

SABERES Y RESISTENCIA DEL ÑEQUE: BEBIDA ANCESTRAL DE LAS COMUNIDADES NEGRAS DEL CORREGIMIENTO DE ROCHA-ARJONA-BOLÍVAR.

Acevedo Correa D. 1; Mantilla Escalante D. 2; Silvera Mendoza P. 1; Acevedo Balanta Y. 3



1 Docente Universidad del Sinú, Escuela de nutrición y dietética – Grupo de investigación GIND. C/gena, Bolivar, Colombia.

2 Ingeniera de alimentos, Doctora en ciencias de la alimentación. C/gena, Bolivar, Colombia.

3 Semillerista Universidad del Sinú, escuela de nutrición y dietética. C/gena, Bolivar, Colombia.

diofanor.acevedo@unisinu.edu.co

INTRODUCCIÓN

En Colombia, las bebidas alcohólicas ancestrales han sido durante siglos un elemento fundamental en las celebraciones y rituales de las comunidades negras y según la Sentencia C-480 de 2019 de la corte constitucional, su producción y comercialización es legal, porque poseen un reconocimiento ancestral, tradicional, hacen parte de los usos, costumbres y de su cosmovisión.

El ñeque recibe su nombre de un roedor silvestre parecido a una ardilla y que habita en cuevas difíciles de encontrar, escondiéndose de sus depredadores como lo hacen los fabricantes de la bebida ñeque.

El fermentado y destilado de la panela en los últimos años aumentó la producción, comercialización y consumo en los diferentes pueblos de la Región Caribe.

OBJETIVO

Identificar los contextos de producción del ñeque y su importancia cultural en la etnoeducación.

METODOLOGÍA

El enfoque metodológico fue cualitativo y a través del método etnográfico, utilizando técnicas como la entrevista y la observación, se logró recoger la información con la colaboración de los productores de ñeque, líderes comunitarios, consejo comunitarios, mayores o ancianos del pueblo.



EVIDENCIAS



RESULTADOS

Los sistemas tradicionales de producción de ñeque en las comunidades negras son un complejo de relaciones de conocimiento y prácticas de recolección, producción, transformación y distribución de bienes, estrechamente relacionadas con los sistemas culturales y sociales.

La producción artesanal de ñeque en Rocha se realiza en las zonas de manglar alrededor de la ciénaga de Juan Gómez, ocultas como muestras de resistencia. La panela se pone a fermentar por ocho días en unos recipientes plásticos con agua, luego el líquido se pasa a un equipo de destilación o alambique que funciona por calentamiento de la quema de madera con el fin de realizar una separación del alcohol de la mezcla en forma de vapor la cual se condensa.

CONCLUSIÓN

El Ñeque es una bebida alcohólica tradicional afrocolombiana, expresión auténtica de un pueblo culturalmente diferenciado, se hace necesaria su preservación, transmisión y fortalecimiento como un distintivo cultural que expresa la alteridad, la configuración de unas formas organizativas y el reconocimiento de unos saberes tradicionales que deben transmitirse de generación en generación.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a la comunidad de Rocha y a la Asociación de Rocha, ASROCHA por permitirnos llevar a cabo este trabajo de investigación