

## Saberes, territorio y alimentación

Klaudia Cárdenas Botero\*, Mónica Andrea Flórez Pulido\* y Darío Pérez\*

La memoria biocultural alrededor de las prácticas agrícolas ha favorecido la provisión alimentaria en respuesta a los desafíos socioambientales y desempeña un papel estratégico en la resiliencia territorial.

Las comunidades campesinas, indígenas y afrodescendientes del Caribe colombiano enfrentan **transformaciones** estructurales que amenazan la provisión de alimentos. Esto ha sido consecuencia de factores tensionantes, como la concentración de tierras, la reconfiguración del uso del suelo, el conflicto armado y los impactos crecientes del cambio climático. La respuesta de las comunidades ha sido resolver problemas situados mediante saberes tradicionales, técnicas agrícolas adaptativas y prácticas de cuidado como alternativas que combinan la producción y la **conservación de ecosistemas**. De esta manera, se ha impulsado el desarrollo de sistemas alimentarios diversificados, así como innovaciones en las técnicas de cultivo y el manejo del agua, que dan cuenta del conocimiento local y del vínculo de la gente con el territorio.

Los paisajes del departamento de Sucre son el reflejo de una memoria **biocultural** que ha moldeado formas de habitar y gestionar el territorio. Entre zonas costeras, áreas montañosas y planicies inundables, se encuentran mosaicos productivos que aseguran no solo la provisión de alimentos, sino también el mantenimiento de servicios ecosistémicos fundamentales para el bienestar de las personas. Montes, parcelas, caños, patios, huertas y jardines se han convertido en fuentes esenciales de comida, agua, leña, semillas, medicinas e insumos para

### Agrobiodiversidad y prácticas de adaptación en algunos municipios del departamento de Sucre

Elemento de análisis	Zonas costeras, planicies y Montes de María	Planicies inundables de tierras bajas
Agrobiodiversidad	<p>Cultivos: yuca, ñame, maíz, plátano, frijol caraota, patilla, ahuyama, tabaco, aguacate, berenjena, pepino blanco, ají, frutales y cítricos.</p> <p>Árboles: ceiba, campano, guásimo, vara de humo, uvito, matarratón, orejero.</p> <p>Carne de monte: ñeque, saíno, guartinaja e iguana.</p>	<p>Cultivos: arroz, maíz, yuca, plátano, coco, papaya, mango, corozo, cebollín, col, ají dulce, jengibre, orégano, marañón, níspero, zapote, tamarindo, achiote.</p> <p>Árboles que soportan la inundación y el verano: mangle, guarapero, uvito, totumo.</p> <p>Pesca en humedales: bocachico, bagre, doncella, blanquillo, liso, pacora, moncholo.</p>
Prácticas de cultivo	<p>Jagüeyes: reservorios artificiales de agua para animales y actividades de riego en verano.</p> <p>Roza: sistema itinerante de cultivo que alterna el uso intensivo de un terreno con períodos largos de descanso.</p> <p>Patios: espacios productivos cerca de viviendas.</p> <p>Almacenamiento de productos de temporada.</p> <p>Reservorios de semillas.</p>	<p>Zanjas: excavaciones largas y estrechas en la tierra para crear cimientos, conducir el agua y proteger los sembrados.</p> <p>Aterrados: acumulaciones de tierra para elevar el nivel de la superficie y protegerse de la inundación.</p> <p>Recolección de agua lluvia.</p> <p>Almacenamiento de leña seca.</p> <p>Reservorios de arroz.</p>
Cultura material	<p>Utensilios de totumo, muebles en madera, canastos de palma amarga, mochilas de majagua y bejuco, calabazos, ralladores.</p>	<p>Canoas, remos, chinchorros, atarrayas, utensilios en totumo, muebles en madera, ranchos en palma amarga, matarratón y zinc, puentes.</p>
Adaptaciones a los conflictos territoriales	<p>Intercambio de semillas, festivales locales, viverismo, fortalecimiento de capacidades, monitoreo de animales, avistamiento de aves, turismo de naturaleza, conservación de especies icónicas.</p>	<p>Viverismo, monitoreo y recolección de agua a nivel familiar y comunitario, sistemas de alerta, agroecosistemas resistentes al agua.</p>
Recetas representativas	<p>Bollo de yuca, bollo de maíz, casabe, enyucado, mote de queso, mote de guandul, empanadas, carimañolas, chichas, agua de maíz, diabolines, sancocho, mondongo, ensalada de habichuela, ensalada de berenjena, ensalada de ají, dulces de frutas y granos (papaya verde, corozo, guandul, coco).</p>	<p>Arroz blanco, arroz de coco, galletas de limón, pasteles de cerdo, viudo de pescado, mote de moncholo, bocachico frito, patacones, jugos de naranja, tamarindo, corozo, zapote, níspero, guisos de carne, patacones, plátano cocido, suero, pasta de ajonjolí.</p>



Zonas costeras, planicies y Montes de María

Planicies inundables de tierras bajas

la construcción, así como escenarios para el desarrollo de la cultura local. La agrobiodiversidad también ha fortalecido las relaciones socioculturales, que se expresan a partir de un intercambio dinámico de prácticas y productos entre quienes recolectan, cultivan, pescan, cocinan, tejen, transforman y comercian. Asimismo, persisten diálogos intergeneracionales en torno a saberes y técnicas tradicionales que mantienen vivas diversas herencias culturales a

través del conocimiento y la gestión de calendarios agrícolas adaptados a la estacionalidad y la disponibilidad de recursos. Este vaivén de ideas y productos se refleja en los **ecosistemas culinarios**, representando tanto la riqueza étnica y cultural de los pueblos que habitan el Caribe como su **diversidad biológica**. En ellos es posible rastrear qué conocimientos y prácticas de uso de especies locales, que hacen parte de la memoria biocultural, han permitido a

las comunidades enfrentar los desafíos socioecológicos de la región. Prácticas adaptativas, el diseño de arreglos productivos diversos, el manejo y consumo de alimentos de temporada o la gestión adecuada de desperdicios, son formas de gestión de la **biodiversidad** que resaltan la importancia de los saberes locales y las tradiciones, para promover el bienestar humano, fortalecer los **medios de vida** y conservar los **socioecosistemas** que caracterizan al Caribe colombiano.

#### Municipios del departamento de Sucre

- 1 San Onofre
- 2 Santiago de Tolú
- 3 Chalán
- 4 Ovejas
- 5 Colosó
- 6 San José de Toluviéjo
- 7 Los Palmitos
- 8 San Pedro
- 9 Morroa
- 10 Coveñas
- 11 Palmito
- 12 Sincelejo
- 13 San Juan de Betulia
- 14 Buenavista
- 15 San Luis de Sincé
- 16 Sampués
- 17 Corozal
- 18 Galeras
- 19 El Roble
- 20 San Benito Abad
- 21 La Unión
- 22 Caimito
- 23 Sucre
- 24 San Marcos
- 25 Majagual
- 26 Guaranda

