunidades implementan propuestas productivas cimentadas en la agricultura sustentable (la misma que reconoce a las semillas como patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad) y la soberanía alimentaria.

(Continúa)

Quién lo creyera, la respuesta a una amenaza mayúscula se encarna en algo pequeño, diminuto e inadvertido. Una semilla es el grito de libertad y lucha, es necesario globalizar la resistencia que de barlovento a sotavento se viene dispersando de México a Colombia, de Europa a las Américas.

La campaña nacional "Semillas de Identidad", tiene como tarea principal, la promoción de iniciativas, conocimientos y tecnologías de desarrollo local basadas en el manejo de la biodiversidad y el intercambio de conocimientos tradicionales, lo que permitirá contrarresten el monopolio, la dependencia y enajenación de semillas criollas. La campaña se rige bajo los siguientes principios:

- Las semillas y la biodiversidad son un elemento fundamental para la promoción del desarrollo propio de los pueblos.
- Las semillas y los conocimientos tradicionales son un patrimonio colectivo que no puede ser privatizado.
- La defensa de las semillas está ligada a la defensa de la vida, la tierra, los territorios y las culturas.
- Un no rotundo al uso de transgénicos porque pone en riesgo la integridad de las semillas y los medios de vida y producción de las poblaciones rurales.
- Rechazo a las políticas públicas y leyes a nivel nacional e internacional que atenten contra las semillas criollas, la biodiversidad y su uso por parte de los agricultores.

Los objetivos de la campaña son:

- Promover experiencias locales de manejo de la biodiversidad, agricultura sostenible con enfoque ecológico y soberanía alimentaria.
- Difundir información y promover en las comunidades y organizaciones acciones frente a la problemática de los recursos genéticos y los transgénicos.
- Promover el debate público con diferentes sectores de la sociedad sobre el asunto en cuestión.

"Semillas de Identidad" es una iniciativa de SWISSAID en Colombia, Ecuador y Nicaragua, en coordinación con organizaciones indígenas, campesinas y afrodescendientes, ONG y redes ambientalistas y de desarrollo de Colombia y de América Latina. En Colombia la Campaña se promueve en todo el país.

La campaña está articulando procesos organizativos de diferentes regiones de Colombia, para lo cual se están proponiendo la dinamización de nodos que lideren acciones y coordinen estrategias en cada región, de tal forma que nos permita afrontar las políticas y programas que afectan negativamente los territorios, la biodiversidad y la soberanía alimentaria de las comunidades indígenas, afrocolombianas y campesinas. En el marco de la campaña se han conformado nodos en: la Región Cafetera, Nor Oriente, Sur-Occidente, Centro y en la Región Caribe.

La RECAR ha participado como actor fundamental en este proceso y ha motivado otros procesos tanto en la Región Caribe como fuera de ella. Hemos socializado nuestra propuesta de recuperación de semillas, nuestra declaratoria como TLT y el reglamento del territorio y los conocimientos tradicionales. Contamos con un equipo de promotores capacitado y estamos multiplicando las semillas criollas en todo nuestro Resguardo.

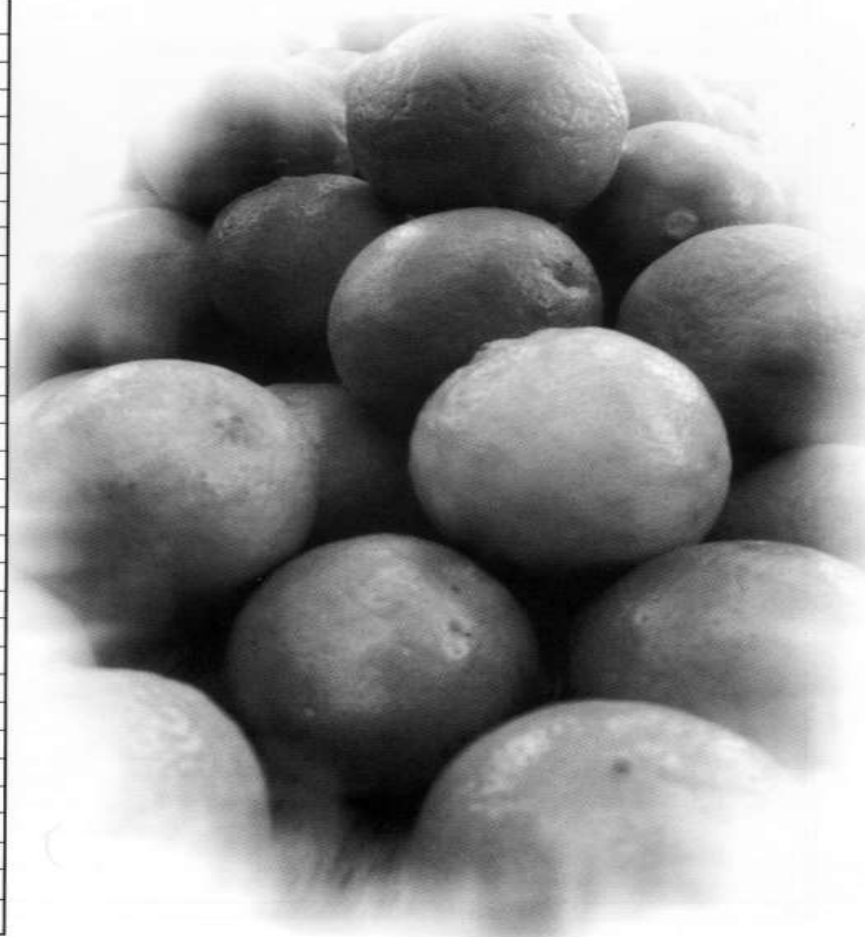


Anexos

Resumen de semillas tradicionales en el Resguardo Zenú

Los frutales presentes en el Resguardo Zenú

Anón	Limón	Níspero
Criollo	Criollo	Criollo carne blanca
De castilla	Mandarina	Criollo carne negra
Achote	Toronja	Mamey
Blanco	Turco	Zapote
Morado	Tahití	Papaya
Aguacate	Mamey	Zapote
Verde	Mamón	Cimarrona
Morado	Mico	Patilla
Caimito	Mamón	Criolla guatinaja
Cereza	Mandarina	Piña
Ciruela	Agria	Criolla
Criolla	Criolla	Perolera
De Hobo	Dulce	Pomelo
Masa	Mango	Morado
Coco	Café	Amarillo
Coca	Candela	Tamarindo
Cocas peruanas	Corazón	Agrio
Criollo	Durazno	De Azúcar
Cocorilla	Jobo	Toronja
Corozo	Paloma	Amarilla
Lata	Puerco	Morada
Palmito dulce	Rosa	Zapote
Corozo arroyero	Zapote	Membrillo
De corozza	Chanqueteo	Naranja
Granada	De Azúcar	Agria criolla
Guanábana	Masa	Dulce criolla
Agria	Filipino	Guayaba
Dulce criolla	Morado	Agria
	Maracuyá	Dulce
	Morada	Morada
	Blanca	Blanca
		Yema de huevo



Las hortalizas presentes en el Resguardo Zenú

AjÍ dulce	AjÍ picante	Berenjena	Bledo
Criollo De gajo De bola Pimentón Cacho de cabra Largo dulce	Cimarrón Chivato Pico de pájaro picante Extranjero de colores Larguito fino Cacho de buey Picante grande Pico de pájaro extranjero	Verde Blanca Delgada larga Negra Delgada corta Morada	Gallinazo Puerco Chupa Espinaca
Calabaza		Cebollín	Espinaca
Larga Redonda / Pequeña Bate		Criollo Mojosito Cebolla rama	Verde Morada
Candia	Carauta		Frijol
Filito De bejuco o venezolana Porroquita Peluda morada Lisa	Blanca Roja Negra Roja blanca Negra blanca Roja mediana	Cilantro de monte	Blanco criollo Blanco ligerito Blanco cabecita negra
	Habichuela	Criollo	Caribe rojo / Chino rojo
Guisante	Blanca larga Negra larga / Metro negra Negra corta criolla Mediana Roja larga Rayada corta / Cariaca criolla Rayada larga	Col	Colorado
Genjibre		Criolla mojosa Criolla verde Extranjera	Diablito rojo Negrito criollo Negrito ligerito
Guandúl		Membrillo	Rayado
Blanco Mojoso Negro Rayado / Rayado Rojo /Rosado	Vitabosa	Pepino	Rojo criollo
	Negra Blanca Rayada	Blanco Morado Verde Cacho de toro	Soya negra Soya roja Varegado
		Tomate	Cuarentano blanco
		Pera Bolita de gato Genta Mano de tigre Chonto	Cuarentano negro

Las semillas criollas del Resguardo Zenú de San Andrés de Sotavento*

Yuca	Maíz	Arroz	Ñame
Amores nuevos	Ala de cucaracho	Aguaterano	Amarillo
Algodón	Amarillo criollo	Carretera	Azúcar
Azuleja	Amarillo hoja prieta	Chino rojo forastero	Cabezón
Bonguita	Azulito	Chucha pelua	Cartagena
Burrera	Berrendo	Comba vieja	Coco
Cartagenita	Blanco criollo	Criollo mira rojo - secano	Criollo peludo
Cogollo de ceiba	Brisa	Criollo mira mono - secano	Diamante
Cubita	Cacho de buey	Criollo forastero	Espino
Efraín	Cariaco amarillo	Fortuna	Familia
Gruesana	Cariaco rayado	Inna	Morado o mestizo
Guarumero	Cariaco rojo	Inna blanco	Morado peludo
JartaPerro o montuna	Cuba hoja blanca	Inna mono ligerito	Oso
Lengua de venado	Cuba hoja prieta	Inna rojo	Pelao
Llanera	Cucaracho	Jarta muchacho	Pico de botella
María prieta	Guajiro	Mano negra	Seda
Moniblanca	Huevito	Maraca	Tunga o papa
Montuna	Javao	Maravilla	Soya
Noteseve	Lomo bayo amarillo	Marfilito - marfil	Blanca
Patapaloma	Manteca	María Angela	Rayada
Polvo de la prima	Minga	María Julia blanco	Negra
Puntaespada	Negrito	Mestizo	Mojosa
Sabrocita	Ojo de gallo	Mono bola	Caña de azúcar
Santanera	Panó	Mono recaó	Linda prieta
Sambita	Piedra	Mora	Linda rugosa
Sardina	Piedrecita	Orgullo de las mujeres	Caña melao
Troja	Pira	Panela	Ajonjolí
Vallenata	Pochó	Pigua	Chino rojo
Venezolana	Pompo	Punta clara	Blanco
Yema de huevo	Sangretoro	Rosita	Plátano
Batata	Tacaloa amarillo	Tordo sucio	Asentao
Morada o mestiza	Tacaloa mojoso	Ahuyama	Cachaco - Filipino
Amarilla o yema de huevo	Tucita cuba hoja blanca	Hueso	Guineo de rosa
Blanca	Vela - tucita blanco	Pecunia	Guineo quiniento
	Venezolano	Cacá	Hartón
	Mijo	Pastelito	Manzano
	De garabato	Lomo de caballo	Matacura
			Papocho - Chopo
			Banano asentao
			Guineo agrio

* Talleres y diagnósticos de las semillas criollas realizados por los equipos de trabajo de RECAR.

Plantas de uso veterinario en el Resguardo de San Andrés de Sotavento*

N°	Nombre común	Nombre científico	Familia
1	Achote	<i>Bixa orellana</i>	Bixaceae
2	Ajojolí	<i>Sesamum indicum</i>	Pedaliaceae
3	Albarraco	<i>Setemmadenia grandiflora</i>	Apocynaceae
4	Altamisa	<i>Ambrosia peruviana</i>	Compositae
5	Bajagua	<i>Senna reticulata</i>	Caesalpinaceae
6	Balsamina	<i>Momordica charantia</i>	Cucurbitaceae
7	Balsilla	<i>Neurolaena lobata</i>	Compositae
8	Camalonga	<i>Thevetia peruviana</i>	Apocynaceae
9	Cascarilla	<i>Copaifera canime</i>	Caesalpinaceae
10	Cebolla colorada	<i>Allium cepa</i>	Liliaceae
11	Ceiba de leche	<i>Hura crepitans</i>	Euphorbiaceae
12	Cocuelo	<i>Lecythis minor</i>	Lecythidaceae
13	Culo de pollo	<i>Chamaesyce hirta</i>	Euphorbiaceae
14	Dividivi	<i>Caesalpinia coriaria</i>	Caesalpinaceae
15	Escobilla	<i>Sida acuta</i> Burm	Malvaceae
16	Guayaba agría	<i>Psidium lehmanii</i>	Myrtaceae
17	Guanabana	<i>Annona muricata</i>	Annonaceae
18	Guasimo	<i>Guazuma ulmifolia</i>	Sterculiaceae
19	Hierba anís	<i>Scoparia dulcis</i>	Scrophulariaceae
20	Hierba buena	<i>Menta citrata</i>	Lamiaceae
21	Limón criollo	<i>Citrus aurantifolia</i>	Rutaceae
22	Llantén	<i>Plantago major</i>	Plantaginaceae
23	Mafafa	<i>Xanthosoma utile</i>	Araceae
24	Maguey	<i>Furcraea macrophylla</i>	Amarillidaceae
25	Maíz	<i>Zea mays</i>	Poaceae
26	Malambo	<i>Croton malambo</i>	Euphorbiaceae
27	Mango	<i>Mangifera indica</i>	Anacardiaceae
28	Mapurito	<i>Zanthoxylum amoyensis</i>	Rutaceae
29	Matarratón	<i>Gliricidia sepium</i>	Fabaceae
30	Neem	<i>Azadirachta indica</i>	Meliaceae
31	Papayo macho	<i>Cariaca papaya</i>	Caricaceae
32	Paraíso	<i>Melia azederach</i>	Meliaceae
33	Pasto admirable	<i>Brachiaria mutica</i>	Gramineae
34	Platanillo	<i>Cassia occidentalis</i>	Caesalpinaceae
35	Salvia	<i>Croton glabellus</i>	Euphorbiaceae
36	Tabaco	<i>Nicotiana tabacum</i>	Solanaceae
37	Totumo	<i>Crescentia cujete</i>	Bignoniaceae
38	Ultimorrial	<i>Pedilanthus tithymaloides</i>	Euphorbiaceae
39	Zarnilla	<i>Mikania micrantha</i>	Compositae

* Tomado de: Cartilla Medicina Veterinaria Tradicional de los Indígenas Zenú - ASPROAL.



Los animales criollos del Resguardo Zenú de San Andrés de Sotavento*

En el diagnóstico de especies menores realizado por la RECAR en el 2006 se encontraron once tipos de gallinas: *faisana, risa, pata calzada, aretona, cachito, cinqueña, pata de pato, papuja, copetona, culimba, enana*. Cada uno de estas razas de gallinas tiene unas características especiales en cuanto a manejo y producción.

Razas de gallinas criollas presentes en el territorio Zenú*

TIPO	COLOR PLUMAS	FORMA PLUMAJE	TAMAÑO	FORMA CRESTA	FORMA PATAS	COLOR HUEVO	COLOR MEJILLA	COLOR CARNE
1. FINA (pelea)	Concha coco	Normal Chileno Culimbo o Bola	Mediano	Rellena Normal	Calzado Cinqueño Patepato Cuatrodedos	Blanco	Blanco Rojo	Carne blanca Carne negra
	Giro (amarillo)							
	Rojo							
	Negro							
	Chino (rojo y negro)							
	Canelo							
	Pinto							
	Blanco							
2. QUIRICA (lujo)	Blanca	Normal Papujo Riza Bola	Pequeño	Normal	Calzado Cuatrodedos	Blanco	Blanco Rojo	Carne blanca
	Negra							
	Amarilla							
	Concha coco							
	Pinta							
	Roja							
	Chino rojo							
6. VASTA (consumo y comercio)	Negra	Papuja Riza Normal Chilena Pelona Culimba Copetona Buchua	Enana Mediana Grande	De rosa o rellena De cacho Normal	De Pato Cinqueña Cuatro dedos Calzada o Peluda Pataloro	Azul Blanco Rojo	Blanco Rojo	Carne negra Carne blanca
	Blanca							
	Amarilla							
	Roja - colorada							
	Javá - saraviada							
	Pinta							
	Ceniza							
	Concha de coco							
	Pajiza blanca							

* Elaboró: Mauricio García - Resguardo Indígena Zenú El Volao, Antioquia.



Semillas criollas del pueblo Zenú

Recuperación de la memoria, del territorio y del conocimiento tradicional

RECAR



Carrera 6 N° 8C Barrio La Bomba
Teléfono: (4) 7798932
recaragro@hotmail.com
San Andrés de Sotavento, Córdoba

Los Zenú somos hijos del maíz, y no es para menos, este producto se ha convertido en el icono de la resistencia de nuestro pueblo indígena. Hemos rescatado una gran variedad de semillas criollas de maíz que son transformadas con manos de mujer indígena en un sinnúmero de apetitosas comidas que nos remiten al pasado, y que nos siguen enrumbando por el camino de la Soberanía Alimentaria que decidimos recorrer. El Dorado no era un botín infinito de oro atesorado por indígenas que enloqueció a los conquistadores; El Dorado no es otra cosa que los granos de sol que se visten de maíz y que los Zenú venimos recuperando para el pueblo colombiano y para la humanidad.