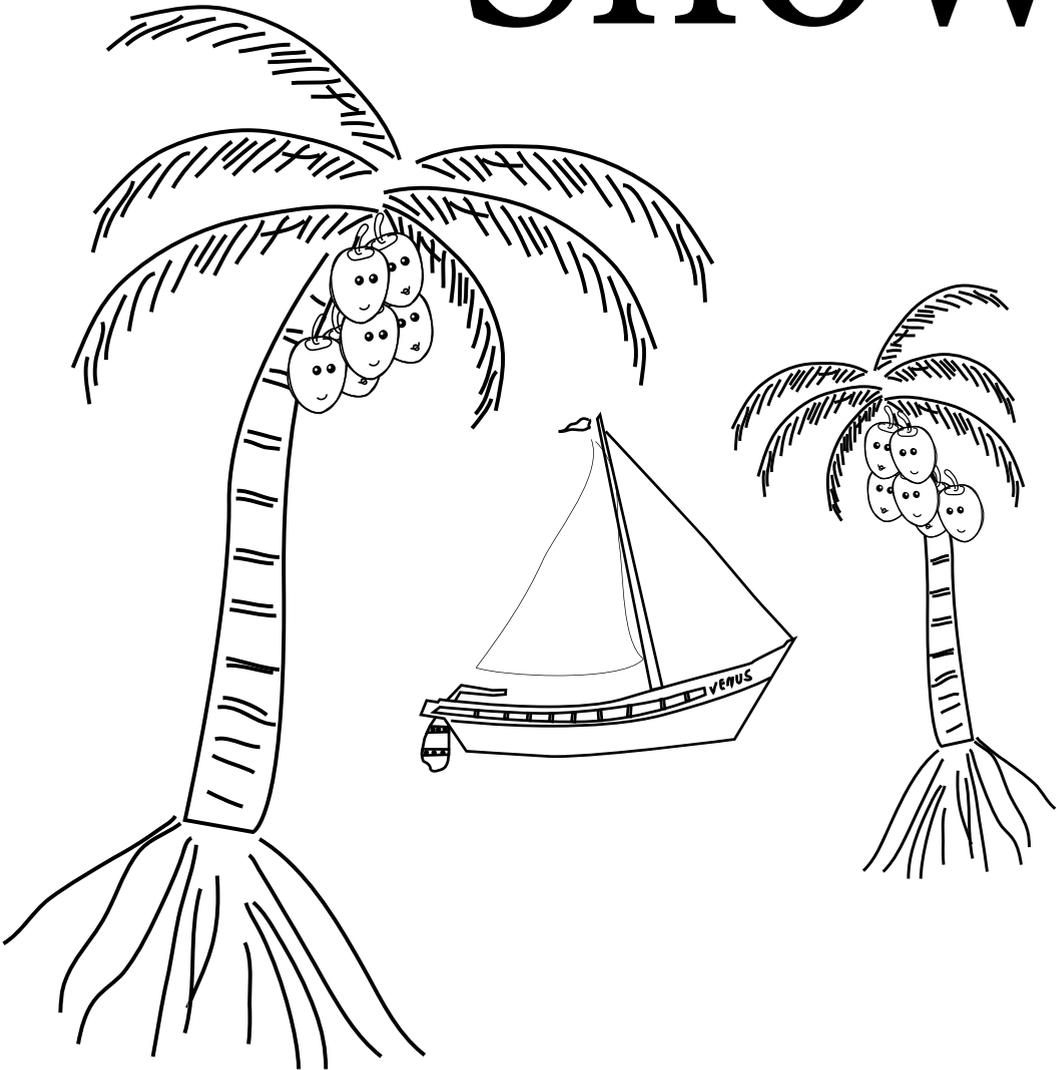


Coco Show



H I S T O R I A

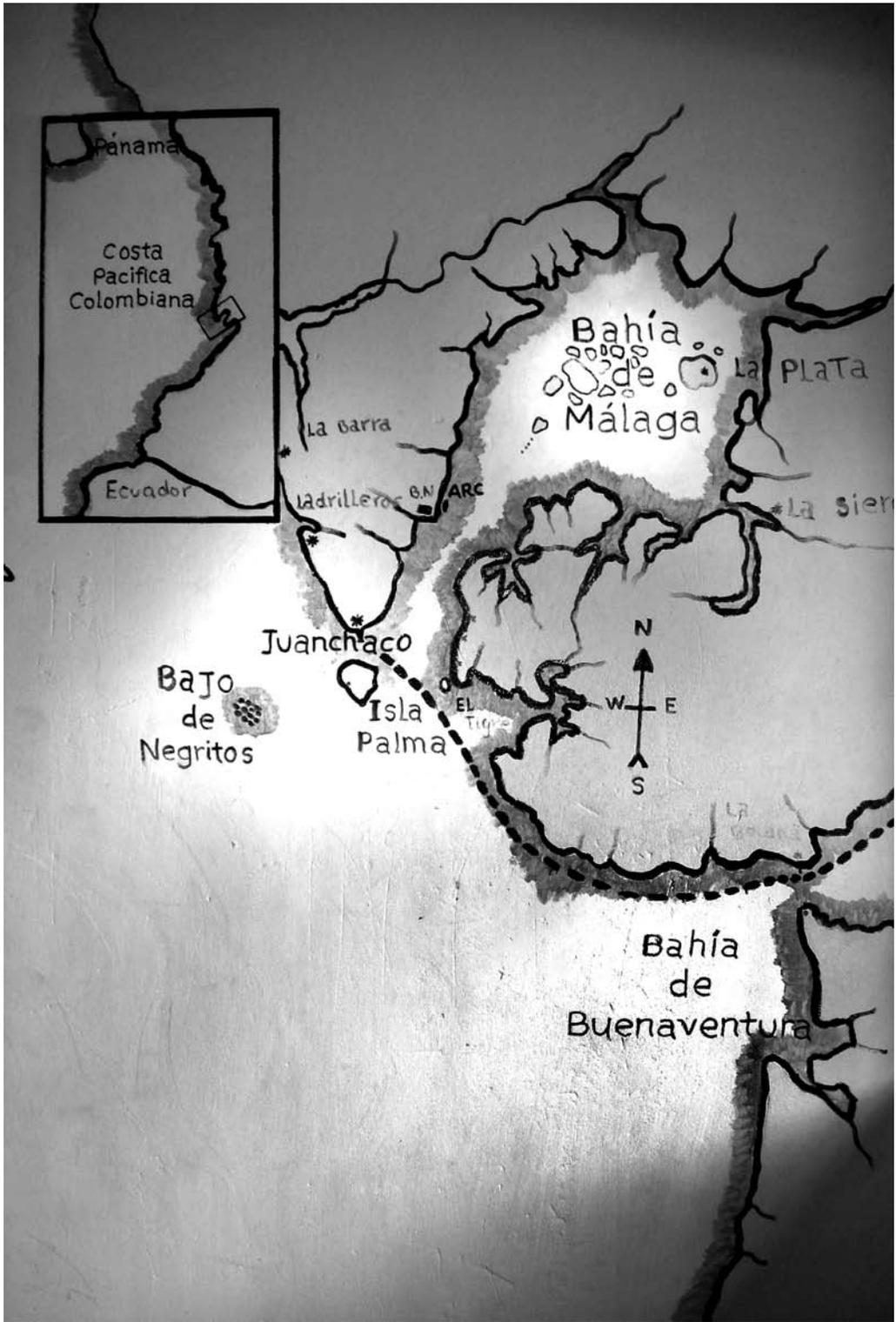
Juanchaco, Ladrilleros y La Barra son poblaciones del corregimiento tres (3) de Buenaventura en el Pacífico colombiano, sus habitantes somos afrodescendientes y con el paso del tiempo con el fomento del turismo han llegado muchas personas del interior del país quienes compraron lotes y se radicaron en esta zona, realizando la actividad turística y disfrutando de la hermosura de nuestras playas.

A Juanchaco llegaron la familia Hinojosa y Mosquera del San Juan como cuidanderos de un gringo quien era el dueño de esta playa, a Ladrilleros llegó el señor Evelio Santiesteban con su familia y a la Barra el señor Arcadio Gamboa quien se dedicó a la agricultura.

Con el auge del turismo y la construcción del aeropuerto las familias que vivían en *La Muerte* y en las playas vecinas iniciaron una migración a Juanchaco en busca de un trabajo y un ingreso económico.

Nuestros apellidos no necesariamente dicen nuestro origen. Nuestro origen viene de África y teníamos apellidos como Canga, Carabalí, pero cuando llegamos a América veníamos esclavizados y entonces adoptábamos... nos imponían el apellido del amo, por eso el Gamboa no es un apellido africano, el Caicedo tampoco es apellido africano, hoy muy pocos negros tenemos apellidos negros sino adoptados de la familia que en ese tiempo eran nuestros amos.

Pero la mayoría de los apellidos que se conservan están en las riberas de los ríos especialmente en las partes de cabecera o en las partes más alejadas, la mayoría de los que conservaron los apellidos fueron fugitivos, porque se escaparon y se asentaron en lugares donde estuvieran ocultos y protegidos, entonces, a esos lugares en el



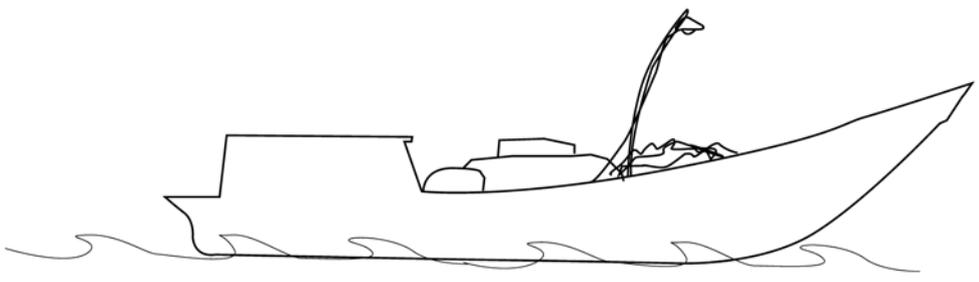
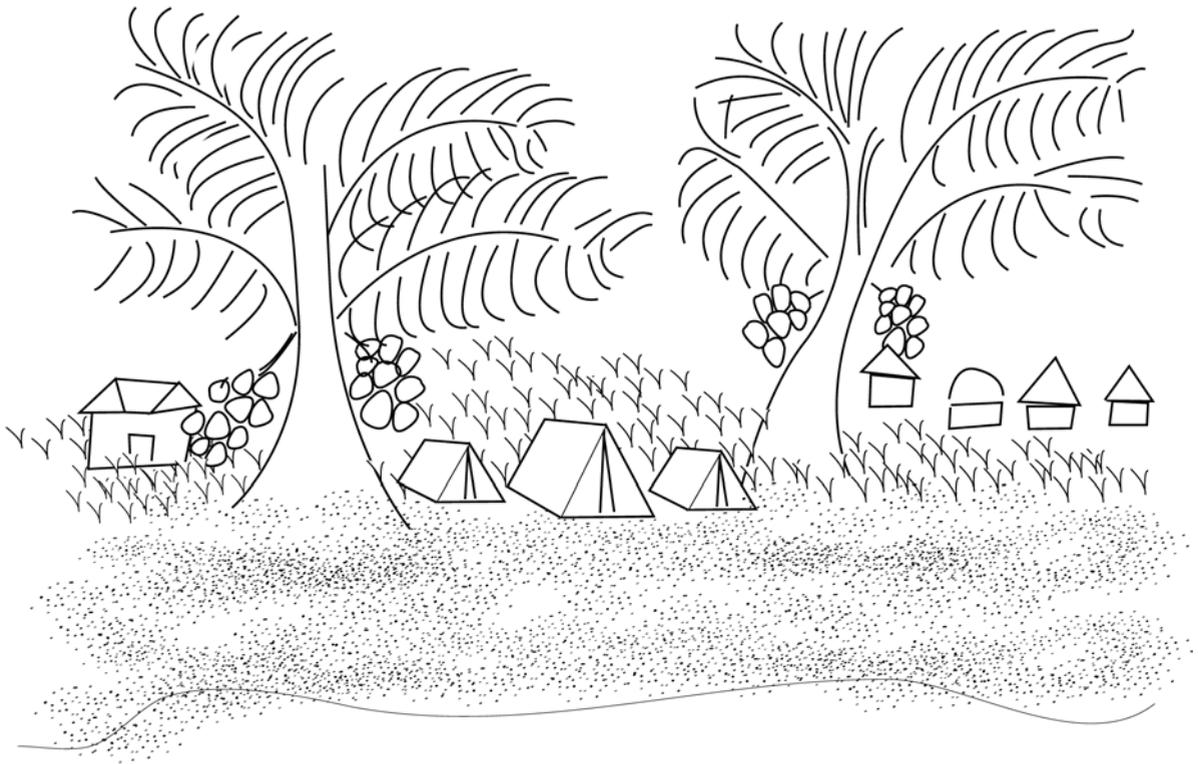
Mapa de Bahía Málaga



Juanchaco
dibujo: Rosalbina Valencia

Atlántico se les llamó *palenques*, en la parte de la zona del Pacífico se les llamó *los raizales*. De pronto por acá se ocultaron tanto, que sus asentamientos eran casi que desconocidos y ellos caprichosamente empezaron a formar sus propios dialectos y formas de comunicación.

Cuando estaban siendo esclavizados, eran ubicados en pueblos diferentes para que entre ellos no hubiera comunicación. Ellos se escapaban y se encontraban, de hecho, ellos tenían la obligación de empezar unos códigos lingüísticos propios de los dos o tres que se encontraron y entonces ahí empezó la diversidad de los vocablos que en este momento se encuentran, ellos de memoria volvían y adoptaban sus mismos apellidos. En la parte del Cauca es donde hay la mayor cantidad de los apellidos africanos porque allá si están los Carabalí. La mayoría están en la parte del Cauca porque de pronto allá hubo más esa fuga de esclavos y refugio para ellos entonces, en esos lugares se ve mayor autoctonía.



Comunidades

A Juanchaco llegaron los Hinojosa y los Mosquera desde Chocó como cuidanderos, a Ladrilleros el señor Evelio Santiesteban y a la Barra el señor Arcadio Gamboa.

La región de Bahía Málaga hace más de 100 años fue habitada por gente que venía del Alto Baudó, gente de apellido Mosquera y los Hinojosa que hicieron sus pueblos principalmente en la isla de La Aurora, La Plata, esas fueron las primeras personas que vinieron a poblar Juanchaco y Ladrilleros. Fueron ellos a los que el papá de Nelsy, don Evelio Santiesteban, encontró ya en estos sitios, cuando venía a comprar el café y el azúcar.

Hace más o menos cincuenta y siete años no existía casi nadie en la Barra y en Ladrilleros. Entre los únicos que habían estaba el señor Genarino Gamboa que tenía una casita por allá por Media Playa. La playa era muy extensa había palmas de coco, y mucho pescado, pescado grande, que se vendía en Juanchaco.

Se dice que del Chocó llegó Silo Berrio, después Arcadio Gamboa, Sergio Moreno... y así, fueron llegando muchos más.

En ese tiempo, se podía ir de Ladrilleros a Juanchaco por la playa por el Chorro de la Maestra. No había camino porque eso era todo monte, entonces rozando se hizo el camino.

Se dice que en el camino por la trocha de Ladrilleros a Juanchaco se encontraban muchos micos y se cultivaba mucho banano en la playa para el consumo de ellos mismos.

La playa llena de palmas de coco, era habitada por muchos colonos, los turistas tenían zonas de camping debajo de las palmeras, los pobladores tenían lanchas para salir a pescar y para comprar el mercado en Buenaventura.

Hubieron tres clases de pobladores: los que llegaron a La Barra, como Genarino Gamboa, (Arcadio Gamboa decía que la Barra era buena para cultivar). En Juanchaco, antes de la llegada de gente a La Barra, ya estaba la familia Mosquera y la familia Hinojosa. y la gente que estaba en Málaga que era mucho más allá.

Esto es un solo territorio, se llama *Corregimiento Numero Tres*, y está conformado por Puerto España, Miramar, la Barra, Ladrilleros, Juanchaco, La Plata y Mangaña.

La Barra se llamaba *islita*, y quedaba dentro de los esteros.

También había gente que estaba en Málaga, osea, en *La Muerte*. De la Muerte se vinieron a Juanchaco a poblar esta nueva playa. Entonces fueron tres tipos de pobladores: en Málaga vivía por ejemplo doña Aura, vivía don Romilio, la

familia Archer. A Málaga venían turistas en esa época. El turismo no inició sólo en Juanchaco, viene desde la Muerte, allá venían los turistas.

Hay una ley, la ley del turismo, la ley 55 de 1966, donde esto fué declarado balneario del Pacífico, por eso esto es importante, porque todo lo nuestro cambio y nuestra evolucion se basa en el turismo, porque desde esa época ya hay una ley que va a reglamentar como va a hacer el turismo acá en Juanchaco, y esa ley es la que frena que nosotros tengamos titulacion colectiva hoy, porque esta ley le entrega esto a la Gobernacion, entonces, automaticamente tiene dueño (aunque cuando nosotros llegamos aquí, no había dueño), eran tierras baldías. Málaga también, porque esto es tierra del estado colombiano. El estado decidió darle (tierra) a la Armada Nacional, desde 1920.

Aquí se habla que la Universidad del Valle también tiene un espacio porque el mismo estado le dio a la Universidad del Valle un espacio para que ellos hagan sus actividades. Siguiendo con la historia, los tipos de pobladores fueron: los que entraron por La Barra, la familia Gamboa; en Ladrilleros el señor Santiesteban y en Juanchaco la familia Mosquera y la familia Hinojosa, y con el tiempo se empieza a ver una migración de la Muerte hacia Juanchaco y del San Juan hacia La Barra.

El turismo comenzó por la isla de la Muerte y a Juanchaco llegaba el turismo pesquero, entonces, el turista vio que en Juanchaco había una playa más ancha, porque no es lo mismo vivir en una isla, donde pueden vivir diez u ocho (10 o 8) familias.

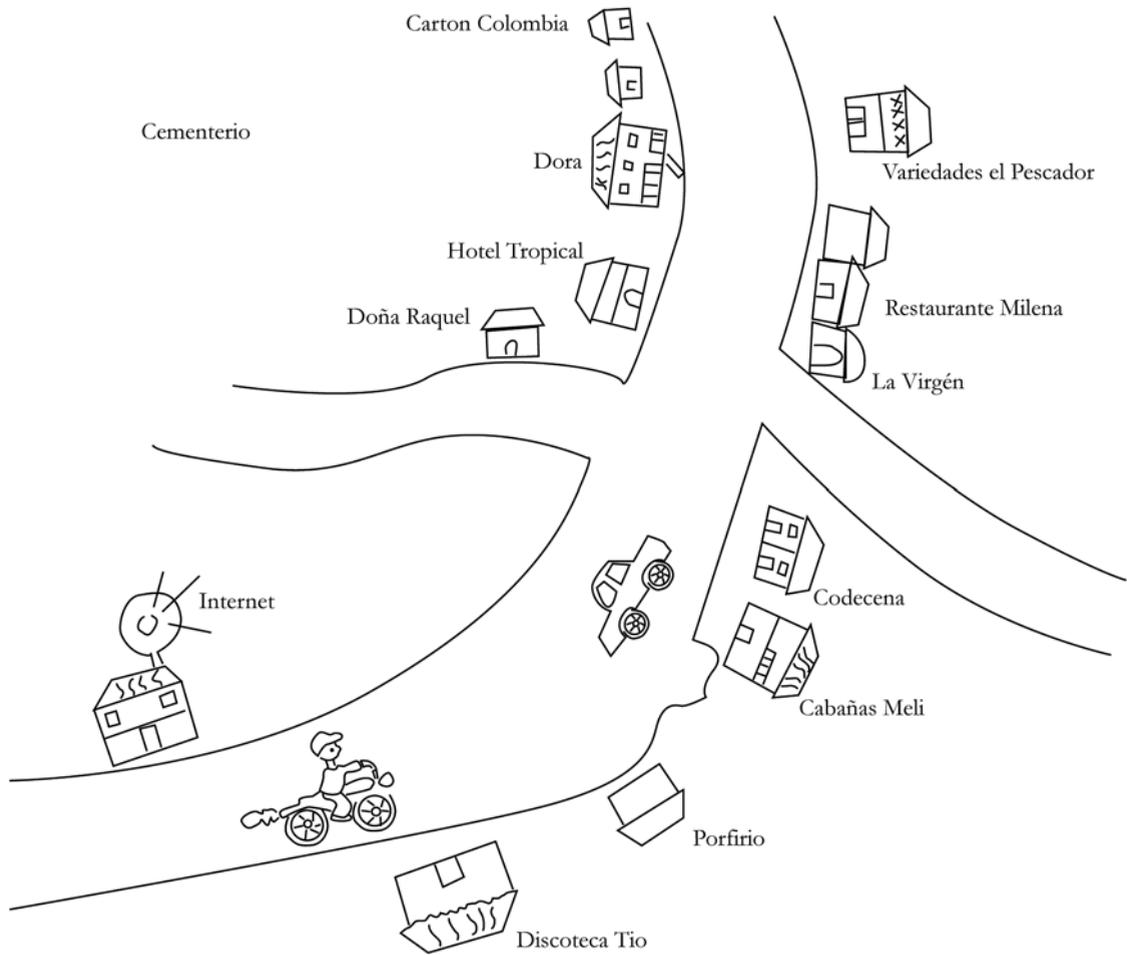
Málaga, era tan virgen que las primeras casas parecían tan adentro de la vegetación que desde ellas se escuchaba el sonido del motor de las lanchas cuando llegaban a lo lejos, y miren como estamos ahora, frente al mar.

Aquí en Juanchaco y Ladrilleros todos somos familia, aquí todos somos Mosquera Gamboa, Gamboa Mosquera o Wuaitoto Pretel, porque por ser una región a la que sólo se llegaba por lancha, nos relacionamos entre nosotros mismos. Y aunque parezca mentira y no estemos muy unidos, nos unen los lazos de sangre, porque antes todo era *“adios primo”, “adios tía”*.

La Barra era agrícola y pesquero artesanal, ahora un poco menos por la entrada del turismo porque a toda hora hay playa. Ladrilleros ciento por ciento al turismo (playa y bailaderos), aunque ahora está perdiendo la playa, y Juanchaco tiene el comercio, muelle y turismo pesquero.

Ladrilleros tiene olas más grandes que le gustan al turista, y también antes, se podía acampar, porque había mucha palma en la playa.

La energía se manejaba por planta eléctrica. De lunes a viernes había un horario y en fin de semana otro horario.



Salida de Juanchaco hacia Ladrilleros
dibujo: Dora Elisa Gamboa

Cuando se desarrolla el turismo en Juanchaco, Ladrilleros y La Barra entonces, comienza a venir gente de Medellín, de todas partes, ellos llegan y de una u otra manera adoptan nuestra forma de vida, se casan con negras, conviven todo el tiempo y no se van, entonces ahora desayunamos con arepa de la forma que lo hacen los paisas, que también se les dice colonos o mestizos o los blancos. Entonces ellos saben que aquí va a haber un desarrollo turístico, y empiezan a ofrecernos plata por nuestras tierras, sin amenazas.

Ellos decían: *¿de quien es este pedazo?* entonces decíamos: *es de don Jesús*, ellos decían: *¿en cuánto me venden este pedazo?*, y nosotros que no teníamos la visión turística, pensábamos: *como yo vine y rocé, le puedo vender dos hectáreas y con la plata que me dé, yo puedo arreglar mi casa*. Entonces ellos compraron por donde pasa la calle principal y pusieron tiendas, entonces con el mercado que les comprábamos nos iban pagando el lote. Entonces, nosotros ya no tenemos los mejores sitios para los hoteles. Todo esto fue sin amenazas y sin engaños. Tal vez falta de visión.

Cuando en Cali se dió todo el desarrollo del narcotráfico, Juanchaco y Ladrilleros se volvió un sitio espectacular. Hace quince años una empanada costaba setecientos pesos (\$700.00) y hoy todavía vale eso, porque venía mucha gente que pagaba, no por lo que valía, sino por el servicio. Entonces el Hotel Asturias es la muestra de que vino gente con mucha plata que compró, y construyó su hotel en ladrillo. Entonces venía gente que decía *yo quiero comerme una guagua asada*.

Hace veinte años, en un fin de semana la gente de Juanchaco y Ladrilleros ganaba un millón de pesos (\$1.000.000.00) y eso decayó con el paso de los años. Todo esto generó una economía basada en el individualismo en cada restaurante, hotel o negocio.

En Juanchaco existe una figura denominada Concejo Comunitario de Comunidad Negra gracias a la ley 70 de 1.993 y el transitorio 1745 del 95, estamos luchando por la titulación colectiva que nos permite la conservación y apropiación de nuestras tierras y lo más importante nuestra cultura rica en diversidad.

Hay gente que ha llegado hace poco tiempo y considera la posibilidad de irse, entonces no le da tanto valor a la tierra, no tanto por lo que se hace con la tierra, sino como la tierra donde naciste. La tierra para nosotros tiene un valor cultural, donde enterraron tu ombligo, porque aquí hay mucho negro que no es de aquí, y dice *yo hice mi hotel aquí, pero yo quiero mi título individual aquí, porque el día que yo me quiera ir o esto se ponga malo, yo vendo, cierro el chuzo y me voy*. Pero los que somos de aquí decimos: *¿para donde nos vamos?* u otros que decimos *yo nací aquí, yo me quiero morir aquí, así tenga que comer solo pescado*.

Nosotros identificamos a Juanchaco por las tres islas y la cola de ballena, para nosotros eso siempre va a ser Juanchaco, porque para nosotros las ballenas son esa bendición de Dios, que cada año vienen, porque es bueno, es rico, y esto nos confirma que aunque nos vayamos para Buenaventura, siempre queramos regresar, porque acá es cálido. Las aguas de nuestro Pacífico son cálidas y por eso las ballenas vienen y tienen sus bebés, y la gente es cálida. Es que somos muy pasivos frente al proceso de apropiación de lo nuestro, aquí hay mucha gente a la que siendo nativa, hoy le preguntan qué título quiere: si individual o colectivo, y dicen: *individual* y esto es triste para nosotros.

La primera escuela de nuestra comunidad se hizo realizando clases en la casa de la señora Roxana Mosquera y después, la misma gente construyó su propia casa para la escuela. En la pequeña escuela, de aproximadamente cien estudiantes, con cinco salones donde había una sola jornada, a medida de que cada curso avanzaba se abría el siguiente nivel hasta llegar a la secundaria, lo que conllevaba a que los directivos educativos gestionaran este tipo de educación de más avanzado nivel, y fue allí donde llegó a estas tierras el *Instituto Técnico Industrial Gerardo Valencia Cano* con satélite aquí en Juanchaco. Los estudiantes de esa época se sentían muy contentos y orgullosos de ser los pioneros al dar apertura a este grado de escolaridad, pero cuando llegaron a décimo grado, hubo una pausa muy triste, se necesitaban más maestros en áreas como química, física, trigonometría y cálculo, situación que obligó a suspender ese año lectivo y esperar el próximo año.

Se lograron cambios positivos y el primero de septiembre de 1994 bajo la administración de Carlos Holguín Sardi, el apoyo de la Armada Nacional y el Grupo Fuerte del Camino del Ejército de los Estados Unidos construyeron el colegio que hoy tenemos en la región el cuál se llama *Institucion Educativa Juanchaco Ochenta*. Y por fin, en el año de 1997 se graduó la primera promoción de bachilleres de Juanchaco y Ladrilleros con un total de graduandos de cinco alumnos (cuatro mujeres y un varón). Fue el acontecimiento del año, por primera vez, por las calles de Juanchaco desfilaban jóvenes con toga y birretes, pensando que habían conseguido un logro no solo a nivel personal, sino para la comunidad en general.

En ese entonces, recién habían puesto un Telecom que funcionaba y había que ir a la loma y había que hacer una fila larguísima porque solo había un teléfono, y muchas veces la señal era muy mala, porque no era la tecnología de ahora.

La energía... en el día había energía de diez de la mañana hasta el medio día, a las seis de la tarde volvían y prendían la planta hasta las diez de la noche entre semana.

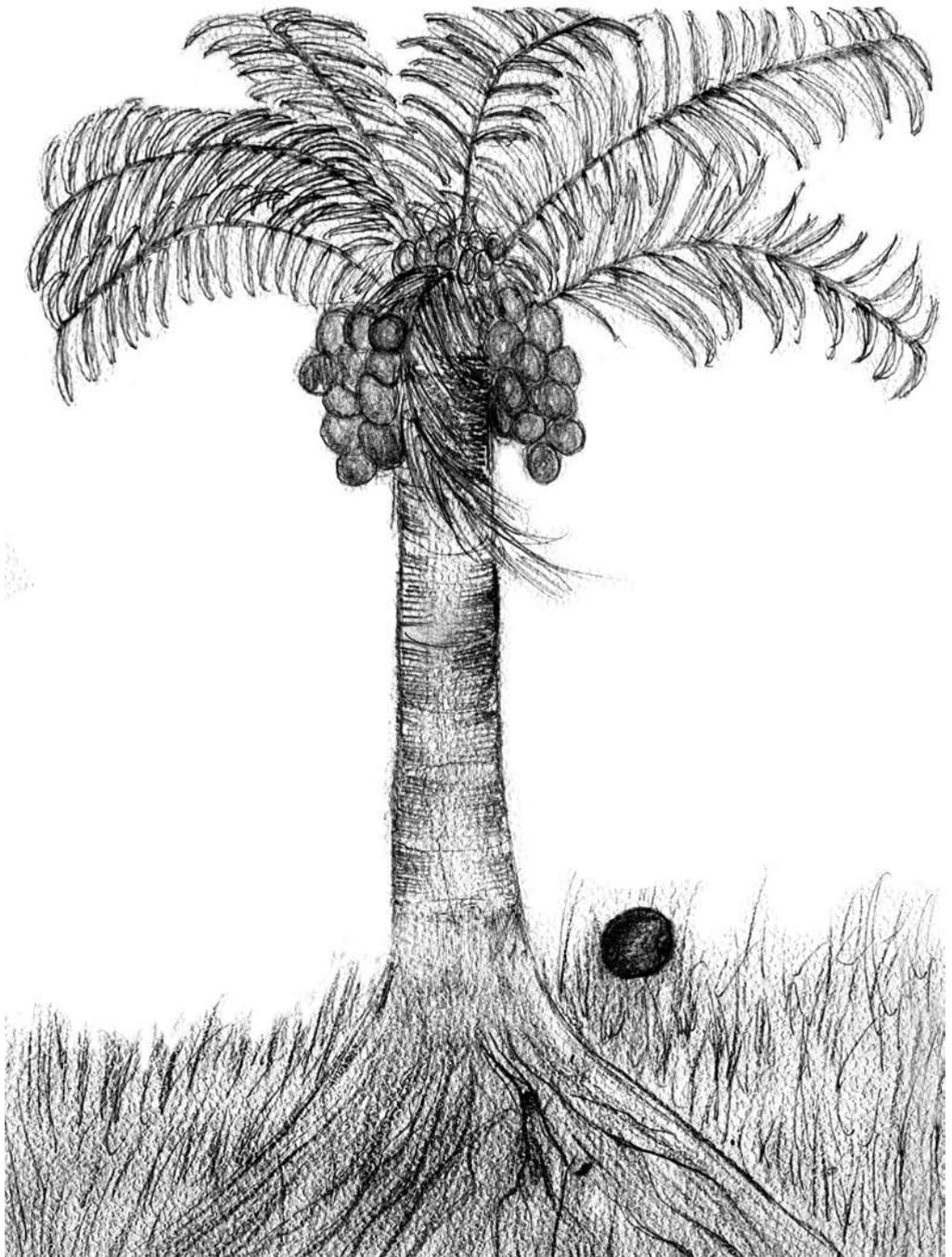
T U R I S M O

Nuestro territorio es rico en biodiversidad, en cuanto a los atractivos naturales tenemos cascadas, playas y piscinas de aguas naturales esto nos ha convertido en un sitio de mucho interés turístico al cual nos visitan turistas nacionales y extranjeros en busca de naturaleza, descanso, cultura y de las espectaculares ballenas jorobadas que cada año nos visitan para aparearse y procrear (Junio-Octubre).

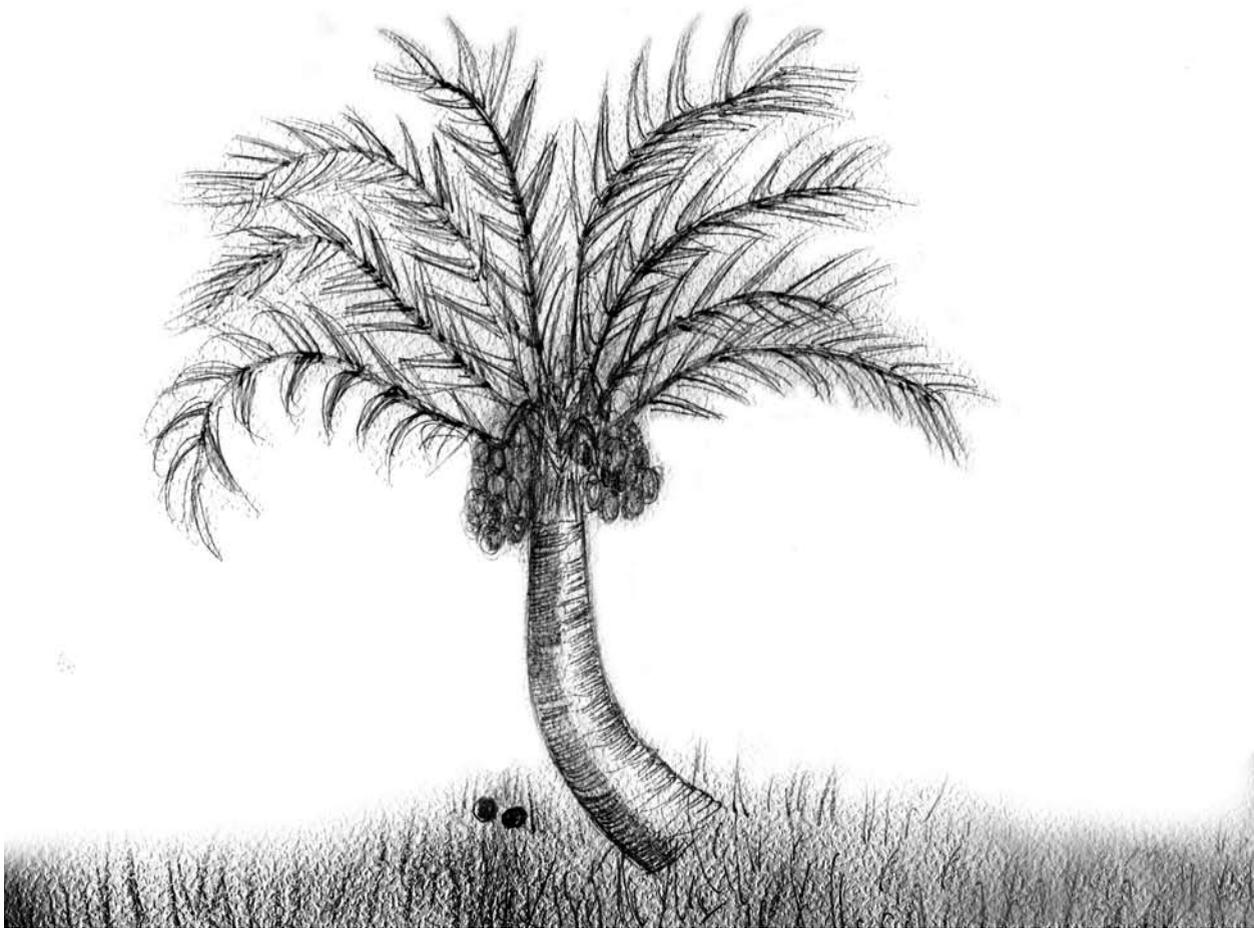
Contamos con una tradición oral que cuenta con fábulas, leyendas y muchas anécdotas de nuestros abuelos.

En la actualidad nos falta implementar un plan de desarrollo turístico que organice la actividad y la haga más incluyente y sobre todo rentable para todos.

Para mostrar tenemos cascadas como la Sierpe, Berrugatero y Chucheros, contamos con Isla Palma y la leyenda del tesoro enterrado cuya marca es una palma encantada. También tenemos las playas de Juanchaco, Ladrilleros y La Barra, Chucheros, Juan de Dios, Playa Dorada y las piscinas de Arrastradero, Sardinata y el estero de Juanchaquito.



Coco regional
dibujo: Dora Elisa Gamboa



Coco manila
dibujo: Dora Elisa Gamboa

E L C O C O

El coco es una palma que crece muy alta y tiene muchos racimos. Cuando el coco esta verde, le decimos *pipa*, cuando está en término medio le decimos *pípote* y cuando está jecho (maduro) le decimos *coco seco*. En esta región lo utilizamos para la preparación del pescado, carne de monte y los mariscos y en ocasiones para preparar el pollo y la gallina. En los postres, preparando cocadas y lo mezclamos con piña, papaya, zanahoria y otras frutas, en lo medicinal lo utilizamos para el asma, como anestésico en el dolor de muelas y en la cosmética preparando tinturas con el capacho o la estopa para utilizarlo en el cabello, y el aceite para el broceado de los turistas. Dicen que la estopa del coco es usada como fibra para unir las partes de las embarcaciones nativas.

En la región hay dos clases de coco, se diferencia porque uno es más grande, y otro pequeño llamado *coco manila*. Este es un coco como dos veces más grande que el otro. Cuando llegaron los primeros habitantes, este coco (grande) ya estaba aquí en la playa y este otro fue traído del Chocó.

-¿Y el coco sirve como remedio?

Dulces CON

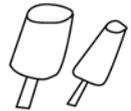


En bolitas



Mote con coco
Dulce de Maiz con coco

Bolis



Helado de coco

Enbueitas en hojas



Cocadas
Coco, panela y canela

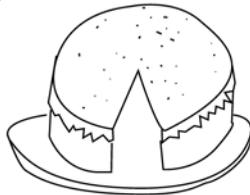
Harina, coco, mantequilla,
huevo, azucar y esencias

Galletas de coco



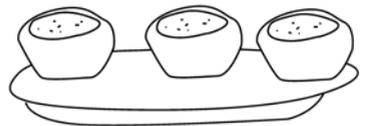
Caramelos

Coco con papaya
Papaya, coco, panela y canela



Pastel de coco

Arroz de leche con coco



-De purga, se saca el aceite y sirve de purgante. Ese aceite sirve para muchas cosas, aceite para el arroz con coco, para el bronceado. Hay algo curioso sobre el coco, y es que muchas personas al verlo miran la *pipa* que es el coco biche y por lo general la gente tiene la concepción de que hay un palo, una palma de *pipa* y una palma de coco, pero ya, cuando uno les explica ya tienen el conocimiento de que la *pipa* es el mismo coco, pero que esta biche, y luego cuando va madurando y seca se convierte en el coco que se conoce más. Hay un estado del coco que le dicen el *coco sarazo*, se dice que hacen un dulce de coco cuando el coco esta en esa etapa y es delicioso. Parece que a ese grado le llaman *pipote*, algo más allá de *pipa*. Incluso si el coco no esta bien jecho, no sirve para ciertas comidas.

Al menos lo que es en la gastronomía nuestra, se puede decir que la base fundamental es el coco, porque nosotros le echamos coco hasta el sancocho de gallina, al sudado de pollo le echamos coco, arroz con coco, o sea, todos los mariscos se cocinan con coco.

El pescado sea fresco, sea ahumado, sea seco, como sea, la base fundamental es el coco. Los postres, el arroz con leche nuestro, lleva coco. Para nosotros el coco más que un elemento artesanal es un elemento de la gastronomía. Lo hemos visto hasta como adorno en telenovelas, pero para nosotros no es adorno, es comida. Debajo de los mesones de nuestras cocinas siempre hay uno, dos o tres cocos, entonces uno dice, *¿un sudado de camarón?, hay, pero hay que raspar el coco, ¿un sancocho de pescado?, jaja!, pero con coco.* En base al coco hemos evolucionado nuestras herramientas, porque antes raspábamos el coco con una concha de piangua... o sea, la piangua es una ostra, y raspábamos. Ahora ya llego la tecnología y cogemos las tapitas de gaseosa, le hacemos una adaptación de un palito así larguito, y ahí va la tapita, entonces es mucho más práctico y no se raya uno los dedos raspando el coco.

La fibra que se saca de la cáscara del coco se utiliza para sacar algodón para el *calafateo* de las embarcaciones de madera.

El *calafateo* consiste en rellenar las juntas de madera, esas grietas con fibra de coco utilizando martillo y un cincel, después, se le echa la masilla o la brea para volverla impermeable, es de mucha utilidad.

También utilizamos la estopa del coco para el cabello. Uno la cocina y si uno tiene el cabello hembra, si es delgadito, uno se aplica esa tintura y entonces que eso le pone el cabello del grueso de la estopa y abundante. Hay gente que se le pone muy tosco y ahí toca recurrir a la alizadora.

Mire que a esta concha cuando ya se le saca el coco, se pone en el fogón boca abajo y deja que se prenda. Cuando ya se prende coge un plato pando y lo tapa con una olla y que sude, el bota un agüita como cafecita, y usted coge con un algodoncito y se lo mete a la muela para el dolor. Este remedio es inmediato como si fuera una anestesia.

Y también la estopa del coco se quema para ahuyentar los mosquitos.

Con la estopa del coco se hace lavado vaginal, se coloca la estopa a cocinar, luego ella bota un tinte, ese tinte se pone en un platón de esos para el agua y luego la ciernen y las señoras se sientan en el platón cuando esta tibiecita, el agua sirve para unir las carnes. La idea es que por acá se acostumbra que cuando uno tiene los hijos de manera normal, se expande o se dilata la matriz y otras partes, entonces se utilizan esos lavados para ayudar a que los músculos vuelvan a fortalecerse o a apretar las carnes porque uno queda como muy flojo y este remedio es muy bueno. Un saber de la costa del Pacífico.

Nosotras tenemos una gran ventaja, y es que todas nuestras plantas medicinales están así, en el patio de nuestra casa, por ejemplo, allí está la *Sueldaconsuelda* que cuando nos golpeamos por acá y tenemos muy grande la inflamación y tenemos miedo que haya fractura, entonces uno realiza una infusión de *Sueldaconsuelda* para aplicar por medio de pringues. Es anti-inflamatoria o si hay fracturas ayuda a soldar huesos. También la utilizamos para el cabello, uno cocina la *Sueldaconsuelda* y ella es muy gruesa y así como es la *Sueldaconsuelda*, así también le aumenta el cabello, cuando se está cayendo también sirve para la caída.

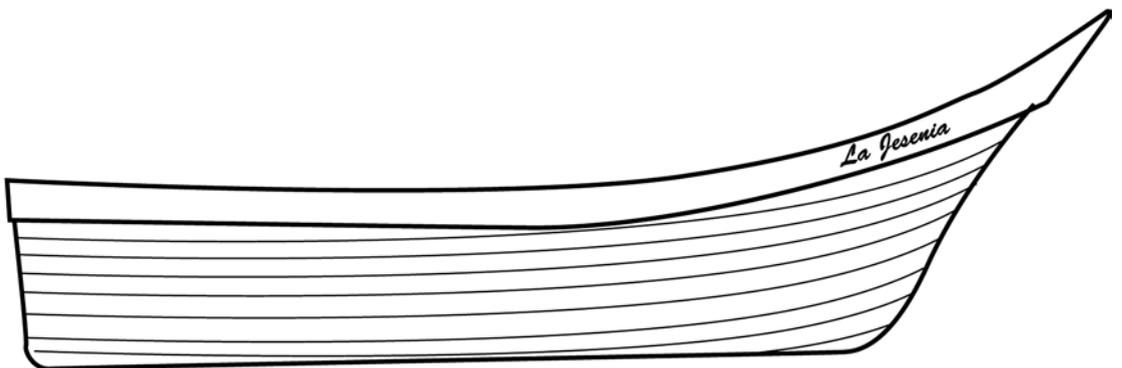
También tenemos el *Resucito*, que lo utilizamos para baños, cuando tenemos el problema de calor, de mucho fuego, entonces amasamos el *Resucito* que cuando uno tritura la hoja, bota como una babita entonces con eso hacemos baños. Aquí nosotros tenemos bastantes hierbas medicinales y así... son silvestres no tenemos que cultivarlas.

Una de las maneras de conservar el pescado y que se usaba antes era ahumarlo en barbacoas, lo escalaban y abrían, le ponían harta sal, lo ponían al sol y eso se conservaba todo el tiempo que quisieran. En casa que se respetara, tenía que haber pescado ahumado y pescado seco. Era la comida típica.

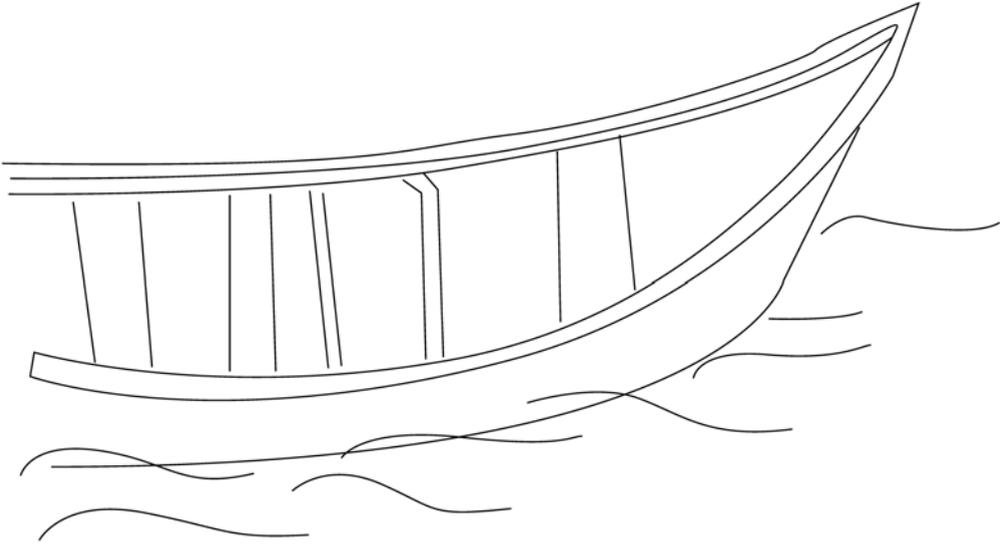
L A P E S C A

En Juanchaco y La Barra la actividad principal es la pesca diaria que nuestros esposos realizan con nylon y mallas. Con sus manos pescan enormes y hermosos peces como Pargo Rojo, Lunarejos, Jilgueros y grandes Meros, también la Sierra, Camarones y muchas más variedades que se convierten en deliciosos platos que preparan las mujeres con coco.

La pesca es sin duda en Juanchaco y La Barra la actividad principal. Una faena inicia a las cinco de la mañana (5:00am),



Canoa calafateada para pesca de altura
dibujo: Yecenia Gamboa



Canoa en fibra de vidrio para pesca de altura
dibujo: Yecenia Gamboa

con la preparación del fiambre por parte de las esposas de los pescadores quienes lo empacan en tarros plásticos, el arreglo de los nylon, la gasolina y las redes, además la infaltable Atarraya Sardinera para coger la carnada. Luego se adentran en el inmenso y hermoso mar Pacífico en busca de la bendición de Dios (peces).

En la tarde regresan y en la playa están los niños esperando para ayudar a subir las lanchas y en espera de la recompensa, un pescado para llevar a la casa y preparar el delicioso y típico *Tapao* de pescado fresco o un sudado de Pargo con coco.

CONVERSACIÓN ENTRE MUJERES

Rosalbina Valencia:

Hay una artesanía tradicional hecha con una vena de una planta que se dá en el monte, en la selva, que se llama *chocolatillo* muy bonita, antigua, con la que se hacían canastos. Pero nuestros padres eran los que más trabajaban eso. Algunas sabemos. Empecé a conocer desde mis abuelos para acá que las mujeres hacían esos canastos, hacían también los abanicos, hacían como unas esterillas con eso. Empecé a ver a mi mamá, mi mamá también los tejía. Sí, aquí había muchas que lo trabajaban pero ahora casi no lo están haciendo, será porque uno elabora las cosas y se quedan ahí, no se les ve una salida, ni los turistas las compran, de todas formas yo a mis hijas les he enseñado.

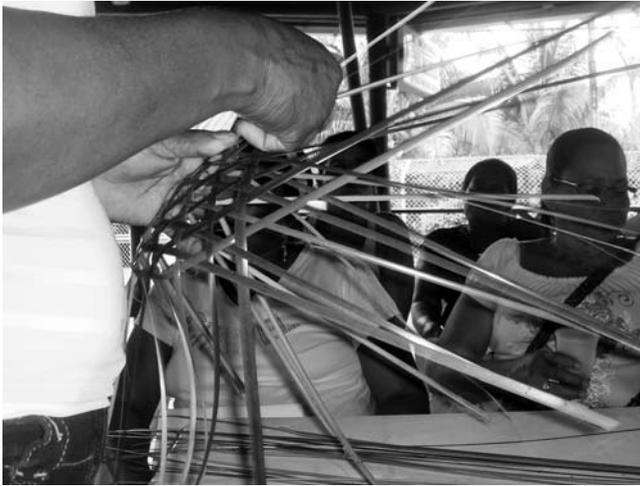
Ahora estoy trabajando también el coco, he hecho correas, colas de ballena sencillas y en volumen, aretes, manillas, también sé tejer en bolsas plásticas, hago bolsos en macramé, con esas bolsas que suenan, plásticos de alta densidad, yo los reciclo y cuando no consigo compro las bolsas.

Liliana Gamboa:

Para volver un poco atrás, a lo de la artesanía con lo natural, me acuerdo que también se tejían las escobas... y nuestras escobas no eran de cerdas plásticas sino de cerdas naturales, también hacían unas escobitas. A la niña de la casa se le enseñaba con su escobita para que aprendiera a barrer y se tenían dos o tres escobas, aparte de eso, los abanicos no eran como decorativos sino prácticos porque con eso uno soplabá el fogón, era para soplar el fogón, también los canastos uno no los utilizaba de adorno sino para echar cosas.

Soraya Hinestroza:

Esas artesanías eran una respuesta a la necesidad, porque se utilizaban como cestería. Yo recuerdo que en la casa había para la ropa sucia un cesto, que era un



Trabajo de cestería afro



Trabajo de cestería, artesanía afro

canasto grande, había otro que era para sacar la ropa, había para echar los hilos, los huevos...

Liliana Gamboa:

Una cosa que también recuerdo es que cuando uno iba a tener sus hijos mandaba a tejer, eso sí, no me acuerdo como se llama el material, porque era un bejuco, nuestra pañalera pero no la que se cargaba, sino donde se guardaban todas las cosas cuando el niño iba a nacer, entonces uno allí acomodaba todo.

Rosalbina Valencia:

Yo la hice de chocolatillo, forré con satín de colores muy bonitos, la canasta para el bebé.

Soraya Hinestroza:

Yo estoy acá en la comunidad desde hace tres años, puedo mirar que aquí hay una población que es la población indígena, está la población negra y está la población mestiza, que ya está pues allí como... y la población que más se ha dedicado a la artesanía así como para trascender es la población indígena, ellos de alguna manera no sé si por su práctica que se volvió en ellos su forma de vida. Yo pienso han acaparado de alguna manera, o yo no sé cómo fue... todo lo que es el mercado artesanal que gira alrededor de ellos o giraba alrededor de ellos He mirado que los negros que están acá asentados se dedicaron como un poquito más a lo que fue la práctica de la pesca, un poquito la agricultura y que en la parte de la artesanía empezaron a perder sus propios saberes porque dejaron de practicar lo que desde sus ancestros estaban practicando.

Rosalbina Valencia:

¿Sabe porque paso eso?, más que todo, ¿ahora?, por el turismo, desde que el turismo llegó aquí se empezó a perder esa cosa, o esas cosas.

Soraya Hinestroza:

Pero creo que también influyó la parte de la escolaridad, la parte académica que no le vio importancia a darle un espacio en la parte pedagógica a los muchachos para aprender y valorar sobre esas cosas. A mí por ejemplo, a mí en este momento me llama la atención, porque los profesores no enseñan en la parte de artesanía, ellos de pronto acercándose y aprendiendo a elaborar y luego enseñándoles a los muchachos algo que tenga que ver con lo autóctono. Entonces yo pienso que esa parte nos

ayudó mucho a la población negra a ir cambiando la práctica de la elaboración manual de los productos necesarios que demanda el hogar, para meternos en otra área que fue más que todo la parte turística.

Rosalbina Valencia:

Mire nuestra cultura, mire, más que todo, nuestros bailes, nuestras danzas, de esta región, ahora usted le dice a una persona, *cantemos una juga, un pasillo... - ay! no, eso tan raro, quien va a bailar eso, eso es antiguo, ahora se usa es el reguetton... el no sé qué*, y hay muchos bailes tradicionales que son muy bonitos, yo por lo menos, aprendí a bailar mucho un pasillo. No hay necesidad de uno emborracharse para bailar eso, un pasillo es un baile muy bonito. Mi mamá bailaba mucho la Jota, una Jota era muy bonita, en ese tiempo se bailaba con cuatro personas, dos mujeres y dos hombres, ahora a uno lo ven bailando y la gente de ahora le dice a uno, *no, eso ya es pasado, vos estas atrasada, vos eso no*, pero son culturas de nosotros, las hemos perdido.

Claudia Patricia Sarria:

Entonces uno podría pensar que el principio de la artesanía en sí, digamos a lo que nosotros le decimos artesanía, siempre es utilitario. Realmente cuando uno llega a una parte, lo que le interesa es lo que la gente de esa parte está utilizando para su vida diaria, en ese sentido, podemos hablar de los tejidos que hacen los indígenas que para ellos tiene un sentido utilitario pero para nosotros decorativo, lo mismo podría pasar aquí, ustedes tenían algo dentro de un esquema utilitario y para el turista se vuelve decorativo pero en un momento dado toca cambiar el rumbo porque esto no logra ser un buen sistema de producción. No podemos echar a un lado lo que en este momento se utiliza o se utilizó, de lo que vive la gente, de lo que ha evolucionado también, porque las cosas no solamente llegan sino que cambian se desarrollan en varios sentidos para poner un ejemplo, don Oscar se ha ido hacia otros lados, integra nuevos materiales, entra con nuevas temáticas.

Luz Mary López:

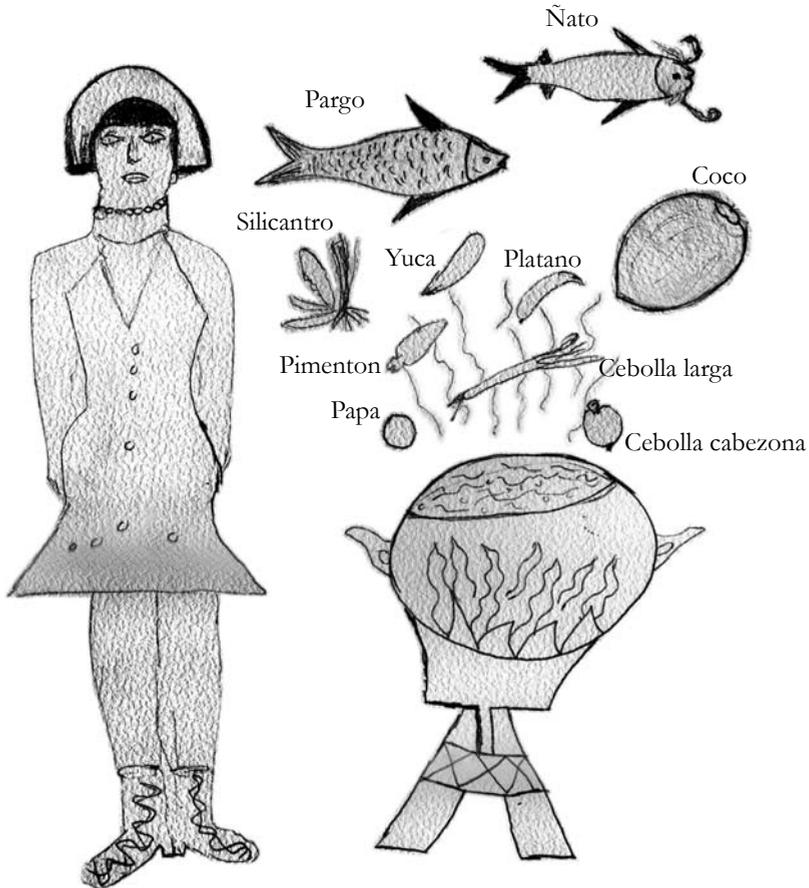
Voy a hablar un poquito sobre la comida. De las comidas típicas de la región que son las pianguas, camarones, el arroz con coco, la guagua, el sancocho de pescado, cada quien cocina diferente, pero la sazón es con coco y hierbas.

Para el sancocho de pescado el ñato es lo máximo, el pargo también... los turistas, la gente que viene de afuera, piden el pargo, aquí se utiliza mucho, pero para lograr un mejor sancocho el ñato es más sano, mientras que el pargo dicen que es más

irritante, no recomendado cuando tienes heridas pues es irritante. El ñato se usa en el sudado, y la sierra y la lisa para fritar.

Soraya Hinestroza:

Lo que yo he podido escuchar, es que si van a hacer un sancocho de pescado, saben que hierba echarle y si van a hacer un sudado de piangua saben que lleva otras hierbas, entonces se va haciendo un sazón muy particular, que de pronto, una persona llega aquí a Juanchaco y tiene en la mente que se va a comer un sancocho de pescado y va a ser muy particular, no importa que se lo coma en diferentes lugares pues es un conocimiento de aquí. Mi cuñada dice que a un pescado a un marisco, no se le puede echar tomillo, no se le puede echar no se qué hierba a ese pescado. Aquí se usa el poleo, el poleo le da un sabor muy especial a la piangua, a los camarones.



Sancocho de pescaso
dibujo: Nelly Palacio

Coco Show

cultura - comida - artesanías - música

sábado 24 de julio
de 2010

Juanchaco
caseta comunal





MISCELÁNEA

 DOÑAROSA


 Tejidos

M R M

 Bordados

CREACIONES
 Lusma 

Artes Manuales

 LDA

ARTESANIAS EN COCO

 JB


ARTES

 L
 J

Pesca Deportiva y
 Artículos para Pesca

PESQUERA
 J.R.



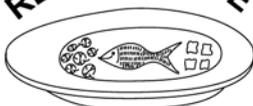
Artesanias
Lucia Burgara



LA SAZÓN DE
DOÑA ROSA



RESTAURANTE



JENNY



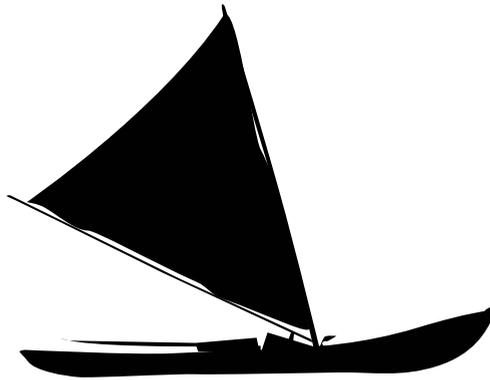
VARIEDADES - NELSI





Grupo Guascanato de Ladrilleros





Participantes del Taller:

Clara Ines Palacios, Leidy Johana González, Nury Piedrahita Palacio,
Hermelina Mosquera, Dora Elisa Gamboa, Zulma Rosa Tamayo,
Nelsi Santiesteban, Oscar Barandica, Nelly Palacio Victoria,
Emilia Gamboa Lizalda, Luz Mary Lopez. Yesenia Gamboa,
Soraya Hinestroza, Juan Bautista Pelaez, Rosalbina Valencia,
Alirio Avira, Marisol Palacios, Liliana Gamboa, Idalmi Rodriguez, Yuri Waitoto, Lucia Burgara,
Ledys Moreno, Luz Marina Gamboa, Marleny Velasquez, Patricia Riascos, Ana Lía Rivera, Ana
Milena Rodallega, Andrea Cruz, Angel Barquero, Marisol Mosquera.

La revista Cocoshow es una publicación realizada en el marco del Laboratorio de Investigación-
Creación para el Pacífico Sur IV. Juanchaco, Ladrilletros y La Barra dentro del programa
Laboratorios de Investigación Creación del Ministerio de Cultura de Colombia en asocio con el
programa Escuela Móvil de Saberes y Práctica Social de Helena Producciones.

