

Proteger los saberes tradicionales asociados a la biodiversidad es el objetivo de uno de los proyectos del Ministerio de Ambiente. Comunidades de Amazonas, Chocó y Nariño hacen parte de planes piloto.

En el corregimiento de Tarapacá, en el Amazonas, hay más de 25 variedades de yuca. Aunque cualquier foráneo puede confundirlas, los indígenas saben cuál funciona mejor para los caldos, cuál sabe bien para hacer jugo y con cuál hay que tener cuidado antes de comerla. Saben, por ejemplo, que la yuca brava es tóxica pero deliciosa. Si quieren comerla, deben recogerla, dejarla fermentar en agua, retirarle el líquido y ponerla a secar. Un lento proceso que los premia con la fariña: uno de los alimentos más consumidos en su dieta.

Hace unos años, sin embargo, el paciente y riguroso ritual empezó a perder seguidores y poco después los indígenas de varias comunidades sólo podían comer fariña cuando viajaban a Brasil a comprar un poco.

No son los únicos que empezaron a dejar atrás parte de sus saberes tradicionales. Indígenas, campesinos y comunidades afro de todo el país también han perdido un poco la memoria y sus prácticas tradicionales que les han permitido relacionarse con el entorno y mantener el equilibrio. Sólo están en los recuerdos de viejos.

Desde 2009 el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y el Fondo para el Medio Ambiente Mundial Global Environment Facility (GEF) están trabajando en un proyecto que busca recuperar y proteger esos conocimientos tradicionales asociados a la biodiversidad del país. De acuerdo con la coordinadora del proyecto, María Constanza Ramírez, en este momento avanzan programas piloto con 200 familias de comunidades de Amazonas, Nariño y Chocó.

En cada uno de esos lugares se han recuperado saberes. La experiencia de Nariño la cuenta José Vicente Revelo, líder de la Asociación para el Desarrollo Campesino en el departamento: “Estamos recuperando prácticas y tratando de hacer un relevo generacional. Hemos recuperado semillas, variedades de papa, preparaciones de la cocina tradicional, animales criollos y prácticas de trabajo como la minga”. También volvieron a compartir semillas y a utilizar el trueque, según Revelo, “la manera más directa de incidir en la seguridad alimentaria de los pueblos, generar procesos de autonomía y mantener la biodiversidad”.

Blanca Miriam Estrada, de la Asociación de Mujeres Indígenas de Túquerres, también cuenta su experiencia: “Nosotros tenemos varios principios, como el respeto y la protección

a la Madre Tierra, y el proyecto ha permitido que los fortalezcamos: hemos retomado el saber dar y el saber recibir”.

Una de las fiestas en las que ha vuelto a participar Blanca Miriam es el Kolla Raymi, un ritual que se hace cada año durante el solsticio de verano y en el que se purifican las semillas como una señal de reencuentro con el cosmos. El Kolla Raymi dura dos días en los cuales se ofrecen platos tradicionales, y a su celebración pueden llegar hasta 1.500 indígenas: “Es importante conocer nuestra historia y recuperar los principios colectivos para que sean transmitidos a las otras generaciones”.

El proyecto busca ir aún más lejos. Según Ramírez, la idea es consolidar una política integral de conservación de saberes tradicionales relacionados con la biodiversidad —en cuya elaboración han participado las propias comunidades—, pues hasta ahora el país no cuenta con las herramientas para mantener viva esa memoria.

Jimena Puyana, oficial de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible del PNUD, señala que “el proyecto recoge las voces y necesidades de una variedad de grupos y pueblos indígenas, afrocolombianos y campesinos, con el fin de poder manifestar ante las autoridades competentes la necesidad de construir políticas públicas pertinentes con sus diferentes realidades culturales”.

El gran objetivo del proyecto es dejar las bases sentadas para que el Estado proteja estos saberes: “Más o menos en un año y medio se acaban los recursos del proyecto; la idea es que los institutos queden con la capacidad instalada para seguir protegiéndolos”.

“Recuperar nuestra propia medicina y nuestros saberes ha fortalecido nuestra identidad. Volvimos a cultivar y a darles a nuestras prácticas el valor que se merecen. Comprábamos sobres de jugo y nos dimos cuenta de que teníamos frutas. El proyecto permitió que volviéramos a valorar lo que somos”, dice Camilo Rodríguez, del Resguardo Quillasinga de Nariño.

**Por: Redacción Vivir**

<http://www.elespectador.com/noticias/cultura/vivir/articulo-432937-guardianes-de-tradicion>