



Grupo Energía Bogotá



Comunidad del corregimiento El Tiple, Candelaria (Valle del Cauca)

PRÁCTICAS ANCESTRALES, COSTUMBRES, CREENCIAS, CULTURA Y FOLCLOR EN EL CORREGIMIENTO DE EL TIPLE MUNICIPIO DE CANDELARIA, VALLE DEL CAUCA

FUNDACIÓN DE MUJERES AFROTIPLEÑAS
RAÍCES FUERTES “FUNMUAFROT”
PROYECTO TESALIA - ALFÉREZ



Astrid Álvarez
Presidente
Grupo Energía Bogotá

Fredy Zuleta Dávila
Gerente General
Sucursal de Transmisión

Aldemar Garay
Gerente
Proyecto Tesalia - Alférez

2019

Contenido

Introducción	5
Resumen	6
Historia	6
Plantas medicinales y medicina tradicional	7
Tradiciones ancestrales	10
Parteras	10
Dichos y refranes	10
Música y danza	11
Añoranzas	12
Personalidades	13
Recetas de cocina	15
Árboles genealógicos	22

Introducción

La producción de estas cartillas nace gracias al trabajo de investigación y recuperación de la memoria histórica realizado con los integrantes de los consejos Afro Tiple y Afro Cabuyal del municipio de Candelaria, departamento del Valle del Cauca.

En las cartillas reposa parte del conocimiento que se ha venido consolidando debido a la necesidad que tienen los colectivos afrodescendientes de preservar su patrimonio cultural y tener la posibilidad de difundirlo con las nuevas generaciones; siendo los jóvenes, niños, niñas y adolescentes los llamados a revivir y sostener prácticas que reflejan la esencia de sus raíces.

Este proyecto da cuerpo y forma a la línea “Energía para los Ancestros”, una iniciativa del Grupo Energía Bogotá que surge como parte del programa “Energía para la Paz”, y que se ha constituido como una de las acciones de Valor Compartido vinculada a las necesidades de las comunidades del área de influencia de nuestros proyectos de transmisión de energía eléctrica.

Resumen

Por mucho tiempo se había considerado poco importante comprender qué tipo de relación establecen los pueblos ancestrales étnico- raciales y culturales con respecto al territorio que habitan. Sus saberes fueron señalados como meras supersticiones y no como conocimientos válidos, puesto que se consideraba que el saber es solo el desarrollado a través de investigaciones científicas de europeos y norteamericanos, que solían imponerse de manera hegemónica sobre otras formas de comprender entornos y vivencias, “reconociendo solo dos modelos legítimos: las ciencias formales y deductivas fundadas en la lógica-matemática y las ciencias experimentales fundadas en la inducción, la observación y las relaciones de principios hipotéticos” Sánchez, 2002.

Historia

Según los datos recopilados de personas mayores de la comunidad, El Tiple anteriormente llamado “Amor Chiquito” fue colonizado a finales de 1800, los primeros habitantes se ubicaron en lo que hoy se conoce como Tiple Abajo, las grandes familias procedentes de Jamundí, familias que hasta hoy se conservan como los Saldañas y los Valencias, clanes muy organizados, conservadores y encerrados en sus costumbres. Esto hizo que fueran los únicos grupos familiares que se conservan hasta hoy, no solo sus tierras sino también sus creencias y costumbres, sobre todo la unión familiar.

En la orilla del río Cauca estaban ubicados la familia Rengifo, los Bermúdez y otras familias que se dedicaban a la pesca y a la agricultura. Este sector era considerado como la despensa del corregimiento, existían allí haciendas muy grandes, cuyos terrenos fueron utilizados en la ganadería, después se dedicaron estas tierras al cultivo del maíz, soya, frijol, arveja, cacao, café y toda clase de frutales.

Tiple centro fue construido, mucho tiempo después en 1932, por una junta cívica integrada por los señores: Miguel Arango Beltrán, Andrés Córdoba, Adán Castro, Víctor Escobar, Genaro Herrera y Antoni Idrobo, este último quien fue el primer inspector departamental de Policía del corregimiento.

Plantas medicinales y medicina tradicional

Las plantas medicinales juegan un papel importante en la comunidad ya que son utilizadas para remedios caseros y algunas como condimentarias. A continuación describimos algunas de gran importancia, al igual que las propiedades que se les atribuye.

Llantén (*Plantago major*)

Es una especie de planta herbácea proveniente de Europa y Asia.

Uso: es utilizada para curar el daño de estómago.



Friega-platos (*Solanum torvum*)

Es una planta perenne perteneciente a la familia de las solanáceas, también es conocida como: berenjena cimarrona, pendejera, berenjena de gallina y tabacón.

Uso: se utiliza para calmar el dolor de muelas y para desinflamar.



Matarratón (*Gliricidia sepium*)

Es un árbol de tamaño medio perteneciente a las leguminosas (familia Fabaceae). Es considerado como el segundo árbol leguminoso de usos múltiples.

Uso: sirve para bajar la fiebre, se hace un tendido de hojas de matarratón en la cama, luego se acuesta el enfermo sobre este tendido hasta que la persona sude.

Tomar el zumo de esta planta sirve para mejorar los síntomas de la gripa. También es usado como riego para la limpieza de las malas energías de la casa.



Eucalipto (*Eucalyptus*)

El eucalipto (*Eucalyptus* sp.) es una especie arbórea de Australia que pertenece a la familia Myrtaceae. La especie es muy extensa y tiene más de 900 variantes diferentes, desde plantas cortas y arbustivas hasta árboles gigantes. A pesar de sus diferencias, se identifican fácilmente por su penetrante aroma y corteza exfoliante.

Uso: cura las afecciones bronquiales, se utiliza para limpiar las casas y negocios de las malas energías, para expulsar parásitos intestinales, cicatrizante de heridas y enfermedades de la piel, también controla los niveles de glucosa.



Brevo (*Ficus carica*)

Es una de las numerosísimas especies del género *Ficus*, de la familia de las moráceas. Originario de Asia Sudoccidental, crece ahora espontáneamente en torno al Mediterráneo y en otras regiones del mundo.

Uso: se utiliza para sacar el frío antes del parto.



Llantén (Plantago major)

Es una planta herbácea, conocida desde la antigüedad por sus grandes virtudes medicinales. Crece de manera silvestre en casi todo el mundo, en estas tierras es abundante.

Uso: sus hojas se usan en forma de infusión para controlar las diarreas, para curar heridas, hemorragias, fiebre, herpes de la cara, catarros, bronquitis, inflamaciones y úlceras de la boca y de la garganta.

Para las hemorroides se hace un preparado que consiste en machacar hojas y mezclarlas con mantequilla de vaca.

La raíz se usa para quitar el dolor de muelas y oídos.



Anamu (Petiveria alliacea)

Planta herbácea perenne que crece hasta aproximadamente un metro de altura. Se encuentra principalmente en el Amazonas y en las áreas tropicales de Centro y Sur América, en el Caribe y en África.

Uso: se utiliza para la sinusitis, para ahuyentar las malas energías, el dolor de cabeza, la artritis y se utiliza con frecuencia como repelente de insectos.



Tradiciones ancestrales

Parteras

La tradición de la partería es un saber ancestral que se ha nutrido de la sabiduría africana e indígena por siglos. Las reconocidas parteras han atesorado ese conocimiento y echado mano de las bondades de las plantas medicinales manteniendo viva esta práctica. Las parteras son las madres y las abuelas de todos los que han llegado a este mundo de su mano.

En el pueblo hay dos parteras reconocidas por la gente: doña Emelina Caicedo y doña Alejandrina Martínez, quienes aprendieron el arte empíricamente, aunque han hecho algunos estudios ofrecidos por el hospital de Candelaria y también prácticas en Buenaventura. En el año 2010 unos médicos las capacitaron en el oficio de partería.

Dichos y refranes

Son expresiones populares que por su uso común se van formalizando y utilizando de manera constante en la comunidad.

“En boca cerrada no entran moscas”

“No hay peor sordo que el que no quiere oír”

“Ojo por ojo, diente por diente”

“Es mejor ser cola de león, que cabeza de ratón”

Música y danza

La danza es un arte que desde la prehistoria el ser humano ha utilizado como una manera de expresión corporal y a través de la cual se puede dar a conocer el sentir. La música por su parte, acompaña estas expresiones que solo toman un significado para todos aquellos que la escuchan, y son en ese sentido una forma de comunicación practicada en reuniones y celebraciones sociales. La danzas y su música sirven para conservar el folclore. Las mujeres tipleñas, por ejemplo, se reúnen para tocar las tamboras, cununos, bombos, guascas y marimbas, bailan danzas y componen canciones.



Grupo de Danzas

Leyendas

El mito es la explicación no tradicional, es una historia que teje lo religioso y lo mágico para explicar de una forma trascendental el origen del universo y del hombre. Estos saberes populares y la tradición oral son el respaldo narrativo a las creencias fundamentales de una comunidad.

La leyenda, a diferencia del mito, parte de situaciones que fueron reales y están directamente asociadas con una época y un lugar determinado, cercano, a un personaje que hizo o propicio algo digno de ser contado y recordado.

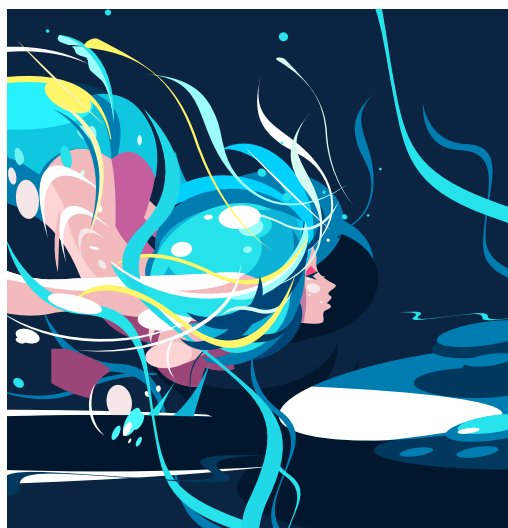
Las leyendas hacen parte de la historia que cuentan las personas más adultas a los jóvenes.

La leyenda del duende

Dicen que al Duende le gustaba mucho jugar y por eso se llevaba a los niños para jugar con ellos. También se dice que les daba carne cruda y canicas. Cuenta que una vez un niño jugaba en el solar de su casa y vio unas huellitas de piecitos que formaban pisadas, al niño le llamo la atención ya que no había un niño de ese tamaño.

El Duende reinó por toda la región y para ahuyentarlo los habitantes tenían que tocar la guitarra.





La mujer del lago

Esta era una mujer india que se le aparecía a los hombres en el lago que esta cerca de la carretera que conduce del Tiple a San Joaquín, justo en la línea imaginaria entre estos dos corregimientos. Cuentan que un desafortunado iba pasando y una mujer sola e inofensiva le hizo señas y le pidió que la llevara al Tiple, este hombre, como todo un caballero, paro su carro y la dejó un callejón más adelante, la mujer se bajó y el carro se le apagó, él alzó la mira y vio detrás del vidrio una calavera.

Añoranzas

Las añoranzas pueden ser el trampolín que impulse a recordar personas que ya no están presentes y que fueron parte importante de la vida de muchas personas en el corregimiento. Es lo que impulsa a conocer la historia y origen de cada una de las ellas.

La mayoría de personas adultas añoran sus tiempos de juventud, ven con tristeza, como la modernidad ha borrado su vida y hasta sus recuerdos, aquellas cosas que los hacían más personas, más creativos, más acordes con la naturaleza.



Jugaban con las hormigas, con los saltamontes, con las ranas y sapos, se colgaban de las ramas de los árboles; se entretenían jugando escondite, hacían en los árboles columpios, burros de madera, montaban caballitos de palo.

Hacían las ollas y jarrones de barro para su cocina y para jugar también, se jugaba a la pelota y a las bolas (canicas), corrían por todo el campo, nadaban en el río y disfrutaban sin temor.

Las mamas acostumbraban chumbar a sus bebés (envolver y amarrar al bebé con las mantillas), se confiaba más en las parteras que en el médico, se protegía el niño del mal de ojo, se hacían baños y riegos para la buena suerte.

Personalidades



LUZ CELENE ARANGO MERCADO

Nació en Candelaria el 26 de agosto de 1976. Estudió la primaria en la escuela José Celestino Mutis y la secundaria en institución La Sagrada Familia. Realizó estudios universitarios de contaduría pública en la Universidad San Martín.

Casada con Rolando Valdés Aramburo y madre de dos Hijos: Santiago y Juan David.

Actualmente trabaja en el banco BBVA de Palmira y es la gestora social que hizo posible que el sector de El Tiple, especialmente la institución Rodrigo Lloreda Caicedo, sedes: Jorge Isaacs y José Celestino Mutis, fuera beneficiado con una ayuda económica para el sector de la educación según lo destinado por el Banco Bilbao Vizcaya Argentania, BBVA en el año 2009. La donación fue invertida en la compra de morrales, kits educativos y uniformes.



MARÍA DEL SOCORRO REYES ANDRADE

Nació en Cali el 18 de septiembre 1952, llegó a El Tiple a la edad de dos años con sus diez hermanos y sus padres: Abraham Antonio Reyes y Lucila Andrade. Hoy vive con su esposo, José Gabriel Manzano, y sus cuatro hijos y ocho nietos.

Es bachiller académica egresada de Alfonso López Pumarejo de Palmira, en el Valle del Cauca, auxiliar técnico de la policía Judicial de la Fiscalía General de la Nación.

Tiene un diplomado en Políticas Públicas Afrocolombianas de la ESAP (Escuela Superior de Administración Pública) de Cali, y conocimientos en archivo, correspondencia y lenguaje profesional.

En mayo de 1979 trabajó con la gobernación del Valle del Cauca como secretaria de la Inspección de Policía, localizada en el Tiple y desaparecida por la nueva reforma de 1999, en la supresión de cargos, según la Ley 500 de la nación.

Fue nombrada como inspectora Departamental de Policía de El Tiple, Gestora de Paz y Convivencia del departamento para el municipio de Candelaria y auxiliar administrativa en la secretaria de desarrollo Institucional.

Fundó la Fundación Afrotipleña “Tierra para todos” y luego la Fundación “Mujeres Afrotipleñas: Raíces Fuertes”.

Es compositora de algunos cantos a ritmo de fuga y arrullos: “El trapiche”, “La ollita de barro”; “Cabito de vela”, entre otras.

Con la Fundación ha viajado a Aguachica en el Cesar, al encuentro Nacional de Danzas en Villanueva, Casanare, y al encuentro de colonias en Otanche, en el sur de Boyacá. Al encuentro Folclórico de la región, a Chiquinquirá, Gachancipá y en Boyacá, también estuvo en la Feria de Cali, entre otros eventos.

Es la líder del viento Exposición Artesanal Gastronómica y Cultural de las Raíces Tipleñas, en junio de 2008.

Recetas de cocina

SANCOCHO DE PESCADO

Listado de ingredientes

- Pescado
- Plátano
- Yuca
- Cebolla
- Ajos
- Sal al gusto

Preparación

Se pone el agua a hervir en una olla, se le agrega el plátano y la yuca y cuando estén blando se agrega la cebolla, bien picada, el ajo machacado, y el pescado. Algunas personas le agregan aliños o azafrán, esto se deja al gusto de cada uno. Dejar hervir por 40 minutos a fuego medio.



ENVUELTOS DE CHOCLO

Listado de ingredientes

- Choclos
- Panela
- Queso
- Canela

Preparación

Se muele los choclos, se hace un melado de panela con canela y se pone sal al gusto. A ese melado se le agrega toda la masa y el queso rallado, se envuelve en las hojas del mismo choclo.

El agua se tiene hirviendo y se agregan en esta y se dejan por una hora.

El agua se tiene hirviendo y se agregan en esta y se dejan por 1 hora.



NATILLA

Listado de ingredientes

- Maíz
- Leche
- Panela
- Canela

Preparación

El maíz se cocina bien y se muele, luego se cuela en un colador especial, se agrega la masa en la leche y se cuela. Luego se pone al fogón con panela y canela se deja hervir más de dos horas para que quede de un amarillo.





ARROZ CON LECHE

Listado de ingredientes

- Arroz
- Canela
- Clavos dulces
- Leche
- Crema de leche
- Mantequilla
- Azúcar

Preparación

Se pone a ablandar el arroz con la canela y los clavos dulces, cuando el arroz empiece a ablandarse se le va agregando la leche, y finalmente se le agrega la crema de leche, una cucharadita de mantequilla y el azúcar cuando se sirve. Se le puede poner un poquito de canela molida.



ABORRAJADO DE MADURO

Listado de ingredientes

- Maduros
- Queso costeño
- Harina de trigo
- Sal

Preparación

Se fríe el maduro, hay personas que lo prefieren cocinado, se le pone el queso al gusto y se prepara la harina de trigo con un poco de color y sal. Se mezcla el maduro con la harina de trigo y ya está listo para fritarlo.



EMPANADAS

Listado de ingredientes

- Carne
- Papa
- Arracacha
- Cebolla
- Ajos
- Sal
- Papa amarilla
- Aliños

Preparación

Se prepara un guiso con buena carne, ya sea picada o desmechada, que quede bien espeso. La masa bien amasada a la que se le hecha sal al gusto y un poquito de aceite, cuando esté lista se empieza armar las empanadas y están listas para freír.

18

BIRIMBÍ

Listado de ingredientes

- Maíz
- Hoja de naranjo agrio

Preparación

Se hace con la tuga del maíz, se cuele y se pone a hervir con hojas de naranjo agrio. Luego se deja de cinco a ocho días para que quede bien agrio.





MASATO

Listado de ingredientes

- Maíz
- Panela
- Hoja de naranjo agrio
- Canela
- Esencia de vainilla

Preparación

El maíz se pone a remojar de un día para otro, al día siguiente se muele y se desabuncha. Se hace esto hasta que quede la masa, después se cocina y se deja de un día para otro. Al día siguiente que ya este frío se cuele con un paño en una olla de barro, se hace un melado de panela con hojas de naranjo agrio y le hecha canela y esencia de vainilla. Todo debe estar frío.



MAZAMORRA PILADA

Listado de ingredientes

- Maíz blanco y amarillo
- Leche

Preparación

Se pila el maíz, se saca el abunche y la tuga, se pone a blandar el maíz y cuando ya está lista, se agrega la tuga para cuajarla.

CHAMPÚS

Listado de ingredientes

- Maíz
- Panela
- Hoja de naranjo agrio
- Piña
- Lulo

Preparación

Tradicional con la tuga del maíz, se deja cuatro días para que se ponga fuerte luego se cocina la tuga, se le hecha maíz trillado blanco, se cocina primero y luego se pone a hervir con las hojas de naranjo agrio. Se deja de un día para otro para que se ponga frío, se le hecha miel, piña, lulo y hielo.



PANDEBONO DE MAÍZ

Listado de ingredientes

- Maíz
- Queso costeño
- Almidón agrio
- Huevos
- Polvo de hornear
- Panela

Preparación

Se trilla el maíz, se desauacha y se le hecha zuzunga de maíz por dos de queso costeño. Se le hecha almidón agrio, polvo de hornear, huevos y panela, se lleva una hora al horno.





CUARESMEROS

Listado de ingredientes

- Maíz
- Empeña
- Manteca pesada
- Huevos
- Polvo de hornear
- Sal
- Panela

Preparación

Se hacen de maíz pergamino o trillado es mejor trillado se hecha a remojar al otro día se muele se desauncha y se deja unos tres días. Es necesario cambiarle el agua. A los tres días se lava y se pone a secar, no debe quedar muy seco sino escurrido y se vuelve a moler. Luego se le agregan los ingredientes: empeña, manteca pesada, huevos, polvo de hornear, sal y panela, se revuelve todo eso y se pasa de nuevo para poder amasarlo y por último se lleva al horno media hora.



CHANCARINA

Listado de ingredientes

- Maíz
- Leche en polvo
- Azúcar

Preparación

Se tuesta el maíz en un tiesto de barro, se muele y se le hecha azúcar y leche en polvo.

Árboles genealógicos

Los árboles genealógicos del corregimiento de El Tiple fueron desarrollados por la profesional social Kevin Jovana Pinilla, quien a lo largo de una serie de talleres logro organizar información que ya venía adelantando la comunidad.

Desde hace unos años atrás varias familias del territorio se vienen reuniendo de manera espontánea para hablar sobre la historia de los apellidos, de la composición de las familias y los matrimonios establecidos entre los primeros pobladores.



Grupo Energía Bogotá

- 🐦 @GrupoEnergiaBog
- 📺 Grupo Energía Bogotá
- 📘 @GrupoEnergiaBogota
- 📷 grupoenergiabogota

Oficina principal:
Carrera 9 #73-44
PBX (571) **326 8000**
Bogotá D.C. Colombia

www.grupoenergiabogota.com