

Caribbean Women Healers Decolonizing Knowledge Within Afro-Indigenous Traditions

Clip of Interview with Lydia, Plants (Transcript)

Recorded by Dr. Ana-Maurine Lara and Dr. Aláí Reyes-Santos

00:00:01

Lydia: [Ininteligible] Sí, sí por eso, por eso le llaman Padre Nuestro porque cuando se formó la comunidad

00:00:15

que fue como en los años sesenta, alguien vino al Hotel Dominico que fue el primer hotel que hicieron, por eso le llamaron los bungalós porque era un paso pequeño para agua de -- de cana entonces cuando

00:00:30

ellos vinieron y pusieron la bomba de agua para jalar el agua de aquí, ahí fue que vino el señor Quilín, que era el señor que yo le digo que hacía las botellas que ya no está. Él vino

00:00:45

a tender la bomba de agua y fue la persona que fue trayendo personas de esas que aquí que esto estaba solo. Podemos observar todo eso estaba solo que esto estaba lleno de piso de casa.

Ana-Maurine Lara: [Ininteligible]

Lydia: Miren otro allí [ininteligible]

00:01:00

vinieron mucha gente como esto era un terreno del estado [ininteligible] no tenía cositas, pues ahí hizo su casita con toda la comunidad. Cuando vinieron, había guáyiga, sacaban la guáyiga, hay mucha

00:01:15

agua, mucha guáyiga, el proceso de la guáyiga para lavarlo lleva agua y alguien viene y dijo no por aquí tenemos el Padre Nuestro porque aquí hay comida y hay agua entonces, le pusieron como no tenía nombre, se le puso Padre Nuestro —

Ana-Maurine Lara: Mire.

Lydia: y de ahí que sale el nombre

00:01:30

Alai Reyes-Santos: ¿Y cómo se come la guáyiga?

Lydia: La guáyiga [ininteligible] si quieren un tubérculo. Se parece a la yautía

00:01:45

pero no se como normalmente la yautía. Usted la pela, [ininteligible] entonces la cuele y cuando cuele eso, esto se asienta como si fuera cuando usted exprime la yuca. El almidón, tiene un almidón así entonces lo que se come el almidón,

00:02:00

usted la come así o envenena. Dicen que los indígenas se envenenaron mucho porque ellos no sabían cómo comerla hasta que aprendieron a hacerle el lavado que llevaba y dicen que de ellos se envenenaron muchos pero después que usted le hace ese proceso,

00:02:15

es como si fuera la harina de trigo y se puede hacer diferente platos de eso.

Ana-Maurine Lara: Es como la yuca amarga también que si no sabe se envenena.

Alai Reyes-Santos: Sí, también. [ininteligible]

Ana-Maurine Lara: Mira qué interesante. Y se hace algo como –

00:02:30

como un caseabe, como un pan, como –

Lydia: Yo sé hacer pan. Es como la harina. Se hace arepa.

Ana-Maurine Lara: Ah, la arepa.

Lydia: Se hace con un dulce. Le llamamos arpa. La marga aquí en semana santa son tradicionales en los campos. Aquí se sacaba la guáyiga para tiempo

00:02:45

de semana santa para hacer esa falda se hacían cantidad de eso y a todos esos que iban a la casa, se les brindaba marga en semana santa a los campesinos--. En tiempo de mi abuela, ya de mi madre no siguió la tradición ni nosotros pero mi abuela

00:03:00

sigue teniendo esa tradición y nosotros teníamos que ir, ir y darle esa hoja a la a la persona cuando pasaban por ahí y ya la brincaba y había que –

Alai Reyes-Santos: Con la habichuela común [ininteligible]

Lydia: Había que dar habichuela con dulce [voces se superponen][ininteligible]

[END]

You can find this healer interview and others on the [Caribbean Women Healers Website](#).

IN COPYRIGHT - EDUCATIONAL USE PERMITTED

This item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this Item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. In addition, no permission is required from the rights-holder(s) for educational uses. For other uses, you need to obtain permission from the rights-holder(s). [Contact the Caribbean Healers Project through e-mail for additional use.](#)