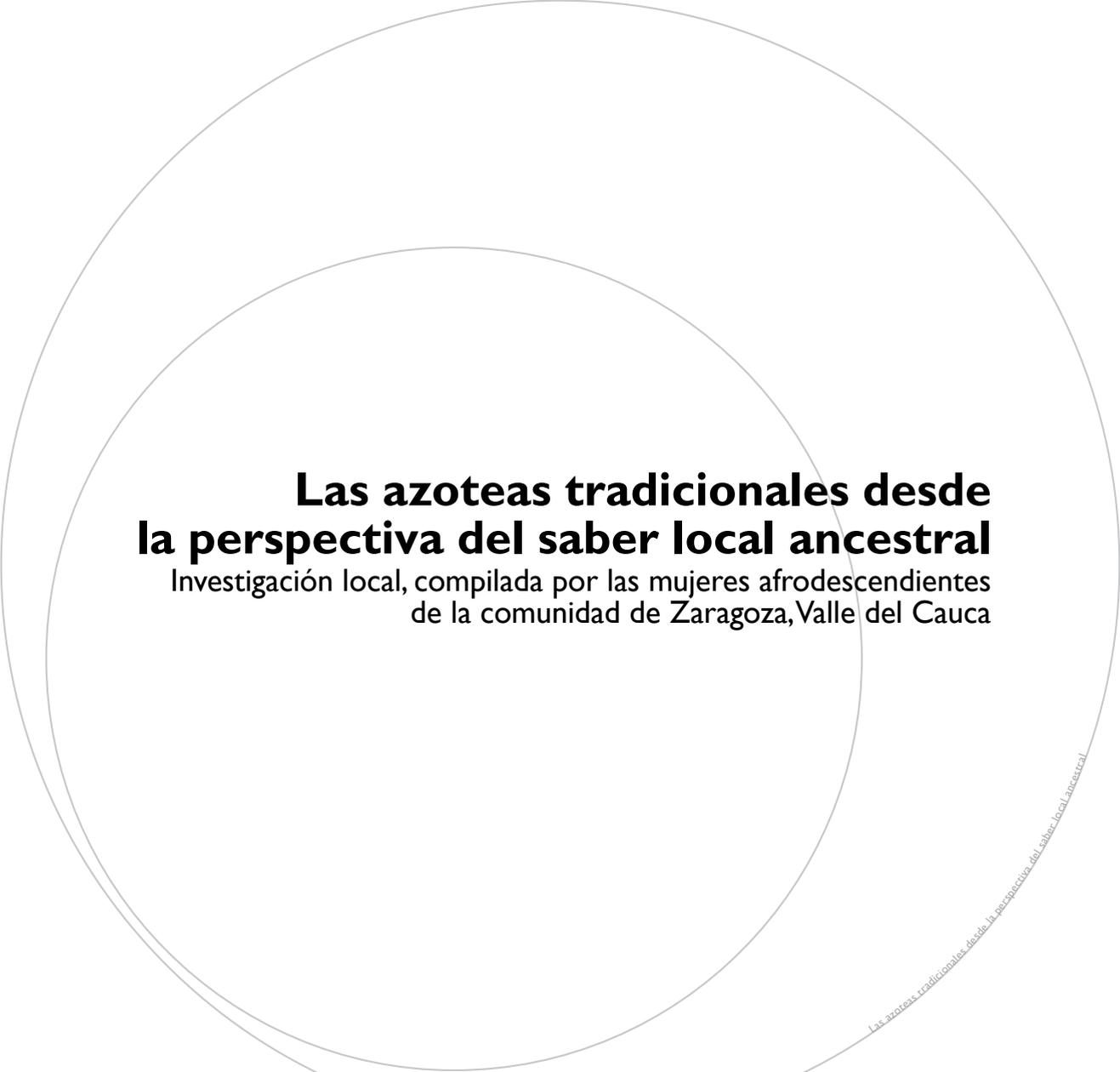


Las azoteas tradicionales desde la perspectiva del saber local ancestral



Compilado por las mujeres afrodescendientes
de la comunidad de Zaragoza



Las azoteas tradicionales desde la perspectiva del saber local ancestral

Investigación local, compilada por las mujeres afrodescendientes
de la comunidad de Zaragoza, Valle del Cauca

Las azoteas tradicionales desde la perspectiva del saber local ancestral

Compilado por las mujeres afrodescendientes de la comunidad de Zaragoza

Compilación

Martha Lucía Riascos
María Inés Ibarguen
Natividad Perea
Ceneida Torres
Rocina Perea
Alba Milena Romero
Carmen Tulia Perea
Carmenza Valencia
Katherine G.
Fabiola H.
Juana Paola Castillo
Leydi Johana Perea

Instructores acompañantes

Armando García Banguera
Alicia Guatibonza Díaz

Coordinador local, convenio SENA-Tropenbos

Óscar Orlando Hernández Noviteño

Centro Náutico Pesquero de Buenaventura
SENA, Regional Valle

**Formación en gestión ambiental y cadenas productivas sostenibles
Convenio SENA-Tropenbos**

Coordinación del proyecto
Luis Carlos Roncancio B.

Equipo de trabajo Convenio SENA-Tropenbos

María Clara van der Hammen
Sandra Frieri
María Patricia Navarrete
Norma Zamora
Mauricio García
Javier Fernández
Daniela Pinilla

Coordinación del proyecto editorial

Catalina Vargas Tovar

Corrección de estilo

Fernando Urueta

Diseño

Carlos R. Castillo R. crvisual@hotmail.com

Impresión

Bogotá D.C., 2012

Tabla de contenido

Introducción	7
1. El uso social de las azoteas	9
2. Los tipos de azoteas	11
3. Los beneficios de las azoteas	13
4. Cómo se hacía el amarre en la construcción tradicional de las azoteas	15
5. Los sustratos del cultivo	17
6. La importancia de las plantas cultivadas en las azoteas	19
7. Las asociaciones entre plantas	21
8. La época de siembra de las plantas medicinales	23
9. El proceso de construcción de una azotea en imágenes	25
10. Las plantas medicinales cultivadas por la comunidad	35

Introducción



La información generada por las mujeres afrodescendientes de la comunidad de Zaragoza muestra el proceso de construcción de las azoteas o huertas elevadas. En ella se hace mucho énfasis en cómo se construían antes, la manera en que se cultivaba, los tipos de amarres utilizados, los bejucos, la forma de consecución de la madera, los tratamientos dados a la madera por nuestros ancestros, toda esa serie de procesos que hacían que la estructura fuera durable, que se mantuviera en el tiempo. Las maderas utilizadas, guayacán, costillo acanalado, palmas muy finas, bejucos como el chalde y el cargadero, y todo el material para la construcción de las unidades familiares se cortaban siguiendo las fases lunares, especialmente la época de menguante. Esto permitía que la madera no se pudriera o abomara fácilmente. También la guadua era tratada y cortada en la época de menguante.

En la actualidad, la madera que se utiliza en la construcción de las azoteas dura poco porque se corta en cualquier época. Los árboles finos ya no se encuentran cerca, las intervenciones que se realizan en el bosque, debido a la tala de este, hacen que la madera fina esté cada vez más monte adentro y para conseguirla se deba caminar mucha montaña. Esto dificulta la corta y el traslado del material hacia la casa.

La situación antes mencionada hace que las azoteas que se construyen hoy sean poco durables, lo cual causa desmotivación porque la armadura debe realizarse constantemente. Esta desmotivación, a su vez, causa la pérdida de los valores y las prácticas culturales, así como el abandono de las tradiciones, entre ellas la de la construcción de las azoteas.

I. El uso social de las azoteas

El presente material hará mucho énfasis en el proceso de construcción de la estructura de las azoteas, teniendo en cuenta cómo lo hacían nuestros ancestros y los tipos de azoteas utilizados por la comunidad. Así, se constituye en una guía de consulta de gran interés para que niños y jóvenes puedan utilizar y valorar todos esos conocimientos.

Las azoteas o huertas elevadas han representado un beneficio económico, social y cultural para la comunidad de Zaragoza, en la medida en que las plantas medicinales, de condimento y aromáticas han sido utilizadas tradicionalmente por sus integrantes para satisfacer necesidades básicas de alimentación y salud.

Las plantas de condimento son de primordial interés para cada una de las familias que ven en estas una alternativa de satisfacción de necesidades y un factor de motivación en la preparación de diversos platos y comidas con base en los productos de sus propios huertos. Estos huertos menguan la dependencia de las familias con respecto a productos de la tienda como los colorantes y el maggi, con los cuales se remplazan hoy por hoy las plantas que se cultivan en las barbaças. Así, la comunidad siente la necesidad de sembrar y mantener estas plantas para abaratar los costos del mercado.

Nuestra investigación está asociada al manejo de la agrobiodiversidad, y parte de la UFPI que desarrollamos en la comunidad de Zaragoza. Esta UFPI contribuyó en gran medida a la recuperación de una variedad de especies de plantas medicinales, de condimento y aromáticas, y de los conocimientos asociados a la diversidad productiva y al manejo que nuestros ancestros hacían de las azoteas. También contribuyó al fortalecimiento de las prácticas culturales de la comunidad, despertando el interés de un grupo de mujeres adultas en transmitir los conocimientos, y el interés de los jóvenes y niños en adquirir dichos conocimientos para que los sistemas tradicionales de producción de las azoteas se mantengan en el tiempo y puedan seguir complementando, a través de sus productos, la nutrición de todos los habitantes de la localidad.

Para la comunidad de Zaragoza, la azotea y el cultivo de plantas medicinales han hecho parte de una tradición cultural de apropiación territorial. Sin embargo, el uso de estas huertas elevadas viene disminuyendo debido a los procesos de aculturación que se presentan en nuestro territorio. La introducción de nuevas lógicas económicas, como la de la minería a gran escala, y la cercanía al centro poblado de Buenaventura hacen que se esté perdiendo esa práctica ancestral.

Con el fin de que no se pierda esta tradición, las mujeres afrodescendientes de Zaragoza están realizando una labor permanente de motivación para revivir el legado de sus ancestros relativo a la construcción de azoteas y a la siembra de plantas medicinales y de condimento, que

son de gran valor para la comunidad. Las azoteas han contribuido con sus productos a la dieta de las familias, y constituyen un aporte importante a la economía de subsistencia de cada una de estas mujeres, quienes en algunos casos comercializan hierbas en la galería de la ciudad de Buenaventura.

Algunas hierbas son utilizadas en la medicina tradicional y en otras prácticas culturales donde se establecen sistemas de reciprocidad e intercambios de semilla para garantizar la permanencia en el territorio; y para garantizar, además, que cada mujer tenga las plantas en su azotea. Esta situación ha generado un gran interés por la conservación de los recursos genéticos para lograr la conservación de las plantas.



2. Los tipos de azoteas

Los tipos de azoteas tradicionalmente utilizadas por la comunidad de Zaragoza son estos: ollas, llantas, platonos, suelo y canoas.

En la actualidad, el tipo de azotea más utilizado por la comunidad es la barbacoa construida a base de materiales de la misma zona, como la chonta. Estas azoteas también constituyen una tradición cultural. En ellas nuestros ancestros cultivaban una gran diversidad de especies alimenticias y medicinales. Hoy se sigue cultivando en estos pequeños espacios de habitación para que la tradición siga conservándose de generación en generación



3. Los beneficios de las azoteas

Las azoteas resuelven problemas de escasez de espacio y de tierras buenas para sembrar plantas cuando las pampas o patios, que son espacios reducidos muchas veces, se usan para sembrar otras plantas alimenticias, frutales, de jardín, o para instalar gallineros y cocheras.

Asimismo, evitan que los animales, especialmente los domésticos, como los cerdos, las gallinas, los patos y los perros, causen daños a las plantas que son cultivadas por las familias debido a su valor nutricional, ornamental o medicinal. Porque en las azoteas se siembran muchas de las plantas que se usan para infusiones o para agua apagada, y por lo tanto deben permanecer muy limpias y bien cuidadas.

Las azoteas también son usadas para evitar el goteo producido por la lluvia en zonas de follaje. Este goteo persistente daña las plantas pequeñas que están en el suelo. La azotea, construida en un espacio despejado, resuelve este problema.

Como los terrenos en los que habita la comunidad son inundables por la crecida del río, muchas personas no pueden sembrar en el suelo sus plantas medicinales o alimenticias. Las crecientes que en invierno llegan hasta las casas, cuando no arrancan las plantas pequeñas las recubren con una capa delgada de barro llamada bite, que mata las plantas cuando el sol calienta. Por esto, una azotea resulta efectiva para protegerlas.



4. Cómo se hacía el amarre

Las azoteas se construían con recursos de la propia comunidad. Se utilizaban bejucos como el chalde y el cargadero, ya que estos son de mayor resistencia y remplazan los clavos. Estos bejucos se caracterizan por su durabilidad y finura. Son utilizados por las mujeres cultivadoras para el amarre de la madera cuando se va a sacar del monte. Además, permiten hacer atados de carga de los productos agrícolas para trasladarlos de la parcela hasta la casa.

El amarre en las azoteas, por tradición, se realiza en los sitios de unión. Por ejemplo, para entrelazar los horcones y las vigas es común el amarre con este tipo de bejucos; también es necesario el amarre en las varas horizontales cuando a la estructura se le pone una maya para disminuir el goteo producido por las lluvias permanentes.

5. Los sustratos del cultivo



Para la elaboración de abonos se buscan árboles en descomposición, ceniza del fogón, orín añejo y desperdicios de la cocina, como cáscaras de plátano, banano y tomate, raíces y tallos. Estos materiales se mezclan y se someten a un proceso de descomposición para obtener un abono de excelente calidad.

Cabe anotar que los sustratos utilizados en el manejo de las azoteas son producidos por cada una de las mujeres en el hogar.

La tierra negra es un tipo de sustrato utilizado comúnmente por la comunidad. Es recogida debajo de los árboles que tienen mucho tiempo de sembrados o en zonas de guaduales. La tierra negra es una tierra fértil y rica en materia orgánica con gran contenido de nutrientes.

Otro tipo de sustrato es el que se deriva de la cría de gallinas: el estiércol de las gallinas, también conocido como gallinaza. Mediante un proceso de fermentación y descomposición se produce, a base de la gallinaza, un abono de buena calidad para aumentar la fertilidad de la plantas medicinales, de condimento y aromáticas.



6. La importancia de las plantas cultivadas en las azoteas

La información que posee la comunidad de Zaragoza sobre las plantas cultivadas en las azoteas es muy rica en cuanto al uso y el manejo de estas especies. Esta información es más rica que la que poseen otros pueblos aledaños, y se puede inferir que esa riqueza se debe al aporte de sus antepasados, a la supervivencia de las maneras a través de las cuales los ancestros utilizaban al máximo los recursos con que contaba la comunidad.

Ellos veían en las plantas un gran poder medicinal y sabían que manejadas de forma racional podían constituir un aporte muy valioso a sus prácticas tradicionales de producción. Pero no solo destacaban el poder medicinal de las plantas. También sus cualidades como condimentos, sus poderes mágicos y los beneficios espirituales que podían aportarles a los miembros de la comunidad.

El tratamiento de las enfermedades a base de estas especies y los condimentos generados a partir de ellas hacían que se dependiera muy poco de la tienda. Lo que se producía y se cultivaba antaño solo se destinaba para el consumo alimenticio y para tratar enfermedades tropicales nativas, como paludismo y el tabardillo.



7. Las asociaciones entre plantas

Las asociaciones entre plantas son arreglos que se hacen buscando una sinergia de todas las plantas del agroecosistema. En el caso de las azoteas es conveniente manejar cultivos asociados y hacer la respectiva rotación de manera que un espacio de siembra cambie permanentemente de cultivo. Hay rotaciones y asociaciones que benefician y otras que no benefician. Es decir, hay plantas que se gustan entre sí y otras que no se gustan.

Las azoteas son afectadas por ciertos insectos que atacan las plantas en sus etapas de crecimiento y desarrollo. Por ello se deben sembrar plantas repelentes, como el ají. Esta planta contiene el principio activo de la capsaicina, alcaloide. Sus principios activos se concentran en la cáscara y en las semillas. Actúa por ingestión inhibiendo el apetito de los insectos. Ejerce una acción insecticida, repelente y antiviral. Controla insectos como la hormiga arriera, los

grillos, los gusanos, las orugas, el pulgón, los escarabajos y la cochinilla insignia.

La albahaca se rechaza fuertemente con la ruda. Entre ellas no existe armonía, quizás por la misma naturaleza de las plantas, pues la albahaca es dulce y la ruda es de las plantas más amargas que existen. Sin embargo, la albahaca es excelente compañera del tomate. Además, repele moscas y mosquitos.

Por su parte, la ruda atrae moscas domésticas y de establo. Debe sembrarse cerca de las pilas de compost y en la orilla de los cultivos. Controla escarabajos. Como fungicida controla la antracnosis y los hongos. Para esto, se macera 1 kg de hojas y tallos, y el resultado de la maceración se disuelve en 10 L de agua. Luego se deja fermentar durante 1 día, se cuela y queda listo para fumigar.

La caléndula exuda sustancias por sus raíces, y esas sustancias eliminan nematodos del suelo. Los tomates crecen mejor y producen más frutos cuando se siembra caléndula. El olor de las hojas de caléndula y su floración actúan como un repelente de insectos muy eficaz.

Las flores del cilantro atraen abejas e insectos benéficos para las plantas en las azoteas. El limoncillo, a su vez, también atrae abejas, y además crea una atmósfera a su alrededor.

La menta repele y puede ayudar al control de áfidos en los cultivos vecinos. Igualmente ayuda a repeler moscas negras, el gusano mariposa de muchas hortalizas y la polilla de las ropas.



8. La época de siembra de las plantas medicinales

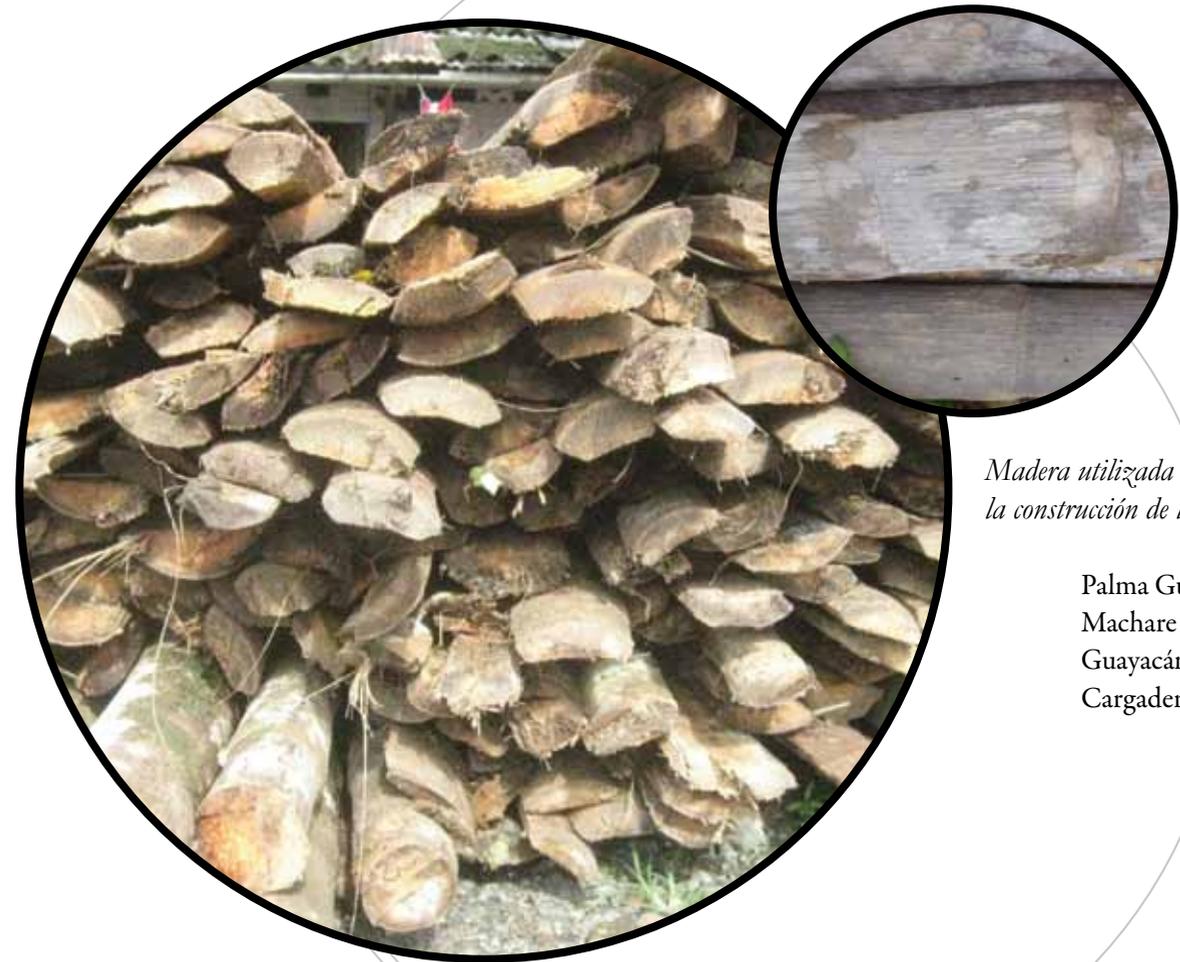
En la comunidad de Zaragoza el manejo de las azoteas está ligado a las fases lunares. Durante la época de la luna menguante se hace el corte de la madera, la siembra de las plantas medicinales y la respectiva cosecha, que se debe llevar a cabo en las horas de la mañana o en las horas de la tarde. La fase de menguante es importante porque el suelo y las plantas absorben más agua y nutrientes, y porque el crecimiento es más lento pero la planta se fortifica, es decir, crece más vigorosa. En esta fase es pertinente realizar todas las labores culturales, por ejemplo, si se realiza la resiembra, el entresaque, el desyerbe; además, el monte no crece tan rápido en este periodo.

9. El proceso de construcción de una azotea en imágenes



Selección de la madera en el bosque

Corte de la madera para la construcción de las azoteas



Madera utilizada comúnmente en la construcción de las azoteas

- Palma Guayabillo
- Machare
- Guayacán Dinder
- Cargadero

Corte de tirillas para la construcción de las azoteas



Sustrato



Tiras de chonta



Materiales e insumos para la construcción de las azoteas



Herramientas

Tipos de bejuco



Azotea con amarre tradicional



Amarre ancestral de las azoteas



Amarre de los borcones o patas de las azoteas con bejuco de chalde

Preparación de sustratos



Azotea en producción





10. Las plantas medicinales cultivadas por la comunidad



Poleo

El poleo se utiliza como condimento. Se prepara en infusión para las afecciones de los bronquios, y se cocina en agua y se bebe para adelantar el parto.

Hierbabuena

La hierbabuena se prepara en agua caliente como relajante y también se macera y se les da a los niños para combatir las lombrices.



36

Yantén

El yanten se machaca y se pone en emplastos para curar las enfermedades del hígado.



37

Cimarrón

El cimarrón es un acompañamiento en la cocina. Se utiliza como condimento. También para controlar los cólicos, como antianémico, para eliminar gases encajados y contra la hepatitis. Para sacar el frío a mujeres embarazadas, para los cólicos, se pone a cocinar con albahaca, orégano y una pizca de sal.



Citronela

La citronela sirve para hacerse baños que den la suerte. Se cocina, se machuca y se riega en el lugar que se desee.



Albahaca

La albahaca sirve para hacer aromáticas; se pone el agua a hervir y se prepara en infusión. También es comestible: se usa como condimento de algunos manjares. Su sabor picante y su aroma la hacen agradable al paladar y al olfato y la ponen entre las especias. La infusión de sus hojas y flores alivia el dolor de cabeza. La infusión de sus hojas es diurética, regulariza la menstruación, expulsa los gusanos intestinales y es muy útil contra las afecciones de los riñones y la vejiga.



Alta misa

La alta misa se utiliza para riegos y baños. Se cocina con la citronela y también sirve para cuando una mujer da a luz.

Celedonia

Para las manchas en la cara, el dolor de estómago y la fiebre, se prepara la planta completa de celedonia en agua ordinaria y se toma a tolerancia. Sirve para combatir los parásitos de los niños: se machaca con raíz y se pone en agua ordinaria.



Jengibre

El jengibre sirve para cuando una mujer no puede tener hijos; se cocina con panela, alta misa, calambombo, se le echa una copita de biche y se toma medio pocillo bien de mañana.



Sábila

La sábila sirve para el dolor de cabeza. Se saca la corteza, se pone el cristal en la frente, se presiona con un pañuelo y se deja hasta que el dolor desaparezca. También sirve para las afecciones de los bronquios, para lo cual se licúa el cristal con miel de abejas.



Escáncel

El escáncel sirve para curar la anemia y se prepara bien espeso.



Cebolla

La cebolla sirve para dolores, ventajoso o aire. Se cocina con sal, se machaca y se toma un poquito caliente. También es comestible.



Amaranto

El amaranto sirve para el ojo y el espanto . Se machaca o se amasa un poco; luego se da a tomar y se sovijea



Verdolaga

La verdolaga sirve para combatir las lombrices. Se amasa, se saca el sumo y se da a tomar. También se pone a hervir un poco de agua, se alista la hierba en un recipiente aparte, y cuando el agua hierve se hecha en este y se tapa.



Orégano

El orégano es comestible. Se le hecha a la comida, en especial al pescado.



Siempreviva morada

La siempreviva morada sirve para tomar en agua fresca. Además, es posible bañarse con esa agua para aliviar el dolor de cabeza.





Formación en gestión ambiental y cadenas productivas sostenibles



Organización
dos Estados
Ibero-americanos

Para a Educação,
a Ciência
e a Cultura



Organización
de Estados
Iberoamericanos

Para la Educación,
la Ciencia
y la Cultura

