

Entre Enredaderas y Guías: Trabajo con la gente y la tierra de Sibundoy Putumayo

Mayra Alejandra Chindoy Dejoy

**Universidad de Caldas
Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales
Departamento de Antropología
Manizales, Colombia
Junio 2023**

Entre Enredaderas y Guías: Trabajo con la gente y la tierra de Sibundoy Putumayo

Mayra Alejandra Chindoy Dejoy

Trabajo de Grado presentado como requisito parcial para optar al título de:
Antropóloga

Director:

Luis Alberto Suarez Guava

Docente del departamento de Antropología y Sociología

Universidad de Caldas
Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales
Departamento de Antropología
Manizales, Colombia
Junio 2023

Dedicatoria

*A mi madre, Maria Cecilia Chindoy, por enseñarme que estar vivos es sentir desde
adentro, desde el corazón.*

A mis Hermanos y hermanas por hacer que en la vida valga todo.

Agradeceré siempre

Agradecer como lo hacen y nos lo enseñan los mayores y mayores camëntśás, quienes cada día agradecen desde el sentir, pensar y hacer:

Agradezco; al gran padre creador "bëngbe betsá", por la vida, por la salud y por todo lo que hace posible que las cosas sucedan en nuestros mundos. A nuestra gran madre tierra "bëngbe tsbatsanamamá", quien nos presta un lugar para vivir y nos abriga con su manto como las mujeres que cobijan a sus hijos bajo su rebozo. A los espíritus mayores que viven en las estrellas, nos acompañan y protegen.

A Maria Cecilia Chindoy Dejoy, quién es la guía que enfuercece con los años y nos fortalece con su vivir, por enseñarnos a acomodarnos mientras nos envolvemos y desenvolvemos. A ella, por enseñarnos a cargar y mantenernos ocupados. Paimamita por hacer posible este trabajo. A mis hermanos José Miguel y Angel Arturo, a mis hermanas Paola Elizabeth y Leidy Jhoana, quienes me enseñan a aprender con paciencia mientras nos acompañamos en vida, que el ser diferentes ha hecho que cada día nos amemos un poquito más.

A mis amigos y amigas jornaleros y jornaleras, que entre risas y burlas cariñosas me enseñan y seguirán enseñando sobre la tierra, el trabajo y la vida. Como dice doña Rosita Chuzena con sus particulares despedidas "aslëpay yëbscam". A ellos, que la vida les siga dando la fuerza necesaria para seguir trabajando con la misma entrega.

Al profesor Luis Alberto Suárez Guava por acompañar este trabajo con paciencia y ayudarme a darle crecimiento a las ideas que nacieron durante la escritura, por enseñarme a comprender otros trabajos desde la lectura, por conversar y escucharme. A la profesora Sofia Lara, quien me permitió ser parte de su bella familia y acompañarla en su casa, "la finquita" que tiene un particular olor a montañas y tierra húmeda. Por hacer que los ruidos de las aves a forma de cantos me transportaran a las montañas de la vereda Mundo Nuevo en La Hormiga Putumayo. A estos dos maestros, aslëpay, por creer en nuevas formas de antropología, por mantener viva la esperanza en el mundo y por guiarnos en los caminos de trabajos conscientes.

A Claudia Charfuelán, compañera de la carrera y amiga, por escucharme, animarme y leerme. Pay por el cariño, la voluntad y la confianza brindada.

Agradezco a cada ser que el camino de la vida los ha puesto en el momento y lugar preciso para enseñar, sanar, acompañar y para que todo pueda llegar a ser, de todo corazón que la vida les devuelva todo multiplicado por mil lo que hacen por y para los demás.

Aslëpay ainanokan nýetscangbiam.

Contenido

Tabla de imágenes.....	8
Este trabajo: a manera de introducción.....	9
Partes de la tesis.....	12
Para llegar a envolver este trabajo.....	14
1. Trabajar cargando y descargando.....	16
1.1. La tierra y la gente se enseñan y se acomodan para a producir.....	19
1.1.1. Cosechas de choclo y las primeras vueltas del fríjol.....	23
1.1.2. La siembra de fríjol.....	25
1.2. Las cargas y cosechas.....	26
1.2.1. “Los polvitos del trabajo”.....	27
1.2.2. Cargas de bultos y bulticos.....	31
1.2.3. Los cosecheritos.....	36
2. La chicha.....	41
2.1. Para tomar chicha se dice.....	41
2.2. La chicha y el trabajo.....	42
2.2.1. Ser parte del chiste y aprender a ser malicioso.....	43
2.3. Cargar la chicha en tarros de gaseosa.....	46
2.4. Repártase estíca y que alcance pa’ todos. Brindar chicha.....	49
2.4.1. Demos una rondita de chicha.....	50
2.4.2. Brindar por los vivos y por los muertos.....	51
2.5. La chicha y el maíz.....	52
2.6. Preparación de la chicha.....	54
2.6.1. Hacer chicha es trabajoso.....	55
2.6.2. Esa chicha se baboseo.....	57
2.6.3. Los que enseñan y los que aprenden.....	58
3. Trabajar enredando y dejándose guiar.....	61
3.1. Apoyo y guía en la siembra del maíz.....	62
3.2. El crecimiento en vueltas, enredar y acompañar.....	67
3.3. El fríjol tranca para los camëntšás.....	68
3.3.1. El lenguaje de las estrellas.....	70
3.4. Lo que se entrega después de lo invertido.....	74
3.4.1. La vejez y su punto.....	76
3.5. La trillada de fríjol y la gente trillada.....	80

4. El concho y la chicha como guías.....	85
4.1. El concho de la chicha.....	85
4.2. La guía de la chicha.....	86
4.3. Chicheros y chicherías.....	90
4.3.1. Los chicheros.....	91
4.3.2. ¿Usted toma chicha igual que los borrachos?.....	94
4.3.3. Apodos de la gente y las chicherías.....	96
4.5. ¿No será canye milí? (¿no será unita de mil?).....	99
4.5.1. Vendeme unita Dolores.....	101
Lo que resulta.....	106
Bibliografía.....	109

Tabla de imágenes

Imagen 1 - Arturo cargando un bulto de frijol. Fotografía de Mayra Alejandra Chindoy. (Sibundoy 2021)	16
Imagen 2 - Jornaleros acomodando la tierra. Fotografía de Alejandro Mujanajinsoy. (Sibundoy 2023)	19
Imagen 3 - cosecha de choclos. Fotografía de Mayra Alejandra Chindoy. (Sibundoy 2020)	23
Imagen 4 - Brindando chicha. Fotografía Alejandro Mujanajinsoy. (Sibundoy 2022)	46
Imagen 5 - Batá Antonia preparando chicha. Fotografía Yherson Miticanoy. (Sibundoy 2023)	54
Imagen 6 - Un tarro de pintura con maíz para sembrar. Fotografía de Alejandro Mujanajinsoy. (Sibundoy 2023)	62
Imagen 7 - granos de frijol tranca. Fotografía de Mayra Alejandra Chindoy. (Sibundoy 2019)	69
Imagen 8 - Frijol tranca enredado en un árbol. Fotografía de Mayra Alejandra Chindoy. (Sibundoy 2022)	72
Imagen 9 - Especies viviendo juntas. Fotografía de Mayra Alejandra Chindoy. (Sibundoy 2023)	73
Imagen 10 - Monocultivo de frijol en su punto para ser cosechado. Fotografía de Mayra Alejandra Chindoy. (Sibundoy 2023)	76
Imagen 11 - Después de trillar el frijol. Fotografía de Mayra Alejandra Chindoy. (Sibundoy 2023)	79

Este trabajo: a manera de introducción

Este trabajo trata sobre la manera de involucrarse en el trabajo dejándose guiar por diferentes especies: seres humanos y no humanos que acompañan nuestra vida. El involucrarse y guiarse es algo a lo que presté atención cuando empecé a escribir sobre el trabajo que se realiza en los monocultivos de maíz y frijol que se siembran en las tierras del Valle de Sibundoy, actividad a la que mi mamá y mi familia se dedicaron durante varios años. Durante el 2020, 2021 y parte del 2022, acompañé en algunas actividades que se llevan a cabo durante la producción de maíz y frijol en los grandes cultivos. Mi acompañamiento más intenso fue en el 2020, cuando empezó la pandemia y recibía clases virtuales desde Sibundoy, lo que me permitió también trabajar junto a mi familia cuando no tenía clase o no me sentaba a escucharlas.

Mientras me llevaban a trabajar en los cultivos y seguía aprendiendo junto a los jornaleros que ayudaban al Señor Alberto España, empecé a observar con más detenimiento cómo crecían los sembrados. Pensé en la manera de cómo la gente, la tierra, las plantas y demás especies nos necesitamos los unos a los otros para poder hacer las cosas o hacer que las cosas funcionen en las ocupaciones. Trabajos previos como el de Tim Ingold (2018), me ayudaron a desarrollar la idea de enredarse o involucrarse. Donna Haraway, alimentó mi sensibilidad para comprender a otras especies con las que habitamos y somos. Otros trabajos como el de Sebastián Anzola (2017), me ayudaron a comprender las relaciones de la gente y el trabajo, porque aprendió a hacer la finca, mientras la finca lo hizo a él. A Ana Rodríguez (2020), los campesinos de San Bernardo, le enseñaron a resolver el mundo. Laura Guzmán (2021), aprendió a dejarse enseñar en el Norte del Tolima. A manera de metodología, Luis Alberto Suárez, me llevó a poner en práctica la propuesta de trabajo con las manos sucias, guiándome también con el trabajo de Francisco Camacho (2021) como primer aporte para enseñarse bonito en Sibundoy.

Crecí en dos lugares distintos: en el Valle de Sibundoy y en el Valle del Guamuéz. El primero se ubica en la parte alta, y el segundo se encuentra en el bajo, ambos en el departamento del Putumayo. Son dos lugares con dinámicas distintas por el clima, por la gente, por el entorno y por las actividades de trabajo. En estos lugares me he encontrado envuelta por el trabajo y la gente que me ha permitido aprender lo que hacen con la tierra. Sea en el alto, medio o bajo Putumayo, la gente trabaja para vivir.

Desde pequeña, acompañé a mi mamá en diferentes trabajos que ella asumió. Acompañarla y ayudar en sus ocupaciones, nos permitió a mis hermanos, hermanas y a mí, aprender a ser *aparentes* y a ser útiles para poder desenvolvernos en la vida. Como explica Jhanneth Taimal en su trabajo con la gente de Cumbal, ser aparente es la cualidad que tiene una persona para hacer las cosas bien y ser capaz de hacer varias labores (Taimal 2021). Para los camëntšás ser aparente o ntšabuachá define a una persona fuerte y hábil con su cuerpo. Las ocupaciones y responsabilidades que se nos han dado desde la infancia y que hemos asumido durante la vida nos ha hecho crecer cargados de tareas. El ritmo de trabajo lo ponen los demás, los jornaleros, quienes tienen responsabilidades diarias con la tierra y con aquello que esta produce gracias a las labores que se dan juntas; la tierra con la gente y la gente con la tierra.

Como a Sebastián Anzola en Sucre Cauca le enseñaron a humanarse a trabajar, es decir empezar a ser persona a través del trabajo (Anzola 2017), aprendí en Sibundoy a *envolverme* entre la gente que trabaja, a ser parte del trabajo que estos hacen en su día a día para que el mundo funcione. Sólo que yo no lo hice para volverme antropóloga: así nos tocó a mi familia y a mí cuando llegamos a Sibundoy. Aprendimos a trabajar la tierra junto con los jornaleros. Ellos acompañan y ayudan a enredar este trabajo como guías, nos enseñaron a tomar chicha para rendir con fuerza, a reírnos y hacer parte de la risa de los demás. Así, nos envolvemos o entrelazarnos para que el trabajo del mundo resulte, o como le enseñaron a Ana Rodríguez en San Bernardo (Cundinamarca), para resolver en el mundo, y solo se resuelve cuando van en junta (Rodríguez 2020).

Para apoyar lo anterior, aquí se cuenta una pequeña parte del trabajo con los monocultivos en el Valle de Sibundoy. Este trabajo busca responder a ¿Cómo es posible que los extensos sembrados crezcan y carguen después de largas inversiones? Para explicar esto, primero voy a hablar de la categoría *enseñarse*. Enseñarse o acomodarse son procesos de la gente y de la tierra; enseñarse a trabajar, enseñarse a comer diferente, enseñarse a otro clima, enseñarse a otra gente, enseñarse como sinónimo de

acostumbrarse a las cosas que se deben hacer una y otra vez; como explican Laura Guzmán y Luis Alberto Suárez (2022), las tareas que se repiten hacen posible la vida, hacen posible que uno se enseñe a ser parte de las cosas que ofrece la vida. Trabajar duro, condiciona al cuerpo que se va acomodando para soportar; como también explica Ana Rodríguez, el maltrato responde a las dificultades del trabajo material, así, cada quien se va enseñando a soportar (Rodríguez 2021). Maltrato entendido como el proceso de irse enseñando mientras el cuerpo se acomoda a los trabajos con el cuerpo, como lo han hecho indígenas, campesinos y quienes producen con la tierra.

El enseñarse y acomodarse en el trabajo depende también de la fuerza que se va agarrando con el tiempo mientras se hacen cosas. La fuerza que tienen los jornaleros para trabajar se la da la chicha. El trabajo y la fuerza son guiados de cuatro maneras; primero, por la chicha, que da fuerza para trabajar; segundo, por las mismas personas que enseñan a trabajar; tercero, por las plantas que se apoyan mutuamente para poder crecer (ver infra, la caña del maíz y el frijol); cuarto, las plantas que guían el trabajo de la gente exigiendo su atención. La chicha, las personas, la tierra y las plantas son guía y apoyo: se brindan fuerza mutua para hacer posible la vida. El enredarse en un mundo lleno de especies que lo hacen funcionar, como enseña Ingold (2018), permite entender que no solo la gente es importante. Esto consiste en reconocer que algunas cosas tienen la capacidad de guiar: las cosas que envuelven, como la gente y las plantas, y las cosas que son sustancia, como la chicha.

Para mucha gente de Sibundoy, los indios somos gente que vivimos solo de la medicina, de las artes, de la chagra, que mantenemos con nuestros collares y amuletos, pensando y sintiendo bonito. Quiero aquí contar, que los *indios* como mal nos llaman, y que en algunos espacios escribo así para referirme a los *camëntšás* e *ingas*, somos gente que también nos hemos adaptado a todo aquello que hace parte de las transformaciones de nuestro territorio y de nosotros mismos. Así también ocurre con las formas de trabajo y producción con la tierra y lo que nos rodea. De ahí que las ocupaciones como productores o jornaleros es algo en lo que nos convertimos según como la vida nos corresponda para ocuparnos, porque estar vivo es estar ocupado, como lo enseña Luis Alberto en su propuesta de trabajo con las manos sucias (Suárez, 2021).

Sibundoy es uno de los pueblos que crece con la gente que llega de afuera. La gente que llega a vivir a este lugar llega con la idea de hacer monocultivos y de producir en grandes cantidades. Con los monocultivos, se dan relaciones de producción entre patrones y

jornaleros. Los patrones reparten tareas a los trabajadores como responsabilidades que se deben asumir en los grandes sembríos de monocultivos, para que estos sean posibles y lleguen a producir lo que se les ha invertido. Las inversiones son por parte de la gente jornalera que entrega tiempo y trabajo, y la inversión de los frijoleros o patrones son: dinero en el pago de jornales, en los suministros químicos y el tiempo que dedican a sus cultivos.

Con mi hermano Arturo, ya estábamos acostumbrados a los trabajos duros. Por eso, trabajar en otros oficios no fue difícil, era cuestión de hacer tareas y enseñarnos en medio del frío. Aprendimos a sembrar otro tipo de matas, que no fueran coca o plátano, yuca, banano, piñas o lo que se da en la Hormiga, en tierra caliente. A lo largo de la tesis se desarrollan argumentos frente al trabajo, la fuerza, la chicha, el crecimiento, el enredar y las guías. Lo que he aprendido y me han enseñado, me ayuda a sustentar algunas ideas que se desarrollan en cuatro capítulos.

Partes de la tesis

En el primer capítulo argumento las nociones de cargas y descargas. A la tierra se le encarga, al igual que a las personas y a las plantas. Para mayor comprensión, me guía del trabajo de Luis Alberto Suárez (2022), dicha lectura me ayuda a hablar y explicar lo que es cargar, encargar y descargar para la gente que trabaja en Sibundoy.

Empiezo hablando sobre el trabajo que implica acomodar la tierra para que esté en buenas condiciones y enseñarla a producir, a dar fruto de lo que se siembre. En los monocultivos de frijol, el trabajo de la gente es muy importante para la producción de las tierras. Muchas veces estas tierras no se han trabajado con anterioridad. Por eso, los jornaleros asumen la responsabilidad de acomodar la tierra para la siembra. Para el trabajo de adecuación y otros trabajos duros, hay personas fuertes que se han enseñado a trabajar desde pequeños.

Los jornaleros que ayudan y que conozco desde hace muchos años, a quienes he visto y también he acompañado a trabajar en algunos momentos de los cultivos son una de las especies que me ayudan a comprender el trabajo. Algunos de estos jornaleros son amigos, amigas y otros son mi familia, quienes se han dedicado a las ocupaciones del campo y la producción en la tierra. El trabajo envuelve términos como enseñarse,

acomodarse y cargar. En el trabajo existen diferentes cargas que se asumen como responsabilidades que pueden ser: bultos pequeños y bultos grandes. Las personas se mantienen cargando desde que uno es un niño o una niña que crece con tareas.

En el segundo capítulo, la chicha toma fuerza. Como *camëntsa*, en estos tiempos comprender que tomar chicha *hace parte de la costumbre*, como dicen algunos indios *camëntšás*, es entender que la chicha fermentada es la que nos mueve para trabajar, tomar, bailar, reírnos y sentirnos en familia con los demás. La chicha hace brindar (se explica en el capítulo dos), a la gente, se brinda por los vivos y por las ánimas. En Sibundoy a esta bebida se la brinda en ronda y el encargado de repartir debe hacer alcanzar las rondas de manera equitativa con todos los presentes.

La chicha hace parte del trabajo, porque es el maíz que se siembra de donde se saca la sustancia. Esta sustancia hace parte también de las fiestas, de las ofrendas y de las borracheras. Para los *camëntšás* e *ingas*, tener chicha en los diferentes espacios y momentos, permite que las actividades se desarrollen con fluidez. En la chicha se encuentra la fuerza que la gente necesita para el trabajo, aprendiendo a ser parte de la gente. Para tomar chicha también se debe aprender a prepararla. Ser humildes y dejarse enseñar por las personas que ya saben, prestar atención y ser aparentes, son algunas características que facilitan el aprendizaje.

El tercer capítulo habla de guía y guías. En la vida como en el trabajo, los que enseñan son importantes, porque son los que guían. El guiar hace que se den herramientas para poder lograr lo que se quiere, *guía* en este trabajo se refiere a las personas jornaleras que muestran con su trabajo de qué manera se realizan las tareas como la siembra, el cuidado y las cosechas, y cómo estas también guían el trabajo de la gente. Dejarse guiar en Sibundoy por diferentes cosas, entendiendo que algunas cosas también pueden ser guía como las plantas. Dejarse guiar es dejarse enseñar cómo Laura Guzmán (2021) aprendió en el Norte del Tolima.

En la siembra de frijol los jornaleros que conocen cómo se hace, guían a las personas que no lo saben, de esta manera se tiene una siembra adecuada. Las primeras enredaderas de frijol son guiadas por la gente para que se enreden en el apoyo que les corresponde para crecer. Las enredaderas dan vueltas a la caña de maíz, las cuales son guía y apoyo para el frijol. Las personas y las cañas son guía para el frijol y los

sembrados de frijol se apoyan en la tierra. Lo anterior guía el trabajo de la gente que cada año planea volver a sembrar haciendo lo mismo.

El cuarto capítulo va de la mano con los tres capítulos anteriores. Al hablar de la chicha y el concho, es referirnos a dos sustancias que guían. El concho guía a la chicha y la chicha guía a la gente. La gente se deja guiar por la chicha para trabajar.

Se presenta a la guía como la fuerza que necesita la chicha para llegar a fermentar. El proceso de fermentación permite que la chicha se transforme, tome otra textura, otro sabor y diferente color. La chicha transformada guía al cuerpo dándole energía que resulta de la fermentación de la misma. La chicha guía las conversaciones de donde surgen apodos para la gente y los lugares, guía la risa y la confianza. Las guías se presentan de maneras distintas, y aquí se desarrollan como líquido, trabajo y gente que también anda fermentada en el trabajo.

Para llegar a envolver este trabajo

Esta tesis en principio se iba a llamar “Enabuatambayëng”, trabajo con mano prestada, una manera de trabajar para el pueblo camëntšá que se fue perdiendo y reemplazado por otras formas de trabajo que llegaron con la gente de afuera, los no ingas y lo no camëntšás. Lo anterior, me dio bases para envolver la idea de manera distinta sin abandonar la noción del trabajo. Trabajar con mi familia siempre es algo cotidiano, por eso, no le prestaba mucha atención. Lo que hacemos diariamente, lo hacemos de manera natural, no le ponemos misterio, pero sabemos que estamos aprendiendo todos los días. No me había preocupado antes por escribir lo que aprendía, porque no veía la necesidad. Todo lo que hacemos día a día queda escrito en la memoria de nuestro cuerpo, porque en eso consiste aprender con la tierra.

El trabajo agrícola en Sibundoy se hace cada vez más duro por la falta de recursos monetarios para invertir. Sin importar esto, los frijoleros sacan préstamos en el Banco Agrario para poder sacar adelante sus sembrados. Ellos invierten todo el préstamo en la paga de jornaleros, compra de insumos químicos y materiales que se necesitan durante la producción. Muchas veces, los frijoleros *trabajan para los bancos*, porque lo que sacan de ganancia deben pagar intereses por los grandes préstamos. Sin importar lo anterior, durante un año hay trabajo para la gente y cosechas para los frijoleros.

Don Alberto España, compañero de mi mamá, nos enseñó algunas cosas de esta ocupación. Nos enseñó llevándonos a trabajar con los demás jornaleros y jornaleras.

Al principio trabajaba, porque es en lo que nos ocupan en la casa, sin intenciones de escribir algo frente a ello. Cuando llegó la hora de escribir la tesis, me sentí atraída por muchos temas, al ser de un pueblo indígena surgieron muchas ideas que hablaban de los camëntšás. Hubiese podido desarrollar cualquiera de ellas, pero ninguna me atrapó como debía ser.

Para llegar a escribir este presente, no planteé ninguna pregunta, ni objetivos, mi marco teórico, ni alguna cosa estructural que se exige para desarrollar un proyecto. Empecé a escribir páginas llenas de ideas que al principio no tenían ninguna dirección. Con la ayuda de algunos compañeros del grupo de tesis y de mi asesor Luis Alberto Suárez, me ayudaron a direccionar poco a poco las ideas. Esto me permitió asentar algunos conceptos y a desarrollarlos mientras escribía. El trabajo con la gente de Sibundoy es lo que me impulsó a escribir, porque quería hablar sobre ellos y sobre mi familia. Así empecé a escribir lo que se nos enseña en las actividades que se realizan a diario. Envolverse o enredarse como una mata de frijol para cargar y ser descargada, después de ser guiada fue lo que finalmente enseñan estas páginas.

1.Trabajar cargando y descargando

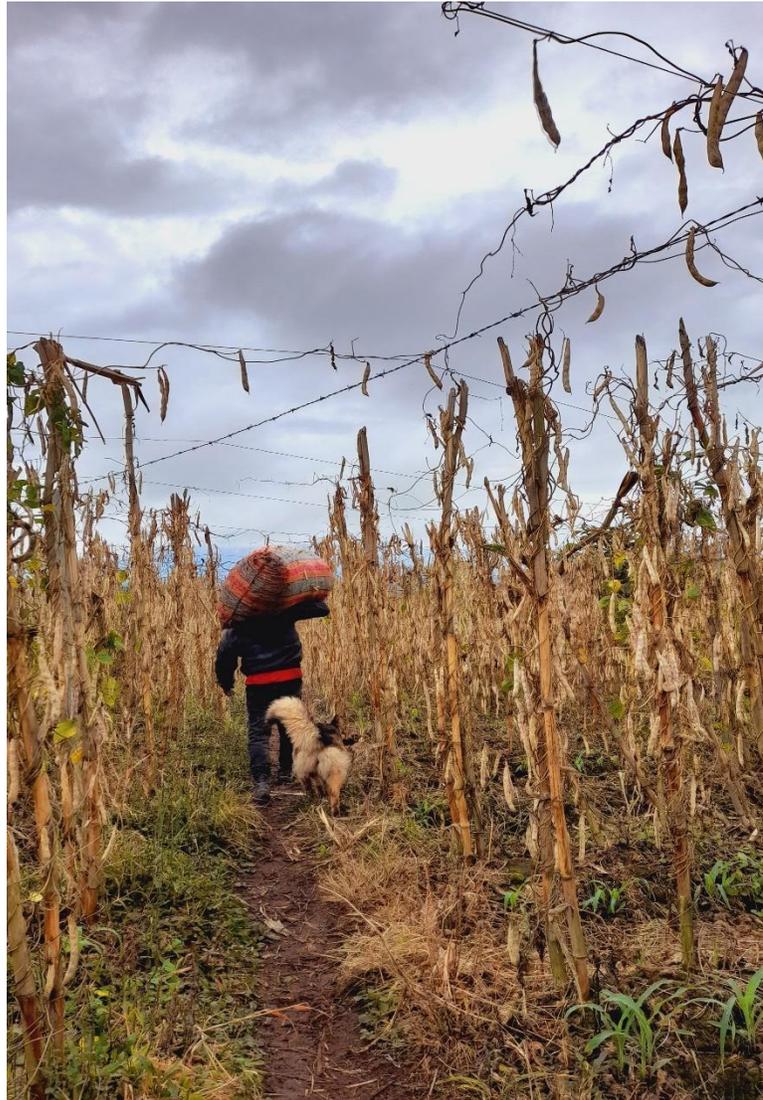


Imagen 1 - Arturo cargando un bulto de frijol. Fotografía de Mayra Alejandra Chindoy. (Sibundoy 2021)

Aprender que las cargas son compartidas, me lo enseñó la gente jornalera trabajando en el tajo en la producción del frijol, en especial en las cosechas de los grandes monocultivos de frijol junto a mi familia y demás cosecheros. Jornadas de cosechas que duran escasos tres, cuatro o máximo cinco días en diferentes plantaciones. Estas cosechas hacen levantar a la gente más temprano de lo que se acostumbra y aprovechar

al máximo desde el primer día hasta el último. Para continuar la idea de las cargas, este espacio, habla de uno de los momentos que tiene el frijol, el de ser recogido o cosechado por la gente y cómo la gente se ayuda entre sí prestando su espalda para ayudar con la carga de los demás. Aquí procuro escribir sobre las cargas de los cultivos de frijol. Las frijoleras cargadas y listas para ser recogidas por medio de las cosechas, de la gente que carga y de las vainas que se cargan. Hablo desde mi familia y los jornaleros que acompañaron la temporada de cosechas, del acto de cargar con la voluntad para ayudar al otro con su carga y el apoyo desde la fuerza para con los demás.

En este capítulo hablo de dos momentos; el primero del trabajo que se realiza en los cultivos con la gente jornalera que ayuda a *acomodar* terrenos para la siembra. Acomodar la tierra para sembrar y de la gente que está adecuada o enseñada a trabajos pesados porque su cuerpo se ha enfuertado con el tiempo. Acomodar la tierra para que esté en buenas condiciones para poder sembrar.

El segundo momento son las diferentes cargas que se presentan en las cosechas de frijol. Como la gente ayuda a cargar los bultos de otras personas que no tienen la suficiente fuerza en su cuerpo. Cargas que se reflejan como responsabilidades que se asumen desde que somos niños y que crecen a medida que nosotros también crecemos. Termino con la idea que las cargas son compartidas y ayudamos a cargar como forma de apoyo para con otras personas.

Después de los carnavales de blancos y negros que se celebran a lo largo de la primera semana de enero en Sibundoy, Santiago, Colón y San Francisco, y con la terminación de las fiestas que se inician desde diciembre, se vuelve a los espacios de trabajo. Éste se ha pausado por momentos en la mayoría de familias para disfrutar de los eventos y actividades decembrinas y parte de enero. Entre las actividades de trabajo para estas fechas están las cosechas de frijol, a partir del 10 de enero o días antes, mientras algunas personas siguen la fiesta, otras ya han retomado el trabajo según como lo requieran los cultivos sembrados. En enero, los monocultivos de frijol son los que demandan la atención de la gente que lo ha plantado formando extensos cultivos.

Los monocultivos de diferentes productos que hoy en día se plantan en el Valle de Sibundoy, son los que dan sustento a las familias campesinas e indígenas que allí habitamos y por medio de las cuales las familias se sostienen económicamente. La agricultura y la ganadería son unos de los oficios principales, sin olvidarnos de resaltar

otras ocupaciones laborales como la de los artesanos camëntsás e ingas, médicos tradicionales, músicos y otros. Este Valle carga muchas cosas, como su misma historia, y la historia de la vida de la gente que allí habitamos. Está cargado de sitios sagrados, de personas que también andan cargando a Sibundoy a donde quiera que vayan, gente que llega a descargarse al conocer a Tabanok y sus espacios que enseñan, es por eso que quien llega de visita siempre vuelve a visitar o a quedarse a vivir.

La tierra aquí es muy fértil, por eso los monocultivos como el tomate de árbol, lulo, fresa, arveja, mora y el frijol se empezaron a sembrar con la llegada de la gente nariñense. Las familias de camëntsás e ingas que han habitado en el Valle de Sibundoy sembraban para el consumo familiar y en cantidades pequeñas: no rompían monte y selva para la producción en grandes cantidades, lo hacían solo para el sustento diario. Con la llegada de los monocultivos, estos empezaron hacer parte en la vida de los camëntsás e ingas por medio del trabajo y la tierra que fue ocupada para la producción a gran escala.

En este capítulo quiero resaltar: primero como las personas se enseñan y se acomodan para trabajar con la tierra, de la siembra de maíz y frijol. Segundo de las cargas como responsabilidades, como fruto.

1.1. La tierra y la gente se enseñan y se acomodan para a producir



Imagen 2 - Jornaleros acomodando la tierra. Fotografía de Alejandro Mujanajinsoy. (Sibundoy 2023)

En Sibundoy se habla de adecuar tierras desde que el INCORA (El Instituto Colombiano de la Reforma Agraria) creado por la ley 1355 de 1961 y junto con el INAT (Instituto Nacional de Adecuación de Tierras) (Ley 99, 1993), que resulta de la transformación de Himat (Instituto Colombiano de Hidrología, Meteorología y Adecuación de Tierras), intervinieron territorialmente para mejorar la producción agropecuaria (Cortez, Vivas 2020). Éstas instituciones por medio del sistema de drenaje, en Sibundoy, apuntaron a adecuar tierras que se encontraban en estado no apto para producir. Los mayores hablan de la adecuación de tierras que ellos mismos ayudaron a *acomodar*, a drenar zonas que se encontraban enlagnadas para ser sembradas posteriormente.

Hoy se habla de adecuar tierras, cuando se va a disponer de algún terreno que no se ha trabajado antes para ser sembrado. Adecuar consiste en acomodar terrenos que se encuentran en mal estado, acomodar la tierra consiste en cortar maleza o árboles que

impiden el crecimiento de las siembras, hacer zanjas alrededor del terreno para evitar las inundaciones, hacer surcos o guachos, poner cercas que marquen lindero y lo que la tierra pida para poder dar lo que requiere la gente.

Don Alberto y don Jaime Morales, invirtieron en tres lugares distintos. En la Vereda Las Cochas y Llano Grande donde ya estaba adecuado para volver a sembrar. A esos dos terrenos ya se les había sacado muchas cosechas en años anteriores. El terreno del Nuevo Milenio no estaba adecuado para la siembra, porque era un potrero donde mantenían vacas pastando, antes de ser potrero era una montaña espesa de árboles y monte. A este sí le tuvieron que trabajar más duro, porque guachar terrenos que han sido potreros es muy complicado: la tierra se vuelve dura al ser pisada por las reses, el pasto que crece ahí hace que sus raíces compliquen la alzada de tierra para hacer los guachos o romper la tierra para sembrar. Los jornaleros, Daniel España el hijo de don Alberto España, Roger Juagibioy, o como le dicen algunos, “el enfermero”, porque estudió enfermería, pero no se acostumbró al trabajo de hospital y se dedica a la agricultura, y Edison Jojoa, o “El globo” como le decimos todos por su apariencia física, es robusto y su rostro cachetón.

Ellos ya están enseñados a trabajar desde que eran muy niños, por eso “sus manos, brazos y sus cuerpos se han vuelto duros por el trabajo, por el tiempo” como lo menciona Camilo López en su trabajo en Mallama Nariño (López, 2022). El tiempo que se había calculado para dicho trabajo era de quince días, pero por las malas condiciones de la tierra se demoraron alrededor de un mes para acomodar el terreno. Sus manos fuertes estaban llenas de ampollas y el cansancio se les notaba después de las largas jornadas. “nooole, romper potrero es de lo peor”, decía Daniel mientras se envolvía una tira de tela en sus dedos con ampollas; “puta que estaremos pagando”, entre risas continua Roger con el azadón cargado al hombro y su cara marcada por rayones de ramas filosas, “vos porque querís, sino ve” le responde el Globo, recordándole que él pudiese estar trabajando en un hospital.

Así el cansancio en su cuerpo se marque por medio de ampollas, rayones, cortadas y otras cosas, ellos no dejan que su vida sea aburrida, buscan la manera de que ese maltrato no frene sus vidas, como lo dice Ana María Rodríguez (2020). Ellos ya se han encargado anteriormente de varios trabajos igual de duros, han recibido contratos que los han hecho entre dos o tres personas por semanas enteras, los jornales diarios para ellos en estos contratos son más largos. Para que el trabajo a manera de contrato rinda o sea

rentable para los que asumen la responsabilidad, los jornaleros cambian su rutina, se levantan temprano para empezar a trabajar más rápido, empiezan antes de las siete y dejan de trabajar a las cinco de la tarde en la mayoría de casos. De esta manera pueden quemar (emplear) menos días en trabajos largos que les pagan por adelantado. Los tres estaban cansados del trabajo que asumieron en su momento, pero como les dijo don Lucho “cada vez más enfuertados parecen”, porque con cada trabajo duro, el cuerpo agarra fuerza y con el tiempo se enfuerza, se acomoda para trabajar y para acomodar la tierra donde se va a empezar a producir.

La sembrada de maíz fue complicada en esta tierra, estuvimos siete mujeres sembrando. Doña Jesusa Cuatindioy, doña Rosa o la Chuzenita, doña Dolores o Lolita, mi mamá Cecilia, mis hermanas Paola y Leidy, y yo. Los surcos eran largos, de unos cincuenta metros cada uno, pero se dividían por el camino que atravesaba todo el terreno, en subida y en bajada. Generalmente se usa una vara gruesa con punta para sembrar, pero en esta ocasión, no fueron suficientes, los terrones de la tierra eran demasiado gruesos y estaban muy duros, compactados. Nos turnamos las tareas durante el jornal, hasta medio día Paola, Leidy y yo, sembramos maíz; mi mamá, doña Lolita, doña Rosa, y doña Jesusa, picaban donde debíamos sembrar así se nos hizo más fácil.

Después de las once de la mañana cambiamos de tarea, con las palas empezamos a picar la tierra donde las que picaron en la mañana iban sembrando. Picar tierra nos amortiguó los brazos, se nos durmieron del dolor, al otro día se nos dificultó mover los brazos con facilidad, pero el trabajo no esperaba, debíamos continuar para terminar. El esfuerzo que hicimos con el cuerpo, hizo que nuestras extremidades como los brazos y las piernas estuviesen con dolor los días siguientes. Nos demoramos cuatro días sembrando: empezamos el miércoles y terminamos el sábado a eso de las seis de la tarde, ya cuando el sol se estaba escondiendo. Las mujeres que sembramos, terminamos cargadas del cansancio acumulado de toda la semana. Para la mayoría de gente que trabaja en el campo, el día empieza antes que salga el sol, muchas veces antes de que los gallos canten y se termina cuando el sol está bajando, o en algunas ocasiones, cuando este ya se ha escondido por completo.

Mis hermanas y yo terminamos con los brazos más molidos que el resto del cuerpo, con algunas ampollas en las manos y los pies, a diferencia de mi mamá y las jornaleras que acompañaron en la siembra, ellas ya están más fuertes y enseñadas al trabajo, nosotras empezábamos a enfuertar el cuerpo, el esfuerzo de cada una se invirtió mientras

sembramos de manera adecuada para que las semillas surjan. Ninguna se quejó delante de mi mamá o mis hermanos, sólo entre nosotras, de lo contrario eso daba pie para ser tema de recocha o para que nos dijeran que se nos estaba olvidando trabajar. Ese no es el único trabajo que hay que hacer, por eso a la semana siguiente ya nos asignaron nuevas tareas, con mis hermanas teníamos que ayudar a regar alambre por medio de los surcos para facilitarles a los trabajadores alzar la emparrillada.

La emparrillada son los alambres lisos que cruzan de un extremo a otro por encima de cada surco para apoyar el frijol que se enreda, así cuando el viento pasa fuerte no derrumba las cañas con el frijol. Con esto, no quiero decir que seamos obligadas a trabajar, más bien, es un deber que la mayoría siente por ayudar en el trabajo que se lleva en la familia, sea dentro de la casa o con los trabajos grandes, hasta donde nuestra condición física y de voluntad nos permita. Enseñarnos a trabajar desde la casa es importante, porque “para acompañar la vida de ocupaciones y desocupaciones podemos asumir las tareas que se nos pongan: que su realización sea nuestra labor” (Guzmán y Suárez, 2020), ayudar y asumir responsabilidades nos hacen ser personas útiles. “El trabajo es de acostumbrarse no más” dice mi hermano Arturo, él ya se acostumbró, o como dice Ana María Rodríguez “cada quien se va enseñando a soportar” (Rodríguez, 2020), a mí me falta mucho para lograr enseñarme como lo hace él y los que trabajan arduamente la tierra.

También trabajamos casi por igual, a hermanos y hermanas nos dan responsabilidades pequeñas y grandes, en muchas ocasiones la fuerza nos condiciona y hace que, a ellos, a mis hermanos, les rinda más en una jornada porque su físico está más enseñado y acostumbrado. Ellos también se ocupan de la casa, de cocinar y asear, de atender a los animales y estar pendientes de lo que se hace a diario.

Acomodar la tierra para producir implica mayor esfuerzo, porque la tierra va a pasar de estar quieta a empezar a producir de otra manera. Muchas veces la ganadería complica la producción de la tierra, sus pisadas afectan el suelo y hacen más duro el trabajo cuando se decide sembrar. El esfuerzo que se requiere para producir en tierras no adaptadas es mucho mayor porque no están acostumbradas, así como la gente se enseña a trabajar, la tierra debe enseñarse a dar o producir.

Enseñarse y acomodarse implica tiempo, implica hacer las cosas una y otra vez. Con el tiempo, la gente que trabaja acomoda su cuerpo con fuerza que les permite trabajar junto

y con la tierra. Por eso, a la tierra y a la gente que no está acostumbrada a producir les cuesta más hacerlo las primeras veces, no rinde igual y no da igual que alguien que ya se ha enseñado hacerlo. La tierra como la gente debe acomodarse para poder dar fruto, acomodándose físicamente para poder producir.

1.1.1. Cosechas de choclo y las primeras vueltas del frijol



Imagen 3 - cosecha de choclos. Fotografía de Mayra Alejandra Chindoy. (Sibundoy 2020)

Después de tres meses de haber plantado las semillas de maíz, este ya ha cargado mazorcas tiernas. A los tres meses empiezan a suceder varias cosas a la vez como: las primeras cosechas del choclo muy tierno, la siembra de frijol y el inicio de la maduración del choclo a maíz.

El frijol empieza a germinar, y empiezan las cosechas de choclo. Estas cosechas casi siempre coinciden con la temporada de invierno que empieza desde el mes de mayo y duran hasta mediados de agosto, las lluvias provocan inundaciones en toda la parte plana del Valle de Sibundoy, algunas veredas son afectadas porque el agua crece y se sale del cauce que normalmente tienen las quebradas y ríos. Las lluvias y las cosechas terminan casi juntas en los monocultivos, que casi siempre es en agosto, en este mes las últimas cosechas son de maíz maduro o seco y el agua que queda entre los cultivos baja. Durante los meses de mayo, junio y julio llegan camiones que compran el choclo, bultos llenos de mazorcas que se han producido en las tierras fértiles del Valle de Sibundoy para otros pueblos y ciudades.

Durante estos meses, la gente de todo Sibundoy disfruta y come todo hecho con choclo, zarazo, y maíz seco. Los tres estados de maduración brindan diferentes alimentos para quienes saben preparar y aprovechar este grano, porque nada se desperdicia, o al menos en las familias camëntás e ingas que conozco, como en la casa de mi mamá y de mis tías. En el siguiente capítulo, hablaré de la chicha, uno de los muchos productos hechos a partir del choclo y del maíz. La cosecha de choclo es señal que sus cañas empiezan a desnudarse de sus hojas, a dejar de cargar el choclo para empezar a brindar espacio a quienes van a volver a vestir las cañas que quedan vacías. Las cañas de maíz anteriormente estuvieron envueltas con sus hojas y acompañadas por las mazorcas que fueron cosechadas.

En medio de los sembrados de maíz, la germinación del frijol empieza a evidenciarse, salen las primeras plantas en forma de guascas de la tierra hecho guachos. Los sembrados de frijol, como se menciona a continuación, se hacen a unos cuantos centímetros de la caña de maíz. Entre los surcos, el agua que se ha desbordado de las zanjas, quebradas y ríos, acompañan algunos cultivos, como al maíz que se está cosechando. El frijol nace entre las lluvias e inundaciones, por esta razón, quienes adecuan las tierras para ambas siembras, tienen en cuenta este fenómeno. Al tener en cuenta las lluvias, los jornaleros alzan los surcos o guachos a una altura donde el agua no pueda ahogar las siembras, ante todo el de frijol, porque el maíz en este tiempo ya ha endurecido.

La germinación del frijol, muestra el comienzo de las primeras vueltas que este va a empezar a dar entre las cañas de maíz. Las primeras vueltas dependen que todo el trabajo que se ha hecho anteriormente, si la tierra fue bien preparada y hubo una

adecuada siembra de maíz, el frijol nace y envuelve sin problemas, de lo contrario no se presentan vueltas en el frijol. En el tercer capítulo se desarrolla con más detalle el crecimiento del frijol, sus vueltas que enredan a las cañas y cómo éstas cañas le dan el apoyo necesario para convertirse en grandes frijoleras.

1.1.2. La siembra de frijol

Sembremos oro rojo pues qué más

Alberto España

Don Alberto España, es una de las personas que ha sembrado frijol por mucho tiempo. “El frijolero España”, lo apodan muchos que lo distinguen. Él trabajó por varios años en el bajo Putumayo sembrando coca con los grandes cocaleros que surgieron desde el año 2000 en adelante. Acostumbrado a sembrar en grandes cantidades, volvió a Sibundoy a trabajar con el frijol. Dice que no recuerda muy bien cuándo fue que se le dio por sembrar frijol, pero que todos sus años como agricultor se ha dedicado a eso, a ser uno de los muchos frijoleros.

Durante todo el año 2020 trabajaron en compañía con don Jaime Morales, quien pone la tierra, y don Alberto, quien pone el trabajo o la mano de obra de los jornaleros. Trabajar en compañía, quiere decir que, dos o más personas ponen algo de sí mismos para poder producir y luego se reparten lo resultante en partes iguales, o sembrar al partido como le dijeron a Sebastián Anzola en Sucre Cauca (Anzola, 2017). Don Alberto y don Jaime Morales, el amediero o mediero, con quien se hace las cosas a medias, trabajaron tres terrenos de tierra: un lote en la vereda Las Cochas, el otro en la vereda Llano Grande y un nuevo lote en la parte alta, en el barrio Nuevo Milenio.

Para la siembra se ha considerado dos tipos de frijol: uno es el bolón rojo y el otro cargamanto, cualquiera de los dos solo da una cosecha. Ese año (2020) la siembra fue de bolón rojo, ese frijol es más rentable porque carga más, sus granos son grandes y su peso favorece a los frijoleros. El frijol listo para sembrar, se ha escogido anteriormente como semillas, estas semillas resultan de las cosechas que se han sacado. Las semillas no deben tener huecos, porque indica que los gorgojos se han comido el corazón, los gorgojos son pequeños insectos que crecen en las semillas secas de frijol, maíz, arvejas y otras. Si un gorgojo ataca las semillas, esto no permite que el frijol eche raíces y logre nacer. Tampoco deben presentar manchas amarillas o negras, estas manchas indican

que el frijol se cosechó fresco y no maduró lo suficiente. El frijol que presenta arrugas tampoco se siembra, porque se ha mojado y se volvió a secar después de haberlo arrancado de la mata y este tampoco nace en la tierra.

Escoger frijol para semilla es una responsabilidad de la cual depende la germinación, crecimiento, el proceso de enredar, maduración, vejez y cosechas de este. Quienes escogen las semillas de frijol, son los mismos que siembran o cosechan. Para escogerlo se esparce una buena cantidad sobre una superficie plana, como una mesa y es ahí donde se selecciona uno por uno. Cuando no se presenta una buena escogida de semillas, donde se siembra este tipo de frijol mal escogido, la semilla no brota y esto representa doble trabajo para los frijoleros y los jornaleros.

Para la siembra de frijol, siempre se recomienda que no se demoren más de tres días, porque lo ideal es que todo el frijol germine al mismo tiempo y donde no nace, se debe volver a sembrar, o resembrar para que no queden espacios vacíos.

A continuación, me centro en la idea de las cargas que existen en el trabajo. Las cargas que tienen los cultivos y las cargas que tienen las personas

1.2. Las cargas y cosechas

A partir de los dos meses, el frijol empieza a florecer, las matas están jóvenes, más fuertes, con sus tallos enredados más gruesos. La frijolera que se empezó a trabajar a principios del 2020, desde la siembra del maíz, ya está dando muestras de qué tan abundante será su cosecha. A los tres meses, en el mes de julio, las enredaderas del frijol empiezan a botar la flor y aparecen cargadas las primeras vainas, esto indica que la frijolera se encuentra en su etapa de fertilidad, su carga de las primeras vainas verdes y tiernas. Las vainas de frijol, en su interior, tienen pequeños frijoles frágiles y verdes prendidos en fila como si tuvieran un cordón de donde sostenerse, de dónde apoyarse, de dónde agarrarse mientras crecen. Estos pequeños frijoles se encuentran cargadas entre una sustancia líquida, el sabor de ese líquido es entre dulce y amargo, la vaina contiene lo que va a madurar con el tiempo.

Las vainas del frijol son pequeños embarazos que como cualquier embarazo humano va creciendo desde adentro y con su crecimiento crece la vaina o el cuerpo que lo contiene, así como el vientre de una mujer que está cargada de una semilla humana. Es decir, la

gente somos vainas cargadas que crecemos todos los días desde adentro, desde el vientre y seguimos creciendo después que salimos de éste. Las vainas para la gente también son cosas intangibles cómo los problemas, y cosas tangibles como los objetos. La expresión “pero qué vaina” cuando hay alguna dificultad o problemas indica que hay algo que necesita ser solucionado. El “Chamo” es un muchacho que dice ser de Venezuela y rara vez va a trabajar. Él se refiere a “vaina” cuando menciona algunas cosas u objetos, como la carreta que se usó para llevar abono de un sitio a otro, o el hacha con que ayudó a cortar leña mientras descansaba una tarde, “prestame esa vaina” dice, señalando algo que necesita.

En el diccionario de la RAE (2022) entre la definiciones que tiene para el término de vaina y las que aquí quiero resaltar son: a) “cáscara tierna y larga en que están encerradas las semillas de algunas plantas”, en este caso el frijol que está cargando, b) “envoltura ajustada, generalmente flexible, que protege un órgano”, que seríamos la gente envueltos desde el vientre y envueltos del órgano más grande que sería la piel, c) “ensanchamiento del pecíolo o de la hoja que envuelve el tallo”, cuando menciono el proceso de crecimiento del frijol, d) “cosa o asunto cuyo nombre se desconoce, no se recuerda o no se quiere mencionar”, como las dificultades o situaciones que a veces necesitan soluciones.

La vaina de madurar para el frijol es crecer, cargar y dar frutos, algo que se produce, algo que resulta de su crecimiento y de su siembra. La vaina de madurar para las personas será entonces dar a luz, no necesariamente de hijos, sino de semillas que ayuden de alguna manera a nuestro crecimiento y el crecimiento de los demás, dar a luz vainas tangibles como los objetos o vainas intangibles como ideas que nos lleven a pensar diferente, “botamán juabná” o pensar bonito como dicen los mayores y mayoras camëntsás, o como el “suma iuai” en inga. La vaina en antropología entonces será seguir creciendo y madurando ideas, pensamientos, trabajos, y procesos que se siembran como semilla, cosas que se seguirán sembrando por gente que quiere aprender asumiendo compromisos desde la voluntad, la paciencia e invirtiendo tiempo.

1.2.1. “Los polvitos del trabajo”

“Después de unos polvitos, se vienen otros polvos”, dicen las personas refiriéndose a la terminación de las fiestas que se celebran con pinturas, carioca y polvo en la primera semana de enero y el comienzo de las cosechas de frijol que también bota polvo de sus

guasas. El polvo color café también muestra que el frijol está seco y que el cultivo necesita ser recogido o cosechado. En este punto, en la mayoría de cultivos, al frijol se le ha caído completamente la hoja seca, las vainas de frijol están tan secas que, si no se empieza la cosecha, las vainas empiezan a abrirse y a expulsar los frijoles al suelo, quedando la cáscara del frijol enchurada y aferrada en las guascas de frijol, pero esta vez vacías. Las cosechas deben darse en el menor tiempo posible, porque de lo contrario se pierde el frijol en su estado maduro.

En enero la gente se programa para ir a cosechar, algunos aun con pintura y restos de polvo blanco en su cuerpo, lo que no ha podido lavar el agua y lo que se ha quedado de los carnavales. Los frijoleros comunican a algunas personas que hay cosechas y el día que se empieza llega el triple de personas a las que se les avisó. Se recibe el año con cosechas, en enero del 2021, don Alberto recibió ayuda de más de 30 cosecheros. Llegaron familias enteras, algunos en pareja, pero siempre acompañados de otro más. Los de la casa también hicimos parte de los cosecheros. Mi mamá preparaba los alimentos del día y la chicha mientras recibía desde la madrugada a los cosecheros que llegaban. Don Alberto se encargaba de otras tareas, como el ordeño y los marranos que tomaba hasta medio día cuando nosotros no estábamos para ayudar.

Como cosechera, no me considero guapa para hacer parte de las grandes cosechas, una persona guapa, es quien ya está enseñada a hacer alguna tarea. El sol pega fuerte en la cabeza y acobarda. Además, cuando la guasca del frijol no bota las hojas, estas rasguñan la cara, el cuello y los brazos produciendo ardor y molestia al igual que el polvo que bota la mata de frijol. Para evitar todo esto, los cosecheros usan camibuses o camisas de manga larga para cubrirse mejor los brazos, un camibuso igual para cubrir la cabeza y el cuello que son partes donde más se afecta durante las jornadas de cosechas. Para cuidar el rostro se cubren la mayor parte del mismo con alguna tela, dejan solo descubierto los ojos para poder ver por donde se camina y no tropezar en medio de los surcos mientras se cosecha

El primer día que se inició la cosecha, decidí quedarme ayudando con las tareas de la casa y colaborando con mis hermanas a atender los animales, hacer el desayuno, el almuerzo y el café de las tres para mis hermanos, mi mamá y don Alberto. Al llegar comentaron que la cosecha estaba muy buena y que les había rendido mucho. Mi mamá dijo que al día siguiente llegaba Doña Chuzena, quién le iba ayudar en la casa, entonces a nosotras nos correspondía ayudar en las cosechas al igual que mis hermanos.

Mis hermanas Leidy y Paola, ya habían estado en las cosechas pasadas ayudando a anotar la cantidad de frijol que pesaban los cosecheros y otras veces cosechando. Yo no había podido acompañar porque me daba miedo que el frijol me diera la misma alergia que me provocan los cultivos de coca. “India chiviada tenías que ser”, dicen mis hermanos cuando no quiero hacer algo por miedo a que pasen cosas, como la alergia. Pero esta vez mis hermanas me convencieron y nos programamos para ir al otro día. Además, sí me sentía “chiviada” al ver que todos iban a salir a cosechar y yo me iba a quedar en la casa.

Al día siguiente nos levantamos faltando veinte para las cinco de la mañana. Nos alistamos y empezamos a caminar. Desde la casa hasta la vereda Llano Grande, donde queda uno de los sembrados de frijol, tardamos alrededor de veinte minutos caminando rápido. Allá nos esperaba mi mamá, quien por la temporada de cosecha prefería quedarse en la casita que está ahí construida para mantenerse pendiente desde la madrugada. Mi mamá ya tenía listo el café y nos ofreció tinto.

Esas madrugadas fueron oscuras. Por eso, algunos de esos días esperamos que aclarara un poco. Cuando las gallinas empezaban a bajar del árbol donde duermen, y a lo lejos ya se veían vacas del vecino, agarramos de a dos costales para cada uno y nos dirigimos al cultivo de frijol. Al llegar, mis hermanos, hermanas y yo, agarramos de a dos surcos. No parecían tan cargados los surcos de frijol, por eso mi hermana Leidy también quiso ir con la misma cantidad que nosotros habíamos agarrado para cosechar. La mañana era fría y tranquila, así que todos empezamos a cosechar muy animados. Fuimos los primeros en llegar. Mis dos hermanos, como ya están enseñados, son más ágiles para arrancar las vainas de frijol seco e ir llenando al costal. Cada vez que repetían esto, se les escuchaba hacer sonar las cáscaras de frijol que chocaban entre sí al lanzarlas con fuerza al costal. Mis hermanas y yo, cogíamos con maña, pero sin pereza. Íbamos un poco lentas, pero sin dejar ni una vaina de frijol en la guasca.

De repente llegaron “los milenials”. Ellos son dos cabëngas (indígenas camëntsás) que se juntaron para formar familia y por supuesto para trabajar, porque en el trabajo no hay quien les gane. Los dos se conocieron en las cosechas de frijol, dicen que desde ese momento ya se vieron juntos para todo. Tienen solo una hija, dicen que con ella es suficiente para trabajar con buena gana. Ella, Margarita, es una mujer joven de contextura delgada, de 1,58 metros de altura, trigueña y de un rostro muy amigable. Don Miguel, el marido de doña Margarita, es el otro “milenials”. Él es de piel morena, joven,

bajito, grueso y muy fuerte. “Esos dos se enredaron muy jóvenes” dice la doña Jesusa que los conoce hace muchos años. “Usted no se va dejar enredar por nadie verá, porque de ahí nadie la saca” me dijo mientras se reía con los que estábamos tomando chicha durante un descanso. Los apodaron como milenias porque viven en un Barrio que se llama Nuevo Milenio, también porque les rinde mucho en el trabajo y aceptan contratos para trabajar ellos dos. Nos saludaron y sin más conversa empezaron con dos surcos cada uno. Avanzaban muy rápido. Sin darnos cuenta nos alcanzaron y nos pasaron, primero a nosotras y luego a mis hermanos que iban muchos más adelante.

A las nueve de la mañana ya sentía el costal pesado y se veía más lleno. Traté de tacarlo¹ lo más que pude para que no se viera tan flojo y pudiera llenarlo más, entre más tacado esté el costal, más pesa, porque todas las vainas son aplastadas y hacen que haya más espacio para seguir llenando más vainas de frijol. Fue en la mitad del surco que le pedí ayuda a mi hermano Arturo para que me cargara el bulto. Hay unas zanjas que atraviesan los surcos y ya me quedaba difícil pasarlo de un lado a otro. Me daba miedo hacer caer el costal o caerme con el bulto encima porque las zanjas estaban llenas de agua y barro. Esas zanjas son hechas para que en temporadas de lluvia no se inunden los cultivos). Para mi hermano no fue difícil. Lo cargó las tres veces que le pedí ayuda, abría sus piernas, una en un lado de la zanja y la otra pierna en el otro lado, agarraba el costal y de una lo pasaba cargando el peso sin mayor dificultad. Yo me hubiese caído las tres veces sin duda alguna.

Mientras continuaba cosechando, a lo lejos se escuchaban muchos sonidos, se escuchaba más gente, pero no podía ver quiénes eran, porque se ocultaban con el mismo cultivo. Se oía música de la emisora que sonaba de los radios que colgaban al inicio de los surcos entre los alambres de la emparrillada y algunos llevaban sus celulares reproduciendo música de todo género. Lo que más sobresalía entre todos los sonidos, eran las vainas secas, el sonido al arrancarlas de las guascas, otro sonido al tirarlas al costal y al tacar el costal el frijol sonaba de otra manera, sin perder claro, el sonido que genera lo seco. “Eso suena como la charrasca” dice don Manuel Jamioy que es músico, él y su familia acompañan las comparsas “tocando unos gusacazos” en los carnavales haciendo música de cuerda, música ecuatoriana como los sanjuanitos y otras

¹ Apretar con las manos la cosecha que contiene el costal para que quepa más, ejerciendo fuerza hacia el asiento del costal.

melodías, a lo que algunos en Sibundoy le llaman música “guasca” que alegran el baile de las comparsas en los desfiles.

Faltaba poco para salir, tal vez unos 10 metros. Ahí fue donde no pude arrastrar más el bulto por el surco. Me pesaba demasiado y cada vez que halaba solo perdía mi fuerza al intentarlo rayando mis manos con el mismo costal, entonces lo dejé ahí y empecé a llenar el otro costal vacío. Cuando terminé de salir o de cosechar en los dos surcos que había empezado desde la mañana, mi mamá nos llamó a desayunar. Ya eran las diez de la mañana.

1.2.2. Cargas de bultos y bulticos

Vi a mis hermanos cargar sus bultos llenos e irse para la casa donde pesaban los kilos que contenía cada bulto. La cargada de los bultos es lo más duro. Mis hermanos al cargar su cosecha, invierten toda la fuerza que tiene su cuerpo para alzar y llevan en sus hombros el peso. Para cargar doblan sus cuerpos, inclinado la cabeza hacia abajo, llevando sus cargas al hombro, caminando rápido y agarrando (apretando el costal con sus manos en forma de puño) muy fuerte los costales desde las dos puntas que tiene el costal, sus espaldas aguantan el peso hasta llegar al punto donde se pesa. Al llegar, tiran el costal sobre el frijol que han ido a dejar los demás haciendo sonar una vez más el frijol cosechado.

Con mis hermanas fuimos incapaces con nuestros bultos, así que mis hermanos se devolvieron para ayudarnos con los nuestros, pero no nos fuimos vacías: yo cargué algunos kilos que cogí en los últimos diez metros que me faltaban por salir y Leidy llevaba un poquito que también había cogido cuando ya no pudo arrastrar su costal que estaba lleno. A mis hermanos les causó risa que el costal de Leidy no estuviera bien tacado o apretado. “Ese bultico parece una rellena mal hecha”, dijo mi hermano José, quien llevó el costal. A Paola le ayudó con la carga don Alberto, y mi bulto lo cargó Arturo.

Mientras caminábamos a la casa, yo pensaba en cuántos kilos había cogido, diciéndome a mí misma que si no me había rendido, mejor me quedaba ayudándole a mi mamá. Aunque mi costal no estaba lleno, me pesaba y también me doblé para cargar. También tomé la postura agachada, la espalda inclinada hacia el frente sin perder el equilibrio para caminar y tensionando el abdomen donde se siente que se concentra la mayor fuerza.

Parecía liviano, pero durante el camino tuve que acomodar más de una vez la carga de mi espalda porque se me iba resbalando y me torcía el cuerpo hacia un lado. Trataba de caminar ligero para llegar rápido y poder tirar el bulto, pero en esos momentos me pesaban hasta las pestañas porque el sudor que bajaba por mi frente llegaba hasta mis pestañas y me aguaban los ojos.

Mi hermana, que iba atrás mía, también cargada con su costal, dijo: “lo que hoy coseche va ser para comprarle la comida a mi Rayito”. El Rayito es un gato gris que tiene. Y yo entre mí dije: “jm, cierto que a mi Shinye y a mi Morena se les va terminar la comida”. Entonces le respondí a Leidy, “cierto, negris, yo también estoy trabajando para mis dos bebés” y nos soltamos a reír, porque a mi mamá no le gusta que tratemos a los animales como hijos. La Shinye es una gata y la Morena una perra, ambas son mías. Por ir riéndonos en el camino, cosa que no se puede hacer mientras se carga peso porque se pueden producir hernias o, como decimos nosotros, “se nos sale el pupo (ombligo)”, bajamos el costal y descansamos para poder reírnos más a gusto. Paola nos alcanzó y también descansó junto a nosotras mientras le contábamos por qué nos reíamos. Nuestros perros y gatos nos son nada sofisticados, “no son de raza que se compran en una tienda de mascotas” (Haraway, 2003), ni están entrenados para jugar algún deporte canino como algunas razas que menciona Donna Haraway en El manifiesto de las especies, tampoco andamos recogiendo sus excrementos como se lo hace en la ciudad, porque tienen monte y tierra suficiente donde hacer sus necesidades, además esto se vuelve parte de la tierra.

Los perros son tan independientes como los gatos, el cariño que nos brindan es la correspondencia por el alimento diario que nosotros les brindamos. Tal vez por ello mi mamá no acepta que tratemos a los animales como gente, ella los quiere y los respeta, pero no los trata como gente. A nosotros sí nos pasa, los tratamos como niños, tal vez porque en la casa no hay bebés, ni niños a quien darle cariño y mimos, o puede ser porque tenemos el sentimiento de ser algún día madres y en el caso de mis hermanos padres, porque también consienten a los animales. Nuestro cariño no distingue especies diferentes entre nuestros bebés y un bebé humano. Cada uno de nosotros se hace responsable de cuidar a los que son nuestros bebés, cocinar para ellos, hacernos responsables por lo que puedan dañar y sobre todo darles atención.

Llegamos a la casa a pesar los dos bultos que tenía cada una: mi sorpresa fue que me había rendido mucho, más de lo que imaginaba, cosa que me hizo sentir orgullosa de

cuánto había llenado ese costal tan pesado. Mi hermana Leidy no estaba tan contenta porque quería que le pesara más. “Imposible con esa rellena”, le volvió a decir mi hermano. A ella no le importa lo que los demás dicen, ella mantiene haciendo chistes y riéndose de sí misma, por eso, aceptó que su costal era una rellena mal hecha. Se animó a coger más frijol en lo que terminaba el día.

Yo no tenía mucha hambre, más bien tenía una sed desesperante. Me tomé un litro de chicha de la que hace mi mamá, muy rica, fría y dulce. Chicha de choclo que en ese momento tragué casi que sin respirar. Mis hermanos mantienen un apetito voraz, casi siempre repiten desayuno o almuerzo, es porque se esfuerzan el doble en trabajo, como cargar doble costal por ayudarnos a nosotras. Yo medio desayuné porque me llené el estómago de pura chicha. Esto me hizo recordar que me parecía muy difícil no comer y solo tomar chicha mientras se trabaja. Lo había visto en algunos cabēng y jornaleros que no llevaban comida a sus trabajos.

Dije a forma de chiste que me estaba pareciendo a doña Chuzena y todos soltaron a reír, hasta a doña Chucena le causó gracia y continuó con la recocha. A todos nos causa risa porque doña Chucena es una señora muy particular que siempre mantiene despeinada, sucia y a veces olorosa. Mi familia la aprecia mucho, porque es una señora que a pesar de tantos problemas que carga en su vida, siempre anda haciendo reír a las personas con su personalidad despreocupada y entregada al trabajo que le resulte en el campo.

Ella le ayuda a trabajar a mi tía Narcisa y algunas veces a mi mami. Hice el comentario, porque en ocasiones ella no lleva comida al trabajo sino chicha que compra en las chicherías, una chicha fermentada y muy fuerte. Yo tragué un litro de chicha y ya estaba llena, no pude desayunar porque ya no cabía más en mi estómago. Mis hermanos se rieron mucho y dijeron que sí me parecía a doña Chucenita, porque llegué toda despeinada, llena de sudor, a esas horas ya estábamos todos sucios por el barro aún mojado que nos quedaba después de arrastrar el costal entre las piernas y las hojas que se nos pegaban en la ropa mientras cogíamos frijol. Después de todo, con el sol tan fuerte, el cansancio, el sudor por todo el cuerpo, el sombrero rasposo, la ropa mojada y las botas sudorosas, me sentía muy pesada para seguir llenándome de comida. Pensé entonces que podía aguantar hasta las horas del almuerzo. No faltaban sino dos horas para volver a comer.

Les di mi sobrado a los perritos que estaban acompañándonos, cosa que a mi mamá le disgusta porque a los perros se les cocina aparte y no se les enseña a comer de lo mismo porque se vuelven resabiados. Volvimos al tajo, cada uno nuevamente con los dos costales, los sombreros bien puestos, un poco más frescos y las fuerzas del cuerpo más recuperadas para continuar el día cosechando. Al llegar, ya había más personas, muchas, que no las miré antes porque no pasaban por los surcos donde estuvimos.

El trabajo entre tantas personas da ánimos a seguir al ritmo de ellos, porque uno quiere rendir igual y que no lo dejen atrás, porque uno se queda “encerrado”, o solo, y no es muy bueno estar solo en esos cultivos tan grandes. Mirar las cosechas de frijol es como ver una pintura que va cambiando el color; por el color del frijol que en esta ocasión va desapareciendo al ser cosechado y con los muchos colores de ropa con los que se visten los cosecheros, estas pinturas cambiantes por durante tres a cinco días.

Las grandes cosechas son temporales, por eso las familias aprovechan las cosechas para ganarse unos días de trabajo. Cuando cogí dos nuevos surcos, saludé a una señora a quien la acompañaban sus tres hijas y su marido, la señora y el señor con dos surcos y las niñas de un solo surco cada una. La niña más grande no pasaba de los quince, y las otras dos, no pasaban de los diez años, pero cada una tenía un costal pequeño en el que llenaban su cosecha. La señora me recordó a las familias del bajo Putumayo, que llevan a cosechar a sus hijos desde muy pequeños la hoja de coca, cosechas a las que nunca pude acompañar a mi mamá. En fin, esas eran otras cosechas que no se cogían secas, sino frescas y verdes.

A las doce y media, la hora de almuerzo, ya me rugía el estómago, tenía muchísima hambre, y fui la primera en decir que ya era hora de ir a la casa. Nuevamente mis hermanos nos cargaron nuestros bultos y volvimos a pesar, como era de esperarse, esta vez fue menos lo que pesó el frijol. El sol a partir de las diez de la mañana es más fuerte, las vainas de frijol se habían seco y el sereno de la mañana ya no estaba. El cuerpo también se debilita, por eso se cosecha toda la mañana seguida y se continúa dos horas hasta las horas de almuerzo. Al llegar me quité el sombrero, el camibuso, las botas, me provocaba quitarme hasta el cabello, porque tenía mucho calor, todo me estorbaba y me pesaba. Tenía ganas de tomarme otro litro de chicha, pero el hambre no me dejó y solo le recibí un vaso pequeño. Todos estábamos colorados del calor y esta vez fui yo quien repitió doble almuerzo, “si ve, vuelva a darle la comida a los perros”, decía mi mamá mientras me servía mi otro plato de sopa.

Mientras almorzábamos se hizo más de la una de la tarde, y apareció don Miguel, el milenial, con un bulto muy grande, cuando le pesaron el frijol este pesó 87 kilos. Mis hermanos se vieron sorprendidos, porque ellos lo máximo que cargaban era entre 60 a 70 kilos, y yo estaba admirada, porque el bulto que cargué en la mañana pesó 23 kilos y yo ya no podía con semejante peso a mi espalda. Esto me hizo comprender que todos tenemos cargas distintas, la vida nos enseña de a poco la carga que nuestro cuerpo aguanta a cargar, o el tiempo nos vuelve fuertes para soportar cargas cada vez más pesadas. O como Ana Rodríguez aprendió en San Bernardo, “que estamos sometidos a un mundo que nos obliga a cargar cosas para poder resolver” (2020)

Después de unos minutos volvió a aparecer don Miguel, con otro bulto casi del mismo peso. En total fueron cinco viajes los que cargó de seguido. Él y su compañera ya habían hecho el día, por eso cosecharon hasta esas horas y se fueron. Los demás cosecheros aún continuaban en el cultivo cogiendo frijol, porque muchos llegaron después de las siete de la mañana. Las personas mayores llegaban a pesar bultos grandes, mientras los más pequeños llegaban cargados bultos más pequeños y livianos, “a ver chiquillos traigan pa’ca sus bulticos, pesemos cuánto les marca la pesa”, les decía don Jaime mientras recibía la carga pequeña a los niños.

Nosotros debíamos terminar el día, porque no habíamos hecho aún lo que vale un día, el propósito era hacer más. Ya eran las cuatro, así que ya era hora de ir terminando el día, a esas horas ya no me importaba si hice o no hice lo del día, sentía un cansancio terrible, me dolía de las rodillas hacia abajo, como si hubiese trotado todo el día. Los brazos también los tenía adoloridos y ya no tenía fuerzas para continuar, si quería volver al otro día, debía descansar. Pesamos los bultos, volví a tomar un litro de chicha, nos despedimos de mi mamá y nos fuimos a la casa, en el camino la Morena quería jugar, pero yo no tenía ánimos de nada, así que me tiré un rato en el potrero del vecino que queda de camino y le hicimos juegos con unos palos que encontramos por ahí, la Morena es muy tosca para jugar por eso desistimos de seguirle el juego y seguimos caminando. Todos caminábamos agobiados “nos pesaba todo lo que se llama cuerpo”.

Llegamos a la casa alrededor de las seis de la tarde, un poco mojadas porque llovió en el camino, estaba amortiguada las piernas del frío. Estar amortiguado es dejar de sentir normalidad en cierta parte del cuerpo, se siente dolor, cosquilleo, incomodidad y cierto cansancio después de hacer esfuerzo físico y nuestro cuerpo había recibido directamente los efectos. Al llegar a la casa me bañé y entumida del frío hasta que gritaron desde la

cocina, “a cenaaaar que se les enfría”. Era mi hermana Paola que ya había hecho de comer. En las noches tan frías como esas, debíamos comer rápido porque la comida se llena de frío y el frío acobarda, entume y hace que el estómago rechace la comida que se ha enfriado, porque se producen dolores de estómago que agarran a las personas lentas para comer. El cansancio nos mandó a la cama. Ni siquiera sentí a los perros ladrando o a los gatos corriendo sobre el techo como de costumbre, la noche se fue en un cerrar y abrir de ojos.

Al día siguiente volvimos a madrugar a la cosecha. Yo tenía que terminar los dos surcos que no había podido salir el día anterior. Mi hermana al ver que me iba sola, me ayudó con la tarea y las acompañamos hasta acabar los dos surcos. Como el frijol estaba demasiado cargado, nos demoramos hasta las horas del desayuno. Como siempre mis hermanos nos cargaron nuestros bultos hasta la casa y poder pesar. Me rindió igual que el día anterior, y a mi hermana le rindió más, ella dijo que no le había rendido la vez pasada porque la dejamos sola y que a veces se sentaba a descansar sin afanes porque nadie la veía y eso le parecía aburrido.

1.2.3. Los cosecheritos

Para volver a cosechar, tomé chicha con calma y llené otra cantidad en un tarro de gaseosa para tomar mientras cosechaba, porque el sol estaba demasiado fuerte y hacer movimientos repetitivos con todo el cuerpo para coger el frijol, provoca cansancio y el cuerpo también va pidiendo chicha para soportar.

Busqué comida para los perros, sobre todo para mi perrita Morena que me acompañaba en la cosecha. Mientras mis hermanos terminaban de desayunar yo atendía a los perros para que todos comieran tranquilos y no se pelearan, porque riegan la comida cuando empiezan a bravear. Después de llenar el estómago, nos fuimos de nuevo a cosechar.

De camino saludamos a varias familias, “buajtán (buenas tardes), ahora si les va a rendir, se han traído ayuda”, dijo mi mamá mientras saludaba. “Nos arrastramos a los cosecheritos pues, sino no hay como que rinda, ahora que están de vacación toca aprovecharlos” le respondió un papá de una de las familias que llegaron con sus hijos a cosechar.

A los niños y niñas que estaban ayudando a sus papás en la cosecha se los veía agotados, con los ojitos pequeños de esquivar los rayos del sol. Tenían sus cachetes

rojos del calor que les producía la ropa, pero ellos no se quejaban de nada y seguían agarrando frijoles calladitos. El trabajo que aprenden los niños desde pequeños, es una forma de tomar fuerza con el tiempo. En el caso de mis hermanos, mis hermanas y yo, nos ha ayudado a “desenvolvemos” en cualquier parte a donde vayamos. Por eso no es de admirarse ver a los niños ayudando a sus padres cuando estos trabajan, “es más bonito verlos ocupados que verlos sin hacer nada”, dicen mis tías, porque así también aprendieron ellas de mis abuelos.

Al final del día, se los ve jugar con la cáscara de la cosecha, reírse entre ellos o hacerles juego a los perros que también acompañan en las jornadas de trabajo. Los niños con el tiempo van enseñando su cuerpo para rendir en el trabajo y acomodarse hace parte de la tierra. El trabajo permite que la tierra se acomode a la gente y que la gente se acomode a la tierra por las ocupaciones que esta genera. Todos hacen parte de las ocupaciones que se dan en la casa y en el trabajo de la tierra, las tareas se reparten para que haya apoyo desde la capacidad que tiene cada niño, cada joven, cada adulto, cada mayor.

En las cosechas, los niños por su estatura son los encargados de agarrar las vainas de frijol que quedan en la parte de debajo de la mata, sus papás agarran los que quedan en las partes más altas y quiebran la caña de maíz cuando es necesario. A los cosecheritos, sus papás, también los hacen responsables de sus cargas, teniendo en cuenta que el peso sea el ideal para que puedan cargar al hombro o la espalda su trabajo. De esta manera, su trabajo también se hace importante y se respeta dentro y fuera de la familia, así también los niños se sienten importantes y capaces de hacer sus tareas bien. Cargar peso liviano e ir cargando cosas más pesadas gradualmente, es agarrar fuerza con cada bulto que se lleve a la espalda, cada vez el peso va a ser diferente.

Mientras descansaba con Fabián el nieto de don Alberto, la Morena, mi perra, estaba contenta escarbando en un rincón de tierra, cuando miré más de cerca era una rana que la perra había encontrado e intentaba hacerle juegos. Yo la agarré y mostrándosela a la Morena, le dije, “no se debe hacer daños chiquilla loca”. Mi mamá que iba a lado mío me dijo que la Morena encontró el animal de la fertilidad, le dije “lástima que ya esté esterilizada, porque si no, esta nos llena de otros ocho perritos bebés, pero fue la primera y última vez”, a mi mamá le dio risa. Me dijo que no solo se refería a esa fertilidad, sino a muchas otras que tiene la tierra y las plantas que crecen en lugares menos pensados. A mí también me causó gracia y le dije, “ush, gracias a dios no es solo esa fertilidad entonces”, la cogí de las patas y la arrojé a una zanja para que se fuera tranquila, antes

de que la Morena la dañe con las patas o las muelas. Al mirarme mi mamá me dijo en forma de broma, que para mí sí aplicaba ese tipo de fertilidad, “porque usted no está esterilizada como la More”, y se rió mucho con mis hermanos. Yo no dije nada y solo me sonrojé, porque me dio susto eso que, aunque ella le causa risa, a mí no mucho, además había más personas por ahí y sentí un poco de vergüenza, la razón, ni yo la sé.

Creo que pensaba en ese tipo de carga, una carga llena de responsabilidad que dura para toda la vida, aunque es tan normal dar vida a otros seres, pienso que es de gente valiente asumir esas responsabilidades tan pesadas. Desde los siete años hemos ayudado a mi mamá con la crianza de mis hermanas y a criarnos entre nosotros, somos cinco hermanos, de los cuales somos tres mayores. José, Arturo y yo, hemos cargado a mis dos hermanas menores desde que nacieron, eso hace parte del apoyo que nos brindamos entre todos. Aprendí a cargar a mi hermana Paola a los siete años, cuando ella nació y vivíamos en la Hormiga Putumayo.

Saber cargar no es solo agarrar a un bebé en brazos y sentarse, mi mamá nos enseñó, que mientras se carga, se pueden hacer más cosas para ocuparse. Por ello, nosotros, y me atrevería a decir que, en todas las familias camēntsás e ingas, a los niños se los carga en la espalda con una chalina, un rebozo o una tela que resista, se hace “apa” a los más pequeños” mientras se realizan más tareas.

Apa, viene del quechua, que quiere decir *a la espalda o a cuestras* (RAE, 2022). Por ello, hacer apa es prestarle la espalda al bebé para que este descanse o duerma. Hacer apa permite sentir el calor y presencia del que se carga, o sea el bebé, y el bebé siente lo mismo de quien lo tiene cargado. Dicen que los niños se apegan a la espalda de quien los ha cargado, se conectan de forma sentimental las dos personas, el que carga con quien está en su espalda y viceversa. La chalina o el rebozo que se usa debe ser largo y ancho, de esta manera se puede darle más vueltas y asegurar al bebé con el cuerpo de la persona que lo carga, así los dos se mantienen envueltos.

Mientras cargaba a mi hermana Paola, ayudaba a lavar la loza, a tender camas o hacer cosas que no requieren de esfuerzo. Mi hermano Arturo también cargo a Paola, nos turnamos la carga para descansar hasta que Paola empezó a caminar. Paola es una niña muy fuerte desde pequeña, por eso aprendió a caminar antes de cumplir el año. Se cree que fue el clima que la ayudó a endurecerse porque en el bajo Putumayo el clima es muy cálido y hace a las personas más duras físicamente. A los niños se los envuelve desde

bebés, durante el primer mes hasta el quinto, que hacen parte de los primeros meses en que los huesos están terminando de coger fuerza. Para envolverlos se usa un tšombiach, chumbe o en español se conocen como fajas. Se los envuelve desde los hombros hasta la punta de los pies, envueltos así, dice la gente, que agarran más fuerza para la vida y mantienen abrigados.

Volviendo a la cosecha, el tercer día se acabó con todo, Leidy y yo descansamos al menos una hora tiradas sobre la cosecha y entre las vainas del fríjol que estaba en un salón grande. Parecía un colchón, empezamos a saltar encima con los perros hasta que nos cansamos. “Jaaa, para eso sí no les duelen los piecitos, ni las piernitas ni nada ¿no?”, nos gritó mi mamá al vernos saltar sobre el fríjol.

En la noche me di cuenta que después de tres días halando el costal pesado, me había lastimado parte de mis dedos, porque al hacer puño para agarrar el costal me raspaba sin darme cuenta. Me dolían los dedos porque estaban pelados, tenía cueros levantados y zonas rojas. Mis uñas se habían transformado, estaban más duras, rasposas y de un color café, color del fríjol seco que me duró una semana.

Los cultivos cargados dieron buenas cosechas. A la gente le rindió y a los patrones se les veía contentos por la abundancia. El fríjol fue descargado de las enredaderas por los cosecheros, desde niños hasta los más adultos acompañaron por tres arduos días. La gente cargó su trabajo en diferentes cantidades según la capacidad de su cuerpo y del trabajo que cada uno tuvo. Durante el trabajo de las cosechas muchos fueron el apoyo de otros para cargar, los que prestaron su fuerza y voluntad para hacer llegar los bultos hasta donde se deben pesar.

Con el tiempo la gente se enseña a trabajar y a agarrar fuerza para ser personas productivas. Las marcas de su cuerpo muestran y enseñan sus cargas como responsabilidades que ha asumido durante su vida con ellos mismos, con la gente y con la tierra. Cuando la gente se ayuda entre sí, la vida se hace más liviana, ayudar a cargar hace parte de “ir en junta” (Rodríguez, 2020) de estar para el otro cuando necesite de nuestra espalda, involucrarse con otros hace que haya sentimientos de acompañamiento en la vida y en el trabajo, porque la gente junta hace posible el trabajo y el trabajo hace posible la vida juntos (Guzmán y Suárez, 2020). Estar acompañados hace que todo sea más ruidoso, que todo suene a nuestro alrededor con más fuerza como las cosechas,

acompañarse es estar atentos de los sonidos que van y vienen (Guzmán y Suárez, 2020).

Para la gente de Sibundoy es importante aprender y enseñarse a cargar desde pequeños. Las distintas cargas que tienen las personas a su espalda hace que con ellas crezcan responsabilidades, que cada uno reciba cargas y que las asuma. Las personas cargan, la tierra carga y se encarga de la vida que está entre y sobre ella. A la tierra se le encargan semillas que debe hacer germinar, y después de ello hacer que crezcan con la suficiente fuerza para llegar a ser maduras. Don Julio Paguay, en Cumbal Nariño, le enseñó a Luis Alberto Suarez (2022), que las cosas que se encargan, se aumentan o se crían. La tierra se encarga de criar lo que a esta se le encarga, como el maíz que se sembró, el maíz se encarga de cargar choclos y pasa a encargarse del frijol, el maíz se le deja a cargo las enredaderas de quien pasa a ser apoyo y guía de (leer capítulo 3).

Los cargos se pasan de uno a otro, como la tierra se los pasa al maíz, después de cargar choclos, el maíz pasa a hacerse cargo de las enredaderas que dan vuelta a sus cañas secas. Las enredaderas de frijol crecen envueltas junto a las cañas, hasta que también se encargan de cargar las vainas de frijol, las vainas de frijol en su cáscara cargan los granos de frijol que crecen hasta llegar a ser cosechados. Las cosechas se descargan de las enredaderas de frijol y pasan a ser cargadas en bultos por la gente, quienes se han encargado del trabajo para que el frijol logre dar. La gente da, entrega su trabajo a la tierra, al maíz y al frijol, y la tierra, el maíz y el frijol da lo que la gente ha invertido, estos entregan cargas después de estar encargados.

Entonces la vida consiste en haber sido cargados y encargados, para después cargar, encargarse y descargar. Fuimos cargados a un vientre materno, que se encargó de criarnos, pasamos a ser cargados con rebozo por personas que prestaron su espalda mientras aprendíamos a caminar y a cargar. Aprendemos a cargar para prestar apoyo y ayuda, cargamos responsabilidades que nos son encargadas para después entregarlas como cargas para otras personas, porque encargar “también es dejar a cargo” como Luis Alberto aprendió del pueblo Pasto en Nariño.

2. La chicha

La idea central que este capítulo desarrolla es el término de la *fuerza* que la gente necesita para llevar a cabo trabajos que requieren que el cuerpo sea capaz de aguantar durante las jornadas. Para tener dicha fuerza, la gente camëntšá e inga que trabaja la tierra diariamente como jornaleros, se abastece consumiendo chicha en diferentes estados.

Para explicar lo anterior, aquí se habla de algunas generalidades de la chicha. Empiezo por la relación que tiene la chicha con el trabajo, momentos y espacios que se generan en el tajo para tomar chicha a ciertas horas para retomar fuerza y continuar con el trabajo. Como entre risas y el brindis en ronda la gente encargada de repartir genera confianza con la gente que le recibe y toma en cantidades iguales.

La gente que jornalea día a día en las grandes plantaciones de monocultivos, son la razón de este apartado, personas que particularmente, hacen posible la producción de buenas cosechas como producto del arduo trabajo, gente que ha enfuertado su cuerpo con la chicha. Escribo también, lo que me han enseñado y he observado durante mucho tiempo con mi mamá y algunas tías, la preparación de la chicha y lo esencial que es ser aparentes para poder hacer una buena chicha.

Por último, se resalta que brindar chicha permite ser agradecido por la vida de los que están presentes y de los que ya no están, permite memorar aquellos que ya no acompañan físicamente, pero que llegan de visita cada año para disfrutar de las ofrendas que las familias preparan, cocinan y arreglan un espacio especial en la casa para brindar los alimentos que en vida disfrutaron.

2.1. Para tomar chicha se dice

Bëcoy para los camëntšás o ashua para los ingas. La chicha es muy importante para los dos pueblos.

¡Pero qué seeeed! - ¡Tsá uajuendayá! Son expresiones pegajosas que los cabëng² usamos cuando queremos tomar, tomar chicha fuerte que quite la sed, chicha fría que refresca la garganta. La chicha que tomamos es la que se prepara con maíz o con choclo.

*Morná y chorná*³, *sin chicha no funciona ole*, advierten los jornaleros cuando no hay chicha.

La chicha espesa y con concho, el concho de choclo o de maíz. En la temporada de cosecha de choclo “la gente de Sibundoy es setenta por ciento maíz y la otra parte de chicha”, dijo Sara Niaza cuando visitó por un mes al Valle de Sibundoy.

¿No será unita?, ¿no será canÿe⁴ milí?, canÿetema parece que toca, el día está como para bocoitëm⁵, para unas chichas. Es lo que se escucha a diario entre los cabëng.

“Hablar con la boca seca no aguanta”, “¡malay⁶ canÿe bëcoy!”, “ojalá hubiera unita de chicha”, “una tacita hace falta ole”. Conversar mientras se reparte, se recibe y se toma chicha nos hace entrar más en confianza. La chicha nos quita el silencio de la boca, nos hace hablar para agradecer al recibir, mirar a la persona que nos brinda o para dar el brindis. La chicha nos despega de las actividades y el trabajo cotidiano, porque todos los días son diferentes para tomarse canÿetema (unita de chicha). “Unita de chicha” puede ser una botella de tres litros, un balde o una taza de chicha. La chicha pone cargos y responsabilidades a la gente, hace que las personas se encarguen de prepararla, de cargarla hasta el trabajo, brindarla o repartirla.

2.2. La chicha y el trabajo

Šmashbuachená (Tómese unita para que coja fuerza y siga trabajando)

Para trabajar no puede faltar la chicha. Se la prepara el fin de semana para que dure los cinco o seis días de trabajo, con el pasar de los días la chicha fermenta y se hace más fuerte. Si la chicha está por terminarse se prepara más agua de panela y se la agrega, o se prepara más chicha el día anterior para hacer rendir lo que hay, pero nunca se deja

² Término que se refiere a las personas indígenas del mismo pueblo, camëntšás o ingas.

³ Indica tiempos. Mor: ahora. Morná ¿y ahora? Chor: después. Expresan preocupación ¿yora?

⁴ Cantidad en número. Uno. En diminutivo canÿetema: unito (a)

⁵ Chichita en diminutivo de bëcoy.

⁶ Palabra que expresa que algo está rico, delicioso.

terminar, porque el sobrado sirve de guía. Para ir a trabajar es necesario cargar chicha para tomar durante el día y así aguantar la jornada de trabajo bajo el sol o bajo la lluvia.

Para repartir y tomar chicha en el trabajo hay momentos. Las jornadas de trabajo tiene descansos y en esos descansos se aprovecha para hablar de algún chisme, para hacer recocha, reírse y por supuesto para tomar chicha, o como dice don Salvador “darle gasolina al motor”.

La chicha hace posible que la gente trabaje con fuerza, la fuerza se hace presente en las personas porque esta es la gasolina que necesitan los jornaleros para trabajar. La risa se genera tomando chicha y también hace parte del trabajo y de la gente, quien vive haciendo las cosas de forma burlesca para hacer reír a quienes los rodean.

2.2.1. Ser parte del chiste y aprender a ser malicioso

Los camèntsá e inga son por naturaleza alegres, son gente que en medio de sus actividades se alegran entre ellos mismos, ríen de cosas que les ha pasado y cosas que pueden pasar.

En el trabajo con la tierra, la gente se conoce más, por eso recochar entre los jornaleros es algo que da confianza para trabajar. Como ya se conocen la vida del otro, en la mayoría de casos, la recocha surge de lo que han compartido juntos, o las cosas que les suceden o de cosas que ya conocen. Las fiestas, amigos, familias, vecinos y muchas cosas que pueden ser motivo de recocha por las cosas que han pasado como anécdotas.

La gente no escribe ni se memoriza los chistes y las bromas, “eso ya viene con uno” dicen los cabëng, se aprende desde que uno nace, incluso, las mamás mencionan que sienten desde el su vientre a sus bebés inquietos por lo que escuchan hablar afuera.

En el trabajo, mientras los demás toman chicha, siempre empieza alguno haciendo comentarios que generan risa a los demás. Los chistes siempre contienen doble sentido y como todos hacemos los mismos chistes entendemos de principio que es lo que quieren decir con solo escuchar un pedazo, un murmullo, una palabra, porque son chistes de cosas que han pasado o que nadie está exento a que le pasen, Sebastián Anzola (2017) aprendió que son una serie de chistes que se repiten constantemente con gente que ya se conoce entre sí. Los mejores chistes se hacen en camèntsá si se está entre camèntsás, o en inga si se está entre ingas, y si están juntos, se recocha en ambas

lenguas. El sentido es más grande al recochar porque una palabra en camëntsá o inga puede decir más de tres palabras en español, si se traduce al español no suena igual, no se entiende, no se dice igual, pierde lo que es en sí la palabra, pierde lo que contiene y todo lo que se puede decir en un segundo, nadie se toma el tiempo de explicar cada chiste o las palabras en lengua materna, menos si son palabras que tienen doble sentido.

Esto puede ser incómodo para la gente de afuera, para la gente que no vive con camëntsás, šquená (hombre blanco, que no es de Sibundoy) šnená (mujer blanca, que no es de Sibundoy), gente que no entiende el sentido de los chistes en español y mucho menos en lengua materna. Reírse de los demás hace parte del trabajo, de las fiestas, en la casa, entre la familia, entre amigos y donde haya tema para reírse, si no hay tema se lo inventa porque “las personas hacen totiar los chistes y los comentarios sobre otras personas” dice Ana Rodríguez (2020). Que los demás sean tema de recocha no es un acto de maldad o para ridiculizar a las personas, reírse del otro es sentirse en confianza. Reírse con los demás y de uno mismo es enseñarse a estar entre indios, entre cabëng. Es importante aprender a ser malicioso o se la “montan”, si es de usted de quien se están riendo, usted ayude a burlarse de usted mismo, así no lo van a molestar más, si no cede, usted será el chiste por mucho tiempo, sea usted su propio chiste, ríase de lo que le pasa con los demás y haga reír a los demás.

Con malicia y una mueca sonriente, al recibir chicha dicen “suma pinta”, sonriendo de forma burlesca, porque esa frase se repite cuando se recibe una copa de yagé. Los demás se ríen porque ya se sabe qué es lo que pasa después de tomar yagé, pero no es porque la chicha los haga vomitar y cagar como el yagé, o bueno sí, en algunas ocasiones. Pero el suma pinta, en lengua inga es “buena o bonita pinta”, para que el yage trabaje bien en el cuerpo de la persona deseándole una buena noche. En el trabajo se lo dice con la chicha para causar gracia, de alguna manera para que el trabajo vaya bien y rinda. “A ver pasa unita, no va estar con amarre no más”, para continuar la idea responden “con quereme está” y ríen entre todos los presentes. El amarre a las personas se lo hace de diferente manera y el quereme, dicen, que es una planta que se utiliza para atraer y hacerse querer de las personas.

Doña Rosita, La Chuzenita, recibe la chicha y dice “ahora sí fue cierto, aaasspaaaay, con estíca sí aguanta seguir trabajando”, se sienta y se toma la chicha con gusto, haciendo una mueca de satisfacción al final del último sorbo, se termina de saborear la chicha

juntando los dientes y chupando aire para sentir el frío. Ella es una de las personas que a todos les saca chistes, comentarios y burlas.

Reírse hace parte de tomar chicha, la risa endulza la chicha y no se la siente bajar por la garganta cuando está fuerte. La chicha alegra al cuerpo, hace que caminemos raro, nos hace reír más duro de lo que normalmente reímos. Cuando la gente se ríe a carcajadas, se las escucha desde lejos, en el día la risa hace parte de la bulla que se necesita para que la tierra sienta que hay gente, así el monte crece muy lento, porque hay gente que está transitando los lugares.

A la gente de afuera también se le brinda chicha así no se ría o no recoche con nosotros, se le pregunta, ¿chichita?, si reciben les seguimos dando con todo gusto, si no recibe no se le vuelve a dar y como dicen mis hermanos, “mejor, más para mí”. Las personas y su disposición hacen que las cosas sucedan, que haya momentos y lugares a los que se quiere volver. Las gentes risueñas hacen que la chicha sepa dulce, sepa a bueno, se acomode el mal tiempo, porque así el sol esté quemando o la lluvia entume a todos durante el trabajo o en cualquier sitio, las personas refrescan o abrigan el día hablando, riendo y tomando con gusto si hay buena disposición. De lo contrario, si no hay buena disposición de las personas, se amarga el momento y todo lo demás. Pero en muchas ocasiones las personas amargadas no pueden estar en el mismo lugar, porque a punta de chistes los hacen reír o se convierten en el chiste de los demás. Laura Chaustre (2019) escribió que una persona que ríe está sana, porque la amargura es una enfermedad. Mis tías dicen que las personas amargadas envejecen más rápido, por eso ellas mantienen riendo a toda hora, cuando ellas se hacen visita ríen desde el saludo hasta la despedida, como diría Ana María Rodríguez (2020) mantienen *totiadas* de la risa.

Ser parte del chiste es ser parte de la gente que vive alegre, ser malicioso para poder estar entre gente que sin importar los problemas que se carguen a la espalda, siempre habrá de quien y con quien reírse a carcajadas para querer volver a esos instantes donde se fue feliz.

2.3. Cargar la chicha en tarros de gaseosa



Imagen 4 - Brindando chicha. Fotografía Alejandro Mujanajinsoy. (Sibundoy 2022)

Para llevar chicha al trabajo se la empaca en botellas de tres litros, se les da uso a las botellas de gaseosa antes de tirarlas o quemarlas, de hecho, en la casa cada quien tiene una botella que cada dueño reconoce al empacar la chicha, el café o el agua panela, las botellas se las usa hasta que se pierdan, se dañen o simplemente ya no sirvan. Mientras la gente se dedica a trabajar, la chicha se queda guardada debajo de algunas matas que hay en el jajañ. La mata de cuna con hojas muy grandes hace que la chicha se mantenga protegida por el sol, ahí debajo mantiene fresca, bajo su sombra el sol no la fermenta tan rápido, tampoco se calienta y así no le causa daño de estómago a quienes van a tomarla. La chicha queda guardada junto con la comida del almuerzo y el café de las tres de la tarde, si es que la gente trabaja en un lugar lejos de la casa. Si no, a las horas debidas, desde la casa se manda a un “botijero” hasta donde están trabajando los jornaleros y se les entrega la chicha para que repartan cuando tengan sed.

Si hace mucho sol, la chicha se reparte más de tres veces al día. A las nueve o diez de la mañana se reparte la primera ronda de chicha, se toma chicha con el almuerzo, cuando se termina la jornada de trabajo también se termina de repartir el tarro de chicha que se ha cargado desde la casa. A las nueve o diez de la mañana la chicha es mansa, porque el día apenas ha empezado, el sol no es muy fuerte, y los trabajadores todavía tienen fuerza. A esas horas solo se toma un vasito, porque no hay mucha sed. En ocasiones se toma junto con el desayuno, se toma unita un “pa’ bajar el desayuno” y el resto se guarda para el resto del día.

Cuando el sol está pegando fuerte, los trabajadores empiezan a sentir debilidad para alzar el machete, la pala o el azadón, entonces se piensa en tomar chichita. “Canyetema parece que toca”, (unita parece que toca), dice uno de los trabajadores mirando a los demás. Los demás hacen algún gesto de aprobación, lo siguen y se sientan a tomar chichita juntos mientras descansan por algunos minutos para agarrar otra vez fuerza. El trabajo rinde más cuando tomamos chichita, la chicha es la fuerza que se necesita para que el cuerpo sienta menos pesado el trabajo del día.

A mediodía, antes de almorzar se toma un vaso de chicha, otro vaso mientras se come el almuerzo para bajar la comida y si hace falta otro para irse a trabajar. “Tomemos gaseosa conchosa pues”, dijo doña Lolita mientras sacaba su botella de CocaCola llena de chicha amarilla. En ocasiones, como me ha pasado a mí, la chicha sirve como almuerzo, no

porque mi estómago no tenga el suficiente espacio para la comida y la chicha, sino porque el calor solo hace dar sed y no hambre. Para algunos, basta con el maíz que está cocido y fermentado en la chicha para pasar hasta las tres de la tarde sin comer, hora de tomar café con arepas. La chicha del mediodía se siente más placentera, porque el sol está fuerte y picante, el sol se centra en el cielo y pega directamente en la cabeza de los que están trabajando y el resto de personas que andan a esas horas del día. La chicha se traga fría, porque está bajo la sombra de las matas y la tierra que no está expuesta al sol, esto permite que la chicha se mantenga como en la nevera.

A las tres se cierra la jornada de trabajo, a las tres se toman los últimos vasos de chicha. A las tres, los que no almorzamos comemos el doble, arepas hechas con harina de trigo "Haz de oro", o arepas hechas de choclo, envueltos, arepas de promasa o si no se alcanza a preparar alguno de estos alimentos, se come pan y se toma café. Yo me como el concho de la chicha con las arepas porque me saben mejor. La chicha a las tres de la tarde sirve para aguantar hasta la cena y para terminar el día ayudando a recoger hierba para los cuyes, para recoger leña o en lo que se nos vaya a ocupar en la casa. A las tres de la tarde se recogen los tarros vacíos de gaseosa con los demás trastes y se los carga para la casa. Por la tarde siempre hay algo que hacer, algo en que ayudar, el día está hecho para moverse, dicen los mayores, en la noche ya se puede recuperar la fuerza, por eso la chicha es necesaria, porque es lo que da gasolina a los motores en los cuerpos de la gente. La chicha es lo que nos hace aguantar mientras nos movemos haciendo cosas.

Yo no creía que la chicha daba fuerza para trabajar hasta que a los trece años por primera vez salí a trabajar días enteros con mis hermanos en los maizales que luego serían frijoleras. En mi ignorancia, pensaba que la chicha solo emborrachaba y la tomaban los que andaban enfiestados y enviciados. Mejor dicho, rechazaba lo que ahora me hace decir "pero ¡qué seeed! Quiero unita de chicha". Por eso solo cargaba agua de panela con limón, lo que me había acostumbrado a tomar en el bajo Putumayo, a diferencia de mis hermanos que sí cargaban su chicha que mi mamá les empacaba. Hasta que un día, sin tener más que tomar, perdí mi orgullo y me tomé casi un litro, eran las dos de la tarde y la chicha me mareó, estaba fuerte, pero la sentí como agua.

No les comenté nada a mis hermanos para no ser su burla. Esa tarde no sentía pesado el machete con el que estaba cortando cañas de maíz, la tarde pasó tan rápido que no sentí el hambre de tomar café con arepas. Parpadeaba una y otra vez como si tuviera

sueño. Fue en ese entonces cuando mi hermano Arturo se dio cuenta. Primero se rió de mi cara y mis gestos. Luego me mandó a sentar para que la chicha terminara de hacer efecto. Estaba borracha en el maizal y no lo podía disimular. Fue la primera vez que tomé chicha y fue el comienzo de añorar tanto la chicha como añoraba el agua de panela con limón. Desde ese día cargo mi chicha en un tarro de gaseosa, el más grande, para tomar cuando me de sed en el trabajo que se hace en la tierra y con los demás jornaleros.

2.4. Repártase estíca y que alcance pa´ todos. Brindar chicha

En el trabajo también hay un encargado para repartir chicha. Si todos llevan hay más chicha para tomar, si no, los demás comparten sin ningún problema. El que va a repartir chicha tiene que hacer el brindis; el primer poquito de chicha se la echa a la tierra, es una pequeña cantidad, con el vaso sobre la mano se le da vueltas con un movimiento circular antes de ser lanzada a la tierra, como si se enjuagara el vaso con chicha. Y se dice “para las ánimas que andan con sed”.

Después, la persona que ha empezado el brindis se sirve chicha a sí mismo, la misma cantidad que se les va a repartir a los demás. Una vez hace esto, sube la mirada hacia el frente para mirar a cada uno de los que están en el lugar, mueve la mano con el vaso de chicha un poquito hacia arriba buscando aprobación con el gesto y la mirada, se mueve la cabeza hacia arriba y otra vez hacia abajo haciendo un movimiento muy corto y rápido. Muchas veces no hay palabras, pero con estos gestos estamos diciendo: “gracias, salud, sírvase usted primero”. Hace esto empezando por la derecha, cuando ha llegado hasta el último, se toma todo el vaso de chicha entendiendo que todos le van a recibir porque ya se hizo un brindis previo. Si hay alguno que no lo miró hacer el brindis, o que no estaba en el lugar, éste no le recibe sin que el que está repartiendo brinde con el que no estaba en el lugar diciendo, “usted no ha brindado conmigo, tome usted primero, salud”. Y espera hasta que lo haga; de lo contrario no le recibe.

A veces se insiste porque el que reparte no sabe querer volver a brindar, pero se insiste hasta que la persona acepte y tome de la misma chicha que se está repartiendo. Al hacer esto se brinda confianza, se muestra cercanía, el respeto que se tienen por las personas y por tomar de manera equitativa: “igual, igual pues toca”, me dijo don Salvador mientras le brindaba chicha en el trabajo, “te recibo de lo que vos también estás tomando”.

Se reparte de manera equitativa para que todos tomen lo mismo. Cuando se toma chicha se asume un cargo con los demás; “repártase estíca y que alcance pa’ todos” dice mi tía Teodora (q.e.p.d). Dependiendo la cantidad a repartir, se calcula con cuanto se brinda y que cantidad se les reparte a los demás. Quien recibe y reparte, también tiene la responsabilidad de hacer alcanzar para todos, que todos tomen y que lo vean tomando igual que los demás. El primer brindis lo hace quien entrega la responsabilidad de repartir, que por lo general es el dueño de casa, quien muestra confianza a quien le entrega la “tarea”, que es la tasa de chicha. Los dos hacen el brindis, el dueño de casa con quien está a punto de recibir la chicha. Y se pasa a brindar con los demás.

2.4.1. Demos una rondita de chicha

El brindis da rondas, cada vez que se empieza una nueva ronda, el que reparte debe hacer un nuevo brindis. Todos toman la misma cantidad del mismo balde, tarro, taza o de lo que contenga a la chicha. Cada vez que se inicia una nueva cantidad de chicha, vuelve y se brinda con todos, con la tierra, las ánimas y la gente que está presente. Las rondas es toda una vuelta, la ronda es toda la gente con la que se brindó y se está tomando, es importante que les alcance a todos por igual, la ronda es las veces que se entrega el vaso lleno y se lo recibe vacío, las rondas son las veces y los vasos que se toma. Las rondas son también una de las formas para bailar en las fiestas, se baila de forma circular aplaudiendo uno tras del otro sin perder el ritmo de la canción. Rondas son también llamados algunos juegos de los niños. Andar rondando es andar caminando por algún lugar. La chicha se brinda en ronda, hace bailar en rondas y anda rondando en el trabajo y las fiestas.

Si ya ha brindado tampoco se puede negar a tomar de lo que le están dando “¡Vení tomemos con confianza!”. La expresión del rostro habla de qué tan buena y bien preparada está la chicha. Se arruga la frente, la nariz y hasta los ojos cuando la chicha está fuerte, la que sirve para trabajar. Si está tiernita para guaguas se toma como jugo, pasa por la garganta suave sin hacer ningún gesto con el rostro. “Toca tomarse unita para coger fuerza y seguir con la labor” dice don Lucho mientras se acerca a recibir.

Alguna chicha que se toma para trabajar es fuerte, como para emborracharse en las grandes fiestas, la chicha fuerte brinda al cuerpo valentía, fuerza y resistencia para sentir menos peso y cansancio a lo largo del día. La chicha fuerte quita la sed más rápido, con un vaso bien servido basta para aguantar. Cuando la chicha está de esa manera, no se

debe tomar en gran cantidad, porque se pasa de tener fuerzas a perderlas si se pasa de borrachera. El cuerpo debe tener un punto de equilibrio con la chicha fuerte si se quiere trabajar, se puede estar borracho para trabajar, pero no puede dejarse derrumbar.

2.4.2. Brindar por los vivos y por los muertos

A las ánimas les da sed. Por eso es importante brindarles cada vez que se va a empezar a repartir una ronda. Para la gente viva siempre se mantiene chicha en la casa y se recibe en las visitas o en el trabajo.

Mientras se está vivo no se deja de recibir y brindar chicha, para los que aún podemos celebrar un año más de estar vivos, un año de cosechas y de encontrarnos de nuevo con el resto de familias, se celebra el bëtscnaté o el día grande. La chicha está presente en esta gran celebración, todos aprovechan para bailar al ritmo de los instrumentos que cada uno hace sonar interpretando música. Al saludar, se abraza a las personas y se le brinda flores sobre su cabeza y chicha cuando se carga, en medio del baile y saludo la gente con mucho respeto se dirige a las personas anhelando volverse a encontrar el próximo año para volver a compartir “y si la vida se nos da el otro año más será”

Si no tenemos la dicha de volvernos a encontrar con las personas allegadas, hay un día en el año donde se las recuerda. Los que ya no están físicamente, se los espera cada año, se brinda y se ofrenda mediante el waknaité (ceremonia de alimentos para las ánimas), que empieza el primero de noviembre, se les prepara chicha especialmente para los difuntos, de la misma que les gustaba tomar en vida, sea fuerte o tierna. Junto con la chicha se les ofrenda alimentos que les gustaba comer y tomar en vida. La chicha es la bebida más principal junto con otras bebidas como el aguardiente, el agua y las coladas. Las ánimas llegan con sed, entonces se les debe dejar brindando la chicha y el aguardiente para que puedan llegar a tomar.

Un tatsumbuá o conocedor de plantas, hace la limpieza de lo que se va a ofrendar, entre ellos la chicha. Se pone en la mesa tres tipos de chicha, una taza de chicha tierna, otra en proceso de fermentación y otra ya muy fuerte, para que así puedan las ánimas llegar a tomar la que en vida tomaban. Al otro día, el dos de noviembre, se puede repartir los alimentos cuando las ánimas ya han llegado a disfrutar de lo que se les preparó, se brinda con la familia y amigos presentes y se reparte la chicha para todos, así mismo los alimentos son repartidos de a pedacito para todos los que están en la ofrenda por igual.

Antes de coger los alimentos de la mesa ofrendada, se vuelve a limpiar los alimentos con un sahumero, para que los que coman no les haga daño o se espanten. Con la chicha brindada, al final de la comida, se empieza a bailar y se da inicio al bētsnaté (el día grande), se toca un cacho de toro y se tocan instrumentos para darle paso a la otra celebración.

En nombre de los vivos y de las ánimas o difuntos, se brinda la chicha, brindar para celebrar los encuentros, brindar para memorar a quienes en un momento de la vida acompañaron a los que estamos vivos. Brindar por la vida y brindar para que cuando ya no estemos lo hagan por nosotros, para ser recordados.

2.5. La chicha y el maíz

Šbuachám-maíz: es lo que posee fuerza y que da fuerza. Los mayores también dicen que es lo que brinda confianza.

La chicha y el maíz son dos cosas que enfortan con el tiempo. La chicha fermentada con los días va enfortando hasta que esté en su punto para consumirla. Las matas de maíz también van cogiendo fuerza desde que sale la primera raíz.

En una conversación, la batá⁷ Antonia, mientras desgranabamos maíz en su casa, me decía que el maíz la había hecho fuerte. Ella a sus noventa años, es una mujer que conserva la fuerza en su cuerpo, a pesar de su avanzada edad, su espalda no se joroba y camina con una postura derecha, no usa zapatos porque dice que nunca se acostumbró. Sus cabellos conservan colores oscuros en medio de sus cabellos blancos, no escucha muy bien, por eso dice que le hablen duro, “si le hablo duro es porque no escucho bien”

Los que me criaron a mí, me enseñaron a sembrar el maíz para aprovecharlo y hacer varias cosas. Antes como tampoco compraba la sal, pues comíamos mote con frijol tranca y cunas, o hacía sopas y coladas también con el maíz. Si no había maíz, bien duro. No teníamos qué comer, ni los animales tampoco. El maíz me ha hecho durar en la vida, no me cuesta caminar o seguir sembrando porque aún tengo fuerza en el cuerpo.

⁷ Se les dice así a las mayores, que, aunque no se tenga consanguinidad, se les denomina tías por cariño y respeto.

Como la batá Antonia, muchos mayores aún conservan fuerza y vitalidad en su cuerpo, caminan y trabajan aún el jajañ⁸ sin problema.

“Bëngbe betsábe bominye” tiene dos traducciones; la primera es que así llaman los mayores a los granos de maíz y también traduce como la mirada del gran padre. Betsá como la grandeza de las cosas, la grandeza de la fuerza que tiene el maíz y cómo actúa esta fuerza en las personas que desde pequeños siembran y consumen los granos del maíz.

Entonces podemos decir que la chicha y el maíz pueden tener similitud en la manera de cómo crecen y se enfortan, también en la manera como enfortan a la gente que consume estos dos productos en sus diferentes estados, como alimento y como bebida. A la chicha se la revisa todos los días, así como se rodean los cultivos para saber en qué estado se encuentra. La chicha necesita panela o guarapo que antes lo sacaban de la caña de azúcar, ahora muy pocos tienen trapiches para moler caña y sacar el guarapo. Las pocas personas que aún hacen guarapo tienen una mina dulce, porque antes el guarapo era el principal ingrediente para endulzar la chicha porque enforta en mayor concentración. La panela reemplaza al guarapo, y no está mal, porque también da el dulce que se necesita.

Ambas se plantan, el maíz en la tierra y la chicha en el fogón. Al fogón se le debe ir añadiendo más palos secos para que las llamas no se apaguen, a la tierra se le debe limpiar y abonar cuando sea necesario para que la siembra agarre fuerza. A la tierra se le mantiene dando vueltas para hacer guachos, a la chicha se le mantiene revolviendo para que el maíz no se pegue en el asiento de la olla. A la chicha cocida se le agrega guía para que empiece a enfortar y pase a ser repartida para consumirla, el maíz sembrado agarra fuerza con el pasar del tiempo hasta que llega al punto de ser recogido para el consumo.

A la chicha se la trabaja, el trabajo parte desde la adecuación de la tierra, la siembra, el cuidado, la cosecha, la desgranada, la molida y todo lo que consta para llegar a ser una buena chicha. Hacer chicha es trabajoso, la satisfacción de tomar chicha no es solo de la sed, tomar chicha es tomarse el mismo trabajo transformado que se ha hecho durante meses por todos los que han invertido su trabajo en los sembrados y en la preparación. La chicha contiene los jornales de la gente que trabaja y lo que sucede mientras están en

⁸ Donde se siembra muchos alimentos juntos. Como la chagra.

el tajo, en el cultivo sembrado. Entre el contenido de la chicha está la malicia de los chistes y los chismes que se comparten mientras se trabaja, chistes y chismes que provocan carcajadas risueñas que suenan una y otra vez durante el día, día en el que también se ha consumido chicha para trabajar. Tomar chicha para producir más chicha.

2.6. Preparación de la chicha

Uantšabuachá, ntšabuachá, así se les dice a las personas a quienes les rinde el trabajo con las manos. Personas que tienen fuerza en los brazos, personas hábiles, fuertes, que usan ambas manos para hacer actividades.



Imagen 5 - Batá Antonia preparando chicha. Fotografía Yherson Miticanoy. (Sibundoy 2023)

2.6.1. Hacer chicha es trabajoso

Para hacer chicha se debe tener buena mano, buena espalda, buena maña, ser “aparente” como dice mi mamá, para preparar una chicha buena, sabrosa y fuerte. La

buena mano le permite a la chicha hacerse con más facilidad. Mi mamá dice que la paciencia es lo más importante para preparar cualquier alimento que se haga con maíz, “porque es trabajoso”, trabajoso es lo complicado, lo que requiere de esfuerzo, tiempo, paciencia y el buen gusto de hacer las cosas para que salgan bien, como su palabra misma lo dice, trabajoso implica más trabajo que cualquier otra cosa.

Para que la chicha no se dañe la persona debe ser muy paciente, hábil y fuerte, ntšabuachá. Una persona “aparente” para mi mamá, es quien capta o aprende rápido, que es ágil, que piensa más rápido, que se desenvuelve en cualquier espacio o momento que se le presente una situación, que hace las cosas sin ninguna pereza, “hay que ser aparentes para que les vaya bien en la vida” dice ella. Desenvolverse en la vida es importante, para ello se debe aprender desde la casa a ser maliciosos, no malos, ser malicioso es no vararse en ningún lugar, “un indio no se vara tan fácil” porque siempre encuentra algo que hacer para solucionar lo que sea, o al menos los camëntsás e ingas que conozco dicen y hacen lo mismo, buscar y encontrar alguna alternativa, salidas o soluciones, que nada resulte más allá de ser trabajoso.

Para la gente pasto del municipio de Cumbal Nariño, lo que nos conversa en su trabajo Janeth Taimal (2021) que el término aparente “es la cualidad que tiene una persona para hacer las cosas bien y que es capaz de hacer varias labores en las actividades cotidianas”, de ambos lugares podemos aprender, que ser aparentes en la vida es importante para tener la capacidad de desenvolverse y hacer las cosas bien.

Así como la chicha brinda fuerza en la vida trabajosa de la gente, quien hace chicha también debe brindar fuerza a todo el proceso de preparación del bëcoy para los camëntsás o el ashua para los ingas. Para que una buena chicha sea posible, el cuerpo de las personas que se encargan de la preparación deben tener fuerza. La suficiente fuerza en los brazos para rajar leña, fuerza para cortar las cañas de choclo y arrancar las mazorcas sin derribar la mata, fuerza en la espalda para cargar el choclo, fuerza y maña en sus manos, dedos y uñas para desgranar el choclo sin reventar sus granos si el maíz aún está tierno o en proceso de maduración. Los dedos para desgranar el maíz sin lastimarse si el maíz ya ha madurado y cuesta sacarlos de la tusa requiere de fuerza, darle vueltas al brazo del molino sin rendirse y poder moler el choclo o maíz cuantas veces sean necesarias para que la masa quede espesa y homogénea.

La fuerza que más se necesita es para enfriar la chicha, el brazo se mueve de arriba para abajo alzando un recipiente plástico con cantidades de chicha una y otra vez de manera repetitiva, sin descanso hasta que la chicha pase de estar caliente a estar totalmente fría. Para enfriar la chicha se debe tener maña, se debe tener mucha paciencia y cuidado de no darle vueltas a lo que ya está cocido, de lo contrario se babosea o se vuelve agria-picante. No a todo se le puede dar tanta vuelta, y para enfriar las vueltas no son necesarias, ni para tomar chicha, se toma sin darle tanta vuelta, pero vueltas de desconfianza o de no querer recibir.

Una vez cocido el maíz o choclo con bastante agua, el recipiente plástico que agarra cantidades pequeñas (de tres a cuatro litros) de este líquido, se alza hasta cierto punto de altura y se la arroja nuevamente a la olla que tiene el resto. Al caer y volverla a levantar el vapor o humo caliente se desvanece en el aire. La chicha debe estar amarilla, blanca o morada, su color depende del color de los granos del maíz que se ha utilizado. Mirar a mi mamá enfriar la chicha, sin incomodarla claro, es sentir la fuerza de sus brazos mientras cae todo con fuerza produciendo sonidos de cascadas espesas que bajan desde lo alto y choca contra lo que se encuentra en la parte de abajo.

La fuerza en los brazos de mi mamá es la que toda la vida se ha acumulado por el trabajo que ella ha aprendido desde niña. Para mi mamá no es complicado hacer la chicha porque lo ha hecho muchas veces. La abuela Josefa Dejoy, su madre, les enseñó a todas mis tías a ser hábiles para la vida, como dice mi mamá, a ser aparentes. Porque la abuela tenía personas permanentes en la casa que llegaban a ayudarle a trabajar el jajañ y siempre se les brindaba alimento y chicha.

Se recomienda que para la preparación de la chicha debe ser una sola persona la que se involucre con el proceso, dos personas ya son muchas, a no ser que los demás ayuden a desgranar y a moler el maíz o el choclo, porque la chicha como cualquier otro alimento es celosa, y si muchas manos intervienen, esta se amarga, se daña y a la hora de tomar les va hacer daño a la gente que la brinda y toma. Nosotros acompañamos a mi mamá ayudando a desgranar y moler el maíz o choclo, echar leña al fuego, o en otra actividad para que ella pueda hacer la chicha tranquila y le rinda, mientras vamos aprendiendo, porque a mi mamá no le gusta que le dañen la comida y menos la chicha.

2.6.2. Esa chicha se baboseo

Después de enfriar, se la pasa a un tanque plástico para que repose y agregar la panela, la cantidad de panela depende de la cantidad que se quiera enfuertar (de volverla fuerte) o fermentar para que se convierta en chicha. Al día siguiente se le agrega la guía. La chicha empieza a fermentarse cuando desde el fondo o el asiento le salen pequeñas burbujas y explotan en la superficie como las burbujas en las gaseosas, las burbujas avisan que la chicha está madurando, que está cogiendo fuerza. “¡Yay! Esa chicha está buena” es la expresión al verla, y se confirma al probar una pequeña cantidad; “elay, ajá, sí sí, está buena”. Lo ideal es probar su estado después de que ya esté con panela y guía, cuando el proceso de preparación ha pasado por completo. De lo contrario la chicha se daña, probarla antes es babosearla o manosearla antes de que llegue al punto. La chicha babosa indica que fue contaminada por una o más personas. Manosearla es echarle mano antes de tiempo, manipularla sin necesidad. Babosearla es impregnar babas por medio del vaso con el que se saca y se toma, tocar la chicha con la punta de los dedos una y otra vez para probar, o la chicha se echa a perder simplemente con darle un vistazo.

La habilidad que tienen las manos y el cuerpo hace que la chicha no se dañe, no se babosee, no se eche a perder y por supuesto advertir a los demás que no dañen la chicha por medio de los actos anteriormente mencionados. La chicha, como otras cosas, es de “proceso”, de aprender y dañar las primeras veces mientras uno se vuelve hábil para entender qué es lo que se debe y no se debe hacer cuando se hace chicha de maíz o de choclo. La primera vez que preparé chicha no tomó nadie, porque primero se baboseo y con los días agarro picante, dañé la chicha porque yo misma la manoseé y la baboseé, ¿de qué manera?, no sabría cómo explicarlo, porque tampoco entiendo qué fue lo que sucedió. Fue una cantidad muy pequeña que tocó brindarle a la madre tierra para que la convierta en algún tipo de abono o para que coja fuerza y la tierra vuelva a dar más maíz para hacer más chicha. ¿Si hay chichita para tomar? Gritó mi mamá, yo le respondí, “no mami, esa chicha se baboseo”, “la babosee diga” volvió a responder. Todo ese líquido agrio resultó de mi mala mano y de mi inexperiencia. No quiero decir que ahora ya sé preparar chicha, aún me falta por aprender.

Hacer chicha hace parte de la reciprocidad. Ser recíproco en la preparación de chicha implica brindar desde el principio, desde la siembra del maíz, cuando se agarra fuerza

brindando chicha para disponerse a limpiar la tierra de maleza. Abrir huecos en la tierra para enterrar tres o cuatro granos de maíz seco, apretar con delicadeza la tierra para terminar de enterrar el maíz y quede sembrado. Brindarle un poquito de chicha a la tierra antes de tomar un vaso lleno nosotros, brindarles a las ánimas benditas que mantienen sedientas, porque estando en el mundo de los muertos se conserva la fuerza para tomar chicha. Se necesita brindar para que el día que ya no estemos, también brinden en nombre de nosotros. Aprender de los mayores para poder enseñar después a los más jóvenes, aprender bien para enseñar bien. Aprender cosas tan trabajosas implica años, implica tener voluntad, ser aparentes, ser fuertes, fuertes de físico y de corazón para que todo sea equilibrado, como lo recomiendan las mayores.

Brindar para los camêntsâs es importante porque se muestra confianza y cercanía entre la gente para tomar, tomar en la casa, en el trabajo, en las fiestas, entre amigos, entre familia, etc. Para brindar con una persona se dirige a él o ella así: se brinda y mientras se le entrega el vaso de chicha se le dice “bualcanzá”, que quiere decir “tomemos los dos”. Cuando los que están reunidos son más de dos personas, se brinda diciéndoles a todos quëmëjua, “tomemos entre todos”, mientras se muestra el vaso en la mano dándole toda una vuelta y mirando a los presentes para recibir la aprobación de cada uno.

2.6.3. Los que enseñan y los que aprenden

Enseñar y aprender a preparar chicha, no es cómo en la escuela, no hay tiempo para tomar apuntes, de borrar o volver a escribir, no hay un profesor que dicte el paso a paso. De igual manera, nadie enseña a tomar chicha, uno aprende mirando a los demás y estar presente cuando lo hagan, recibiendo y emborrachándose las primeras veces y otras veces hasta vomitar o sufrir un daño de estómago. Todos los días se reciben lecciones en la casa y fuera de ésta, como en los cultivos de trabajo y los sembrados. Aprender a observar con atención, grabar en la mente lo que va sucediendo, ver como se empieza y cómo se termina algo, es necesario para entender qué es lo que se requiere hacer en el momento que se debe hacer y esto es lo que sumando como aprendizaje.

Si usted se pierde de algo, ya no se vuelve a repetir y si se repiten no es igual que la primera ocasión, las cosas no esperan a suceder mientras la gente aprende. La chicha no espera hervir mientras los demás se descuidan haciendo otras cosas, el fuego se apaga si no se echa más leña, al molino hay que darle vueltas para que muele el maíz, nada espera, todo pasa y es ahí donde la gente que aprenden debe ser aparente.

Para los camëntsás a una persona que enseña se le dice *buatëmbayá*, que es quien tiene algo por enseñar. El *abuatambayá* es quien enseña a muchas personas, el maestro que comparte su conocimiento mientras lo acompañan en sus actividades. También se les dice así a los maestros de las instituciones educativas. Para nosotros, los mayores que han vivido tanto tiempo y han aprendido con tanta paciencia, son de quienes aprendemos cosas que nos ayudan a entender diferentes espacios en la casa, con los animales, con los sembrados, y con la gente. *Buatëmbayëng*, los maestros de la vida, los que tienen algo por compartir y enseñar mientras nos acompañan y acompañamos mientras haya vida, *vid'* or "en vida". Maestros y maestras que nos enseñan a tejer, a desbaratar y volver a comenzar desde cero. Maestros que nos comparten historias, chistes y anécdotas mientras trabajan, que nos enseñan a ser maliciosos mientras tejen, cocinan, toman chicha, siembran y caminan en muchos otros espacios.

A mi mamá no le gusta que la anden acosando con preguntas de cómo, cuándo y dónde se hace, mucho menos cuando está ocupada en sus oficios diarios. Dice que para aprender se debe prestar cuidado mientras ella hace las cosas, cuando ella quiere enseñar sobre algo, saca el tiempo y ella misma se ofrece a hacerlo. Muchas veces la gente quiere aprender en el instante e incómoda con preguntas que dañan el buen momento de conversación y la espontaneidad en que suceden las cosas. Es importante respetar el tiempo de la gente, por ello acompañar y hacer parte del trabajo material como lo proponen Laura Guzmán y Luis Alberto Suárez (2021). Esto nos permite aprender y entender para qué, cómo, cuándo y dónde suceden las cosas, ser constantes y mantener el interés por hacer parte del mundo nos hace ser parte de este.

Mi mamá dice que la abuelita Josefa les explicaba una vez lo que debían hacer, a ella y a mis tías. Ellas aprendieron mirando y haciendo tareas que requerían atención para lograr hacerlas bien. Se aprende, además de prestar atención, siendo cuidadoso con las cosas que no parecen importantes, en este caso en la preparación de la chicha, como dice la tía Teodora (q.e.p.d) "verá, venga y preste atención, sea cuidadosa porque si no le sale mal y después si nada que hacer". La chicha hace parte del arduo trabajo en las tierras de Sibundoy, un pequeño mundo del cual se debe aprender para hacer parte de él. Mi mamá nos ha enseñado mucho sobre la vida, pero para nosotros aprender es observar y aplicar u observar y no aplicar, porque como dice ella, no todo lo que se aprende es bueno.

Para preparar la chicha de choclo, se deben escoger choclos que estén sarazos, que estén endureciendo, o que estén pasando de estar tiernos a convertirse en maíz duro. Después de haber cosechado y desgranado se procede a moler, entre más apretado esté el molino, más fino sale el choclo al darle vueltas en cada ronda o tolvada de maíz. Se desgrana y se muele dependiendo de la cantidad de chicha que se quiera hacer. Se pone una olla grande con agua a hervir y apenas hierva el agua se le agrega el choclo molido y el agua con almidón que se ha recogido mientras se molía y se machucaban los granos de choclo en el molino. Se da unas vueltas y se la saca del fuego antes de hervir. Se enfría y se deja reposar con panela, y para terminar se agrega la guía para que empiece a fermentar.

Las personas deben ser fuertes para tomar chicha, si la persona es débil, la chicha lo voltea, lo derrumba, “toca ser propio chichero” para poder tomar sin quedarse “doblado”. Aprender a tomar chicha también es importante, porque la primera vez que usted toma, la chicha le da la bienvenida a su estómago y si su estómago no está acostumbrado la chicha empieza desde ese momento a endurecer su cuerpo para que se vaya acostumbrando a la chicha, si es flojo del estómago puede darle daño de estómago (diarrea) o puede empiparse (darle cólicos).

Hacer prestando atención se lo hace con la gente, como han aprendido algunos antropólogos en sus trabajos etnográficos, vivir con la gente y con las cosas que viven con la gente, teniendo en cuenta que quienes saben son ellos, como nos enseña Luis Guillermo Vasco en su trabajo con el pueblo misak (2002), es lo que nos permite aprender, disponerse a escuchar, a trabajar y dejarse enseñar para encontrarle la forma (Guzmán, 2021) a aquello que no entendemos y queremos comprender, como hacer chicha.

Esperar respuestas a preguntas sin hacer nada, es perder el tiempo de uno que las plantea y hacer perder el tiempo a quienes se las plantea. Por eso es pertinente, como ya se ha mencionado, acompañar trabajando, ser parte de lo que produce la gente en su diario y constante vivir, de lo contrario, somos una carga más para quienes quieren ayudarnos y no saben cómo, porque para no perder el tiempo dando respuestas a preguntas, se zafan de ello respondiendo “yo no sé”, porque hay procesos que son inexplicables con palabras y que se entienden haciendo sin incomodar a nadie, más bien siendo útil y aparente.

3. Trabajar enredando y dejándose guiar

En este capítulo se desarrolla la idea de enredarse o envolverse y guiar, conceptos que se van acompañar a lo largo del texto, tratando de explicar y hacer ver que las guías pueden ser distintas especies que hacen parte del mundo. Las personas y cosas que viven a nuestro alrededor hacen que cada uno de nosotros viva constantemente guiado, acompañado, o como en San Bernardo, viviendo en junta (Rodríguez, 2020). Las especies de compañía, de las que habla Donna Haraway (2017 [2003]), nos hace reconocer que especies que crecen entre y sobre la tierra han hecho, hacen, siguen y seguirán haciendo parte de nuestros mundos mientras vivimos en junta. Las especies funcionamos como guía y nos acondicionamos, o como lo dicen los mayores camëntšás, “uno se adecua”, según cómo las mismas especies lo necesitamos.

La gente se guía mientras se envuelve en el trabajo y con la gente. Dejarse guiar, es dejarse envolver como lo hacen las frijoleras en un sin fin de apoyos que se disponen hacer posible su vida. Envolverse es aprender, hacer parte de lo que la gente hace con ellos mismos y con las cosas que viven. Envolverse es enredarse por donde los guías indican, cómo la gente guía al frijol para crecer enredando en la caña que le corresponde.

La vida de las personas que trabajan en el campo, los frijoleros y jornaleros en este caso, dedicadas a los cultivos de frijol y maíz, están relacionadas entre sí con el crecimiento de estas especies. Entregarse apoyo mutuo es necesario durante la vida de estas mismas, lo cual se ve reflejado con el pasar del tiempo. Para comprender cómo estas especies guían la vida de otros seres, he decidido escribir esta guía que abarca momentos desde la siembra hasta la vejez, terminando por las entregas que se hacen y el estado en que termina la gente y el frijol después de largas jornadas de trabajo, con el acto de trillar y de trillarse. De esta manera, podremos comprender mejor cómo la vida de las personas que trabajan en el campo se asemeja a la del frijol.

3.1. Apoyo y guía en la siembra del maíz

...porque pa' sembrar hay que cargar primero

Jesusa Cuatindioy



Imagen 6 - Un tarro de pintura con maíz para sembrar. Fotografía de Alejandro Mujanajinsoy. (Sibundoy 2023)

Durante un año, las tierras de algunas veredas son sembradas de maíz y frijol; esto se presenta en dos temporadas. Primero la siembra de maíz que empieza entre los meses de diciembre, enero, febrero o marzo a más tardar. Segundo la siembra de frijol durante los meses de mayo y junio, que se desarrolló en el primer capítulo. De la siembra de maíz, depende la temporada de cosecha del mismo que puede ser entre los meses de mayo, junio, julio y mediados de agosto. La siembra de maíz es importante para que se dé un buen crecimiento del frijol, el frijol depende en gran medida de la siembra de maíz.

“Bueno a moverse porque trabajo es lo que hay”, dice mi mamá; y sí, todo el tiempo hay cosas para hacer dentro y fuera de la casa que a uno lo mantienen ocupado y “no

quedarse de brazos cruzados” como lo dicen mis tías, toca moverse porque los demás los demás lo mueven. Luis Alberto Suárez Guava también menciona que “toda la vida es ocupación, porque estar vivo es estar ocupado” (Suárez Guava 2021). o como lo dicen los camëntsás “vida or”, mientras haya vida, porque mientras se está vivo se debe hacer lo que la vida nos ponga enfrente. Estar vivo es mantenerse lleno de ocupaciones, de movimiento y no cruzar los brazos.

En el tiempo de siembra siempre se trata de tener en cuenta a la luna y el estado en el que esta se encuentre, este es el caso de algunas familias camëntsás, otras personas solo siembran sin importar mucho la luna. Tener en cuenta a la luna hace que se espere un buen crecimiento, buenas cosechas y un buen acompañamiento del clima. La luna ayuda a que la siembra salga buena en su mayoría, a que el crecimiento no sea vano, para que la plaga no dañe la siembra y para que en temporadas de lluvia el maíz ya esté listo para cosechar. Mis tías nos han enseñado que los camëntsás se dejan guiar por la luna en la mayoría de quehaceres diarios, porque lo que se hace en buena luna sale bien hecho, es productivo y sirve. Cuando un niño o niña tiene buena salud, es fuerte, es aparente (término que se desarrolla en el siguiente capítulo) o sale bien parecido a los progenitores, siempre se les dice a sus papás “ese guagua está hecho en buena luna”, por eso a la luna también se la tiene en cuenta para engendrar hijos.

No quiere decir que haya malas lunas, esto quiere decir, que la gente sabe qué hacer cuando la luna se encuentra en sus diferentes estados; luna nueva, creciente, llena y menguante; para cada una de ellas hay cosas provechosas para hacer, así como los amigos de Juan Sebastián Anzola se lo enseñaron en Sucre Cauca, que hay momentos de cambios en la luna y para cada una hay momentos de siembra y de crecimiento (Anzola, 2017). En Sibundoy, a las personas que son de estatura baja, entre 1,50 y 1,60, dicen que los han hecho en luna merma, las personas de piel oscura, son hechos en noches donde la luna no alumbraba o está escondida, las personas altas, les dicen que son hechos en luna creciente, y así para cada uno. Para las plantas igual, solo basta con verlas para que algunos hablen de la luna en que fueron sembradas, o al menos para los camëntsás la luna influye en muchos momentos de las plantas y personas.

Para que haya fríjol, el maíz es lo primero que se siembra, porque más adelante será de ayuda para el crecimiento del fríjol, el fríjol depende del maíz, y el maíz sembrado en grandes cantidades también depende de la siembra de fríjol. El maíz más adelante permite el apoyo, enredo y amarre para las frijoleras: la caña de maíz que queda

sembrada en la tierra, dura hasta que se seque por completo y se pudra con el tiempo, antes que esto pase, los frijoleros aprovechan la caña y es por esto que se siembra el maíz. Este apoyo entre especies de plantas hace que su vivir dependa el uno del otro. “Estas especies se acompañan” (Haraway, 2003) se brindan atención mientras crecen, maduran y hasta que se transforman en tierra, como la misma gente que apoya mientras se está trabajando y mientras viven.

La preparación de la tierra para la siembra se hace limpiando el terreno de maleza y retirando lo que no se quiere que crezca junto con el maíz. Se hacen los guachos o surcos que deben ser altos y anchos. El primer apoyo para la siembra es la tierra vuelta guachos. Ingold (2018) habla del suelo como apoyo para el resto, para los cerros, valles, árboles, edificios, hasta personas. El suelo o la tierra es el primer apoyo para las semillas de maíz, se siembra en cada guacho, de tres en tres semillas cada dos pies, así se mide la distancia para sembrar, con los pies.

“Haber, amarráte este tarro en la cintura, porque pa’ sembrar hay que cargar primero”, me dijo doña Jesusa, mientras me pasaba un tarro de herbicida partido por la mitad, con unos huecos a los laterales y una guasca con nudos amarrados de extremo a extremo. El tarro no estaba completamente lleno de maíz, dijo que hasta la mitad era suficiente para que no se me haga muy largo el día mirando cuando se acabe. El maíz es previamente escogido de la cosecha anterior de las mazorcas más grandes, amarillas y sin gorgojos. Doña Jesusa me enseñó que el tarro no debe ir ni muy apretado ni muy flojo, para que al caminar no estorbe en las piernas y al agarrar el maíz con la mano desde el fondo del tarro, este no se voltee y se riegue.

Para sembrar, se abre un hueco en la tierra y se siembra tres o cuatro granos de maíz. Al caminar se mide con el paso de las botas dos pies, una bota delante de la otra, así el maíz no queda muy junto ni muy separado, como nos lo repite mi mamá. Claro que la medida depende del tamaño del pie del sembrante: por ejemplo, no es lo mismo la medida de las botas de mi hermano Arturo que tiene veinticuatro años y calza cuarenta en su calzado, con la medida de las botas de mi hermana Paola que tiene dieciocho años, mide 1,50 metros y calza treinta y cinco en su calzado. Paola mide tres pies como medida para sembrar.

Para medir la distancia no se debe tomar tanto tiempo: la siembra demandaría mucho tiempo y jornales. Aprender a medir mientras se camina sin tropezarse, enredarse o

caerse, es algo que se aprende con el tiempo, y claramente sembrando. Los que ya han sembrado toda su vida, lo hacen al ojo, es decir, ya no tienen necesidad de medir con sus botas la distancia que se requiere. Mis hermanas y yo nos demoramos más, mientras los demás siembran dos guachos enteros, nosotras vamos terminando el primero, pero eso no le disgusta a nadie, porque como dice doña Lolita, “mejor despacio y bien hecho, que con afán y que todo toque repetir”. Si se siembra con afán, la siembra no va a ser la mejor y cuando el maíz brota de la tierra, el maíz da cuenta de cómo se ha sembrado. Muchas veces se sabe quién sembró por ahí y para evitar regaños es mejor hacer las cosas bien hechas y bien trabajadas.

Aprender a sembrar o aprender cualquier otro oficio siempre requiere de paciencia, de tiempo, de concentración, de voluntad (Charfuelan, 2022) y de hacer lo mismo una y otra vez así uno se canse, se aburra o ya no quiera hacerlo. Doña Jesusa Cuatindioy amiga y trabajadora de la casa le ha tocado repetir lo que su hijo no hace bien, por eso le dice “si no quieres trabajar, mejor andáte para la casa, de mala gana todo vas a dejar haciendo mal y a mí el doble de trabajo me ha de tocar, chañemal, con ese modo no te rinde es nada”. Doña Jesusa no le está dando la opción de irse, con ello le está diciendo que trabaje bien. Samuel es un niño de nueve años que ya ha aprendido muchos trabajos, pero a veces, como a cualquier niño, le agarra la pereza, por eso si deja mal sembrado, a doña Jesusa le toca volver por donde él ha pasado y hacer lo que Samuel no ha trabajado con buena gana.

Una vez sembradas las semillas de maíz se dejan para que se junten con la tierra y empiecen a vivir juntos por un buen tiempo. Así empieza el maíz y su vida como monocultivo por unos tres o cuatro meses, hasta que llega a su madurez para las cosechas y a la vejez cuando su caña pase a ser amarilla y seca, o un juco que tendrá una responsabilidad y otra vida con otras formas que crecen junto a este. La vida y el habitar están contenidos dice Ingold (2018) la tierra contiene a las semillas en su germinación, y después pasan “habitar la superficie del suelo” (Ingold, 2018): es como si se levantasen de un profundo sueño, donde el agua, la tierra, los gusanos lombrices y otros bichos acompañan su vida de semilla para después salir a habitar sobre la superficie sin dejar de estar contenida entre la tierra y bajo el suelo. Los líquidos y lo sólido cobijan las semillas, brindándoles lo necesario para desarrollar su tallo blando que sale desde el corazón de la semilla de maíz, el tallo que va a sostener el fruto, las hojas y por último las guascas de frijol. La madre que los contiene es la tierra en sus diferentes

estados: cuando llueve, la tierra mojada ablanda la semilla, cuando el sol seca la tierra, la semilla se fortalece para empezar a germinar.

Al igual que una persona gesta a un ser humano durante un periodo de tiempo, las semillas también pasan por un proceso parecido a la gestación antes de ser una planta. La semilla que se planta en el óvulo de la mujer, y empieza a germinar con los días en el útero materno donde los líquidos acompañan el sueño profundo de esa semilla que se está desarrollando. Pasa de ser un espermatozoide que se asimila con un grano de arroz, a un feto que logra desarrollar sus extremidades, sus órganos y sentidos mientras está contenido en el vientre de la madre. El grano puede ser corazón de aquella semilla. El corazón es un nudo, dice Ingold (2018), y este corazón es el que se anuda con la placenta por medio de un cordón que puede ser una línea flexible.

Esta línea flexible permite que todos los nutrientes lleguen al bebé, es el canal de energía para el nudo que se va desarrollando, el nudo que va creciendo. También necesita del sol, no directamente la semilla, pero sí su madre, quien se lo aportará a la semilla de alguna manera por medio de su cuerpo. El nacimiento o despertar de la semilla humana, pasa de habitar en el vientre, para empezar a respirar el aire del mundo, sale a habitar sobre la superficie de la tierra con los demás seres, pasa a ser parte del contenido del mundo, a contener y ser contenido mientras crece y vuelve a dar vida. Cosas que se repiten una y otra vez, la siembra, el nacimiento y la cosecha.

Para los caméntsás, el maíz es uno de los alimentos que más se utiliza como fuente de alimento, del maíz que se sacan diferentes preparaciones y comidas; como la chicha, el mote, las arepas, las sopas, las coladas, el ako y otros. Del maíz nada se desperdicia, su crecimiento y madurez también brinda alimento para los animales, sus hojas son alimento para los cuyes y conejos, los choclos tiernos que se los han comido los gusanos, son alimento para los marranos, y el maíz seco es el alimento para las gallinas y demás aves de cría.

Entre el maíz y la gente también hay apoyo, la gente lo siembra y el maíz da alimento. La dinámica de hacer que las cosas crezcan y que esas cosas ayuden a crecer a otros, como el maíz a las especies que lo consumen como alimento. En el trabajo tenemos apoyos y guías, para nosotros mi mamá y los demás trabajadores que nos enseñan a tener paciencia y otras cualidades para hacer las cosas bien. El trabajo también debe ser

práctico como nos enseña Luis Alberto Suárez Guava (2021) “la práctica irá creciendo en nosotros por las repeticiones necesarias de un trabajo constante”.

Mientras sembramos también aprendemos y todo lo que aprendemos va creciendo en nosotros, como dice mi mamá “de todo se aprende, lo bueno para servir y lo malo para botar”, lo bueno se deja crecer, se cultiva y se madura para cosechar, lo malo se desecha, como la maleza que toca arrancarla de raíz, porque la maleza es difícil de retirar y es lo que más tiene fuerza para aferrarse a la tierra. Primero se debe aprender para después poder enseñar, comprendiendo que primero se debe cargar para poder sembrar, como nos enseña doña Jesusa, cargar e ir sembrando responsabilidades con buena gana.

3.2. El crecimiento en vueltas, enredar y acompañar

Cuando la cosecha de maíz se ha terminado, se deshoja la caña, dejando la vara desnuda. Las cañas de maíz verdes no son muy fuertes, mientras secan van agarrando la fuerza necesaria para poder cargar el frijol que se va a enredar en ella. Estas cañas se dejan plantadas, sus raíces están apoyadas entre la tierra y debajo del suelo, por eso los frijoleros han utilizado al maíz y seguramente lo seguirán sembrando, porque aparte de vender el producto que se saca, tendrán el apoyo que necesitan para el frijol que germina y crece cada día.

El maíz brinda alimento para la gente y los animales, sustento económico al venderlo, trabajo para los jornaleros como anteriormente se menciona, principalmente cumple la función de apoyar y guiar el crecimiento del frijol. Las cañas guiarán cuanto en altura deben y pueden crecer las frijoleras como cultivo, así facilitan su cosecha para los trabajadores que van a cosechar después.

El frijol que se ha sembrado a unos tres centímetros de la caña del maíz, empieza a crecer en vueltas, sus tallos verdes delicados y tiernos (no de ternura, sino que muestran que están guaguas, bebés o recién nacidos), buscan por donde enredar y apoyarse. Algunas de estas plantas de frijol tierno, necesitan que quien lo ha sembrado lo guíe hasta donde se encuentra el apoyo, las cañas de maíz, porque a veces su nacimiento se ha dado en dirección contraria de donde se encuentra la caña, de esta manera se puede estar enredando en la siguiente caña que no le corresponde, o enredarse con la otra

mata de frijol y no crecer bien, ni dejar que la otra planta germinada crezca como debe ser.

Se guía y ayuda con mucho cuidado, porque como su tallo está muy tierno se puede quebrar si se lo manipula de manera brusca, es como tratar a un bebé humano, con cuidado porque sus huesos están en formación, están endureciendo. Así mismo, las guaguas de frijol están en proceso de fortalecer sus tallos. Las manos de la persona que lo guía, por más fuertes que sean, se vuelven frágiles y ayudan a dar la primera vuelta en la caña, de ahí para adelante el frijol no se pierde, crece hacia arriba envolviendo la caña y enredando su bejuco con el pasar de los días.

Durante los dos primeros meses, su crecimiento es lento, siempre habrá quien esté pendiente. Enredar no solo implica dar vueltas a la caña, enredar es enfrentarse a la plaga de gusanos que las mariposas plantan en sus hojas, gusanos que se comen las hojas los tallos y después las flores. Crecer enredando es enfrentarse a que el clima cambiante no afecte su desarrollo con la famosa “gota”, la gota se da con las temporadas de lluvia, y el sol sale de repente quemando las hojas, esto las va manchando con puntos negros. Las hojas empiezan a caerse y el frijol se daña completamente. Para evitar las plagas, se empiezan a organizar las fumigaciones con insecticidas fuertes que pueden afectar la salud de quienes lo hacen, en este caso los mismos jornaleros que le ayudan a don Alberto en sus sembrados.

Nosotras no acompañamos la fumigación, todos son conscientes que este trabajo no es para nosotras (mis hermanas y yo). Mi mamá acompaña halando manguera, pero de alguna manera también aspira una cantidad de estos químicos, por eso mis hermanos se enojan cuando ella quiere ir y no se lo permiten. Para el problema de la gota, el frijol debe estar muy cargado de abonos y fertilizantes que ayuden a combatir este tipo de enfermedades, estos abonos se los riega alrededor de la planta y otros directamente a la planta durante el primer mes. Así la vida del frijol se ha equipado con toda una carga de protecciones que van hacer su crecimiento más fuerte.

3.3. El frijol tranca para los camëntšás

El frijol de monocultivo necesita de cuidado, de atención, de mucho trabajo y, sobre todo, “toca invertirle” como dicen los frijoleros. Se le invierte tiempo y dinero, como a cualquier

cultivo en grandes cantidades de producción. En Sibundoy, los camëntšás siembran un tipo de frijol que no necesita atención y cuidado para crecer. El crecimiento de esta especie de frijol se guía de cualquier otra especie de planta que sea fuerte donde pueda envolver durante su vida. Los árboles frutales como el moquillo, motilón, chilacuan, tomate, o cualquier tipo de árboles o plantas que crecen en el jajañ, son el apoyo de estas enredaderas.

En lengua camëntšá *stranjeriy* o frijol tranca en español. Este frijol enreda como monte libre y guían su crecimiento de manera autónoma. A este frijol se lo deja ser como él quiera llegar a ser durante su crecimiento. Florece de colores, porque de colores es el contenido de sus vainas, de colores son los colibríes y otras especies que llegan a tomar el néctar de su florecimiento. No tiene un tiempo límite después de sus primeras cosechas, las cargas no terminan hasta que muera de viejo o se arranque de raíz como a la maleza. Esta maleza carga alimento, un alimento que se lo consume en sus diferentes estados, fresco, jecho o seco. El frijol tranca es un frijol sano, porque nadie lo ha intervenido ni siquiera para ayudarlo a envolverse. Este contiene fuerza, y esa fuerza se refleja en sus tallos que al crecer se hacen cada vez más gruesos, a diferencia de los tallos delgados que tiene el frijol de monocultivo.



Imagen 7 - granos de frijol tranca. Fotografía de Mayra Alejandra Chindoy. (Sibundoy 2019)

Para los camëntšás, este fríjol permite explicar su origen y el de la lengua materna. Por medio de historias, los mayores enseñan que tan importante es esta planta, que ha hecho y sigue siendo parte de este pueblo. Voy a compartir dos historias que nos han contado a los más jóvenes para comprender de dónde venimos y porque nuestra lengua materna es tan importante y esencial.

3.3.1. El lenguaje de las estrellas

Esta historia la he escuchado desde muy niña y la sigo escuchando cuando se la cuenta a los que se están criando:

Antes Tabanok era una laguna, alrededor de ella vivían algunas personas que comían fríjol de monte porque era lo que más abundaba. Para entenderse se hacían muecas y gestos con el cuerpo, porque no se entendían, no hablaban de la misma manera. Un día el fríjol tranca dio mucho fríjol seco, entonces desgranaron todo el fríjol y vieron que era mucha cáscara. Ellos amontonaron toda la cáscara seca en una sola para después quemarla. Cuando empezaron a quemarlas, ellos miraron que el humo se iba para el cielo, entonces ellos quisieron irse para el cielo junto con el humo. Las personas se lanzaron a la hoguera y se quemaron junto con la cáscara de fríjol. El humo llegó hasta las estrellas y de allá bajaron personas que ya se entendían y hablaban la misma lengua. De esas personas salieron las primeras familias camëntšás y se ubicaron alrededor de la laguna para vivir.

Esta historia se cuenta de distintas maneras. Pero en todos los relatos se comprende que “nosotros venimos de las estrellas”, como se lo dijo el Taita Arturo a Francisco Garzón (2021), quien trabajó con los camëntšá en el Valle de Sibundoy. Con esta historia, los mayores, jóvenes y niños, entendemos cuando se dice que el lenguaje camëntšá viene de las estrellas igual que nuestros primeros abuelos que habitaron la tierra de Tabanok. Por eso, el camëntšá como lengua materna no se la encuentra en otra parte del mundo, hasta ahora, dicen que es única y que tampoco se clasifica en ninguna familia lingüística. El fríjol tranca ayudó a los primeros habitantes a viajar hasta las estrellas para volver con un lenguaje difícil de entender, hablar y comprender.

Arturo Argueta y Olga Lucia Sanabria (2015), comparten dos historias que les relataron en sibundoy durante un trabajo que llevaron a cabo con algunos pueblos indígenas, entre ellos el pueblo camëntšá. Estos relatos ayudan a explicar la vida del pueblo en mención.

El primer relato empieza así:

“Los Tapaculos: estrellas en el cielo

Eran sharshi-menga, tapados el culo, no podían comer. Cocinaban bien sabroso. Cuando estaba bien cocinado, se cuidaban con el vapor, con el olor de eso y así se llenaban. Vivían en el suelo, en la tierra, así como nosotros... trabajaban, cuidaban gallinas, todo eso preparaban y se alimentaban con el vapor y botaban la comida... esos tapaculos son ahora estrellas del cielo. Esos seres sin culo son ahora las estrellas que vemos por las noches... Ellos se fueron entre el humo, cuando quemaron montones de cáscaras de frijol tranca”.

Este primer relato también nos enseña que los primeros habitantes de Tabanok son las estrellas que vivieron en la tierra alguna vez. Cuando estos se quemaron y subieron al cielo en forma de humo, los primeros camëntšás se quedaron haciendo parte de las estrellas y bajaron otros de los mismos que si se entendían. Por eso cuando un camëntšá muere, decimos que hace un viaje a las estrellas y que nos vamos a volver encontrar cuando a nosotros nos toque hacer el mismo viaje. Las despedidas no son definitivas, a los que han hecho dicho viaje se les espera cada año ofrendado lo que comían en vida, hasta nuestro reencuentro con los que ya se fueron adelante. “Bwaisenquedá” hasta que nos volvamos a encontrar se dice en lengua camëntšá.

El segundo relato se desarrolla así:

“Antes de convertirse en frijol, el catcha era una muchacha desobediente a la familia a quien le gustaba el baile y no trabajaba. Una noche escuchó una música, pensó que había un baile y salió caminando, pero resulta que se fue a una ciénaga, como el barro era movedizo se enterró, toda la comunidad la buscó pero ella desapareció. Con el paso del tiempo ahí nació una mata, que nadie supo que mata era, creció y creció y empezó a cargar las vainas. Un día la mamá fue a mirar que era lo que había allí y encontró unas semillas y esta mata era la hija desaparecida. Ésta le dijo a la mamá: perdóneme porque yo nunca le obedecí, nunca quise trabajar, yo siempre enredé, por eso me convertí en esta mata, aquí me tengo que quedar y servir de comida para ustedes y voy a estar en el monte y en sus huertas acompañándolos para siempre”

Según este relato, el frijol es una mujer rebelde, que no obedece, que su destino fue enredar y lo seguirá haciendo en el jajañ para cargar y alimentar a su pueblo camëntšá. Esta historia, se las enseñan a los niños que empiezan a desobedecer. Las historias que se cuentan, enseñan a las personas que es lo que se debe hacer y lo que no se debe hacer. En la mayoría de los casos, se nos enseña a cómo vivir por medio de historias, porque podemos saber qué es lo bueno y lo malo. El no aprender de las historias, nos

hace convertir en otro tipo de seres o especies que la tierra contiene, como en este caso la muchacha se convirtió en frijol tranca con el destino de ser enredadera toda su vida.



Imagen 8 - Frijol tranca enredado en un árbol. Fotografía de Mayra Alejandra Chindoy. (Sibundoy 2022)

3.4. Lo que se entrega después de lo invertido



Imagen 9 - Especies viviendo juntas. Fotografía de Mayra Alejandra Chindoy. (Sibundoy 2023)

Después de la inversión de cosas como el tiempo, jornales y los químicos necesarios, el frijol pasa por la maduración, donde se menciona su responsable carga y pasa a ser un frijol adulto. Como cualquier ser viviente, el frijol tiene cambios que manifiestan su estado de adultez. Sus raíces en algunas ocasiones se las puede ver entre enterradas y una parte de ellas fuera de la tierra, sus tallos o bejucos están de color café, un poco más delgadas, las hojas entre amarillas y cafés empiezan a debilitarse. Todo el terreno visto desde otra distancia, ha pasado de ser un cultivo verde y espeso, a ser un cultivo amarillento y ralo.

Las vainas de frijol están más gruesas, ya nos son verdes ni frágiles, ahora son rojas algunas amarillas y con puntos blancos sobre sus granos, sobre sus vainas se observan unos puntos negros, que no muestran enfermedad en este momento, ellos muestran que las vainas están maduras y van a empezar a secar. A esta edad el frijol se ha posado fuerte sobre la caña, ya no hay cómo desenredar sus bejucos envueltos unas con otras y no hay razones para hacerlo porque en ello consiste su vida, en estar envueltas sus guascas con la caña donde se apoya. Tim Ingold propone que “en ese aferrarnos los unos a los otros, o agarrarnos los unos a los otros se basa la sociabilidad” (Ingold, 2018); más el frijol a la caña, que la caña al frijol. En los sembrados no solo se enreda el frijol con la caña, temporalmente otras especies, como las aves hacen nidos que enredan entre las guascas, las enredaderas también prestan y sirven de apoyo para otras cosas, como los pájaros que han ocupado un lugar anidando, formando su casa sobre superficies que sostienen mientras crecen. Mientras esto pasa, se acompañan los unos a los otros viviendo en un mundo de enredo y trabajo, la gente que enreda los cultivos y la tierra que lo permite, los pájaros enredan sus nidos y todo lo que ha sucedido anteriormente lo permite.

Me atrevo a decir que la caña de maíz siente agradecimiento con el frijol, porque su siembra, tampoco hubiese sido posible sin su existir, sus vidas, el frijol y el maíz, son correspondidas los unos a los otros o Ingold diría, se entrelazan no “como hebras de una cuerda” (Ingold, 2018), sino como lo que son, una caña de apoyo que antes fue maíz y una enredadera de frijol que ahora madura. La vida de las aves también agradece al maíz y al frijol a quienes escogió para hacer vida sobre estos. Todos se corresponden entre sí mientras la vida va y viene.

Su adultez adecuada del frijol da esperanza a quienes desde el principio han invertido y esperan sacar una buena producción. Su adultez da noticias de que sigue el trabajo,

cómo limpiar el monte que ha crecido, alistar costales, un lugar para descargar el frijol seco y otras cosas. La adultez del frijol carga el trabajo que se ha invertido desde la adecuación de la tierra hasta su madurez. Claudia Charfuelán (2022) de su trabajo en el resguardo de Guachucal, con comuneros del pueblo de los Pasto, plantea que el cargo es una responsabilidad, que, aunque lo aborda desde la política, es también un encargo, una responsabilidad que tiene frente a toda la comunidad. Así mismo la frijolera fue encargada, el frijol carga en sus vainas el esfuerzo, el compromiso, la voluntad y la responsabilidad no solo de los que lo han plantado y cuidado, sino del mismo frijol mostrando agradecimiento con la tierra fructífera y con la gente que lo ha hecho cargar y ser abundante. Ser adulto es ser responsable con uno mismo y con los demás, saber corresponder a quienes hacen posible nuestro buen crecimiento, un crecimiento abundante y sano.

Claudia Charfuelán dice que la responsabilidad es un empeño de la vida, que se adquiere a través del cargo, en la frijolera el empeño de la vida es eso que se sembró, creció y maduró. Y ese empeño viene acompañado de un desempeño (Charfuelán, 2022). Lo que ha crecido y madurado está listo para dar fruto, para “desempeñar” (Charfuelan, 2022). Ser adulto es empezar a dar fruto como muestras de desempeño, como nos lo enseña Claudia Charfuelan: “desempeñar es entonces devolver para vuelta entregar la voluntad de los de adelante, a los que vienen atrás” (Charfuelan, 2022) Y sí, el frijol debe empezar a dar muestras que va a devolver una buena cosecha, que va a entregar lo que se le ha invertido, como el trabajo responsable y arduo de los jornaleros y jornaleras que, por muchos meses, los que hicieron posible que el cultivo de fruto. Sería como las tres obligaciones que menciona Marcel Mauss “dar, recibir y devolver” (Mauss, 1971 [1925]), sembrar, cosechar y volver a sembrar.

3.4.1. La vejez y su punto

Se siente el frijol sonando

Alberto España

La vejez del frijol es lo más importante y satisfactorio para los frijoleros. “Se siente el frijol sonando” dice don Alberto. Imaginando las cosechas que se avecinan en sus sembrados. El frijol no está viejo, el frijol está a punto de ser cosechado. Camilo López dice que “estar en su punto significa estar lista para cortar” (2022). Para el frijol estar en su punto

es muestra de estar listo para ser cosechado. El frijol que se encuentra contenido en el interior de las vainas necesitan salir, su color vino tinto oscuro muestra que está lo suficientemente maduro para ser expulsado de sus vainas doradas o café profundas con manchas negras. Lo que ha envejecido es su cuerpo, los bejucos o enredaderas y las vainas que resguardan a los granos de frijol.

“Los cultivos en ocasiones avisan cuando se encuentran en su punto porque el color de las cañas resalta del resto” (López, 2022): así como las cañas que cortaron Camilo y sus compañeros de trabajo en Mallama, el frijol también avisa con los cambios de color en toda la mata, transformado todo el terreno sembrado en una ola de colores cambiantes a lo largo de los meses desde que se siembra hasta llegar a la madurez. Cuando el frijol está “tierno”, su color es verde oscuro y profundo, cuando está en proceso de maduración se viste de flores blancas, pasa a estar maduro cuando sus hojas son totalmente amarillas, sus vainas también son color amarillo o beige, en su vejez las hojas ya se han caído la mayoría de las guascas y sus vainas pasan a estar totalmente café con manchas negras.



Imagen 10 - Monocultivo de frijol en su punto para ser cosechado. Fotografía de Mayra Alejandra Chindoy. (Sibundoy 2023)

El frijol también avisa por medio del sonido que emiten las vainas. Las vainas secas empiezan a sonar si se las mueve con la mano, muchas veces se escucha que los

fríjoles adentro se están desprendiendo y chocan entre los granos o con la misma cáscara. Eso indica que está listo para ser cosechado, este es un mensaje que la gente escucha, y como en San Bernardo las personas están dispuestas a “atender a los sonidos del mundo” (Rodríguez, 2020). Cuando el fríjol está sonando de seco, se deben programar las cosechas. Las cosechas, como se desarrolla en el primer capítulo, también suenan mientras se desprenden de las guascas o bejucos, suenan al tirarlas al costal y suenan al estrujarlas cuando se tacan para que quepa más

Para llegar a dar fruto, los sembrados también piden: piden limpieza de malezas que no dejan crecer, piden abono como fuente de fortaleza, piden insecticida, piden apoyo, piden guía, de lo contrario no llegan a ser buenos cultivos, si no se les presta atención, si no les da lo que piden, todo se marchita y no crece, no llegan a la madurez y mucho menos a envejecer, solo mueren sin dar vainas y sin dejar semillas.

Las guascas o enredaderas junto con las vainas y los granos de fríjol que se encuentran en su interior son una vida junta, pero no están revueltos. Por eso cuando el cuerpo que ha hecho posible la existencia del contenido está por morir, el contenido o la semilla es la que da cuenta de todo lo invertido: lo que se ha invertido por parte de la gente y por la vida de la misma mata de fríjol y todo su proceso desde que fue una semilla hasta que logró enredar completamente sobre un apoyo. Son fríjol maduro, que a vez son las semillas que se vuelven a sembrar, a las que se les va a volver a invertir y a su vez darán otros frutos de lo mismo, en diferentes tiempos y tal vez con otras personas que van a acompañar su proceso de crecimiento, todo vuelve a la tierra para volver a surgir.

Esto me hace recordar las palabras que Yudy Jacanamejoy le dijo a un funcionario del gobierno hace unos años. En una visita de consulta previa que hizo el Ministerio de Minas frente a la variante San Francisco Mocoa, Yudy tomó la palabra y le dijo, “nuestro tiempo no es lineal, nuestro tiempo siempre va y vuelve, nuestro tiempo da vueltas, porque hoy estamos nosotros, mañana tal vez no, pero se quedan aquellos a los que hemos fortalecido, a los que les estamos enseñando. El tiempo no va en línea recta, el tiempo mantiene devolviéndose”. Hoy puedo comprender esas palabras un poco más, no en su totalidad, pero resalto que la vida al igual que el tiempo va y viene, como el fríjol, este da vueltas al crecer en sus diferentes estados, y da vueltas porque sus semillas serán sembradas de nuevo en la misma tierra de donde surgió.

El frijol antes de ser un bejuco seco y viejo fue un grano que también estuvo cargado en vainas, que fue tierno y que se aferró en esa vaina hasta que maduró y fue cosechado. Gran parte de la cosecha volverá a la tierra, se volverán a formar grandes frijoleras, el tiempo del frijol va y vuelve, la vida va y vuelve mediante semillas, producto de cuerpos que la contenían anteriormente. La vida que vivimos ahora, es producto de esfuerzos, voluntades, inversiones, compromisos y responsabilidades que asumieron otros que también fueron semillas anteriormente y que, con el crecimiento, la madurez y la vejez cargaron y descargaron. La vida es de correspondencias, de dar para recibir y recibir para devolver.

Siempre que se va hacer una visita, a la familia o amigos, se lleva algo para darle a la familia, esto como muestra de agradecimiento por recibir la visita y por el tiempo con que se atiende. Cuando mi mamá hace visita, siempre llena en una bolsa, lo que haya en el jajañ, coles, ají, arracacha, cunas, maíz, o lo que este para cosechar. “Nunca vaya con las manos vacías para hacer visita” nos dice mientras nos pide que le ayudemos a empacar, porque cuando llegan a la casa, también recibimos alguna “cosita” de la visita. La vida es de correspondencias, de dar para recibir y recibir para devolver.

En Sibundoy la gente mayor es muy importante, muchos de ellos en su vejez cargan sabiduría, o al menos para los ingas y camëntsas, el respeto para con la gente adulta mayor siempre va estar presente. Por su conocimiento y el recorrido que han hecho a lo largo de vida los hacen seres valiosos para los más jóvenes, son ellos quienes enseñan sin ningún interés. Ellos ya han dejado vainas humanas, vainas tangibles que han ayudado a muchos, son vainas que ayudan a transformar desde el pensamiento que comparten, y mientras viven siguen haciendo y produciendo vainas.

Para los camëntsás siempre que haya vida se puede ser, hacer, y sentir todo lo que es permitido, “vida or” en vida, mientras vivamos, “kausankamalla” dicen los ingas. “Somos un constante hacerse o devenir con el mundo que no culminará mientras haya vida” como lo enseñan Laura Guzmán y Luis Alberto Suarez (2022). Por eso, los mayores caminan y trabajan hasta que ya no haya fuerzas en sus cuerpos, hasta que la vida se les apague y vuelvan a ser parte de la tierra nuevamente.

3.5. La trillada de fríjol y la gente trillada

Trillar es el último trabajo que se hace en la producción de fríjol. Las personas que participan de la trillada se reservan para poder terminar con lo último. Trillar fríjol es trillarse uno junto con las vainas de fríjol, o como también lo define la Real Academia Española (2022), trillar es “dejar a alguien maltrecho” o maltratado. Así quedamos los jornaleros, maltratados todo el cuerpo.

1.1.1. *Estoy trillado hasta el culo*



Imagen 11 - Después de trillar el frijol. Fotografía de Mayra Alejandra Chindoy. (Sibundoy 2023)

La semana de cosecha había terminado y continuaba la trillada de fríjol. El día sábado sólo había diez personas que iban a ayudar a trillar. El trabajo de trillar el fríjol, también lo observó y trabajó Francisco Garzón (2021), los dos relatamos algunas descripciones similares. La trillada consiste en pasar el fríjol por una máquina que desgrana y separa las vainas de los granos. Las vainas secas y vacías pasan a ser cascara que se tira por medio de los guachos para que se pudran y vuelvan a ser parte de la tierra junto con la cal, la lluvia, el sol y los días que ayudan a la descomposición.

Como faltó gente para ser parte de la trillada, yo me ofrecí a ayudar pidiendo explicación de qué era lo que tenía que hacer. Para que la trillada rinda deben haber catorce o quince personas como mínimo, que se reparten de la siguiente manera: dos personas se encargan de entregar bultos llenos de frijol a otras dos o tres personas que se ubican en la boca de la trilladora, para introducir el frijol y empezar el separado, dos personas más se ubican en la zaranda, donde llega la cáscara vacía, pero es necesario darle unas tres vueltas a esa cáscara para asegurarse que no se desperdicie el frijol que no alcanza a ser separada.

Dos personas están esperando recibir los granos de frijol en recipientes de veinte kilos para cargarlos hasta donde se encuentran otras dos personas pesando y empacando en costales de sesenta kilos cada uno. Otras cuatro personas deben estar pendientes de la cáscara que bota la máquina, éstas deben tener mucha fuerza en sus piernas, porque son con estas que hacen el arrastre de la cáscara para que no se quede amontonada en un solo lugar. La cáscara se la arrima en un solo lugar haciendo un montón y al finalizar se la esparce por toda la tierra donde se encuentran los guachos.

Toda la gente que ayuda en la trillada son personas fuertes y ágiles, porque la máquina trilladora es tan ligera que las personas deben trabajar al ritmo de esta para no dejarse alcanzar del trabajo que genera para la gente al trillar. Es el día que con más fuerza y voluntad de trabajo deben ir los jornaleros, porque ese día se convierten en trilladores.

La máquina al trillar frijol, desde que se prende hasta que se apaga libera la plumilla de la cáscara. Este polvo y la basura que se libera en el aire, se mete a los ojos, a la nariz y todo el cuerpo, después de esto a muchos los ataca la gripe. “Ahora si a comer polvo nos toca”, nos grita uno de los jornaleros mientras se amarra una camisa en el rostro que le cubre desde la cabeza hasta el cuello. Los demás también empezamos a cubrir nuestro cuerpo con prendas que nos ayuden a evitar el contacto directo con el polvo y la basura que se libera de la máquina al trillar. Mi mamá y los demás me consiguieron un overol y una careta que habíamos usado el seis de enero en las fiestas para cubrimos del polvo que se echan entre las personas. Usé un tapabocas y una tela para cubrir desde mi nariz, la boca y todo el cuello.

Las personas que se exponen más, son las personas que están en la zaranda, es ahí donde llega directamente la cáscara con la basura y el polvo. Como yo no sabía esto, al

preguntarme si era capaz de colaborar en la zaranda, respondí que sí. Junto con Armando *zarandeamos* la cáscara que caía de la máquina.

Prendieron la máquina y esta empezó a producir un fuerte sonido. Yo veía al muchacho moviendo sus brazos en forma circular con fuerza y muy rápido, entonces hice lo mismo. Empezamos a las ocho y a las diez de la mañana me sentí sin respiración, el sol fuerte nos producía calor, y con todo el cuerpo lleno de trapos, estábamos sofocados. Sudaba todo el cuerpo, la espalda me dolía y me empecé a marear, no se podía cambiar por alguien más porque todos estaban ocupados y faltaron personas, entonces aguanté.

Como si la máquina hubiera sentido que estaba agotada y los demás también, se apagó repentinamente sin querer volver a prender, agradecí en ese momento y me tire de espaldas en la cáscara que estaba amontonada. Fue de gran alivio descansar esa media hora. Cuando prendió, volví a mi lugar y terminamos a las doce y media del día. Todos descansamos, al retirarnos las telas del rostro y el cuerpo, éstas, estaban llenas de polvo y mugre, limpiamos nuestras narices llenas de polvo echo mocos, los ojos, pestañas y las cejas, el polvo negro verdoso se nos pegó en la piel sudorosa y para retirarlo tendríamos que llegar a la casa. Mis manos, aunque use unos guantes, también estaban llenas de polvo y sancochadas por el sudor que produjo mi cuerpo.

Todos terminamos de trillar y trillados el cuerpo, el sol tan fuerte nos pegó directamente al cuerpo y la cabeza. Sentados en silencio y mientras esperábamos el almuerzo, don Chucho el dueño de la máquina, que también ayudó, dijo entre suspiros de cansancio “puta ole, estoy trillado hasta el culo, cuatro horas dándole a esa verraca”. Y sí, a todos nos faltaba aliento hasta para hablar, por eso solo sonreímos, pero nadie quiso seguir el chiste. La buena noticia es que ya se había terminado la mayor parte del trabajo por todo un año. Don Jaime y Don Alberto agradecieron con comida y chicha, este no era el pago, pero ellos son conscientes del gran trabajo que implica y aparte del jornal pagado, la comida es una forma de gratitud para con los trilladores.

Sembrar fríjol es aventurarse a perder o ganar, como dice don Alberto, porque el precio cambia cada año. “Muchas veces no es mucho lo que se gana, más es el trabajo que se invierte para que esas matas carguen. Uno no sabe si los abonos, los remedios y los venenos van a bajar o van a subir de precio, si va alcanzar para volver a sembrar, o no. Pero pues que se hace, toca trabajar, ¡sino!, ¿de qué se vive?”.

Este año les fue muy regular a todos los frijoleros, el invierno que se dio el año pasado (2021) afectó mucho la producción, todos comentaban en las cosechas que ningún frijolero le ganó lo que se le debía. Pero no por las lluvias sino por las inundaciones que se provocaron y se dieron en julio del 2021. Todo se enlagonó y muchos de los cultivos de frijol se amarillaron y se les pudrió la raíz. Mejor dicho, se perdió una gran cantidad de sembrados y animales. A Don Alberto y Don Jaime no les presentó mucha pérdida, porque en la parte de la loma no se inundó. Las inundaciones se dan cada año, unas veces más fuertes que otras, pero la gente insiste en seguir produciendo frijol, y en cualquier otro monocultivo, el trabajo permanece constante. El no dejar de trabajar, hace que haya ocupaciones y responsabilidades todos los años.

Trillar el cuerpo desde la adecuación de la tierra para sembrar, trillarse el cuerpo durante el cuidado de los sembrados para que crezcan y carguen, es lo que hacen las personas que trabajan la tierra. Todos los días su jornada empieza antes de salir el sol, levantarse a atender a la gente que necesita comer para trabajar, atender a los animales que necesitan de cuidado y atención, son tareas que tienen y que se deben hacer día tras día. Los festivos son iguales que los días de trabajo porque los animales no descansan, siempre hay gente que atender y cosas por hacer. Siempre hay movimiento desde la madrugada y nadie puede quedarse cruzado de brazos esperando que los demás se ocupen de todo, la responsabilidad es compartida, se debe asumir oficios y ser útil.

Como los frijoleros, la vida consiste en invertir, en prestar la fuerza desde la voluntad. Es importante tener quien nos guíe y dejarse ayudar en los quehaceres para luego guiar y servir de apoyo a los demás, a quienes necesitan. Crecer y madurar hace que asumamos compromisos y que se puedan cumplir de buena gana, prestando la espalda para ayudar con la carga a otras gentes, esto hacer parte de la correspondencia, agradecer y ser agradecido.

El sembrar, crecer y madurar, son estados de la gente y de otras especies, mantener cargando mientras se envejece hasta encontrar el punto donde podemos dejar vainas como lo hace el frijol, es vivir y en vida se hace todo lo que la vida misma nos permite. Pero tal vez en la vejez las cargas “se alivianan”, como dice mi mamá, y se alivianan también cuando todos están ahí para ayudar cuando se los necesita. Todos hemos aprendido a cargar desde pequeños y seguimos aprendiendo, nosotros fuimos cargados por mi mamá y otras personas, ahora nosotros ayudamos con la carga de alguna manera. Mi mamá se ha encargado de cargar nuestros bultos, el bulto de la vida, cada

vez más tacado de cosas, pero como a cualquier persona fuerte, nunca le ha quedado grande la carga.

La gente se enseña a trabajar para aprender a producir junto con la tierra, las distintas ocupaciones se aprenden con ayudas y guías entre distintas especies. Estas guías y ayudas sirven de apoyo mientras la vida va y viene. El maíz apoya y guía el crecimiento del frijol, de la gente y de los animales. La gente se apoya y se guía entre sí para poder aprender y enseñarse a ser personas ocupadas mientras producen. La gente vive enredada entre la demás gente, así como el frijol y el maíz, la dependencia siempre va estar latente entre las especies que habitamos el mundo y el mundo habitándonos.

La gente, la tierra, las plantas y los animales me han guiado en el camino mientras aprendo hacer cosas, como trabajar en los monocultivos. Aprender es dejarse guiar y las personas de Sibundoy junto con las distintas especies que viven juntas me mostraron que las guías son necesarias para poder estar en el mundo del trabajo, porque al que no sabe le explican por dónde y cómo, porque la gente guía a otras especies como el frijol, y las plantas se guían entre ellas, como el maíz al frijol de monocultivo.

Para continuar con la idea de guía, a continuación el capítulo cuatro, expone cómo la gente de Sibundoy guía su fuerza en el trabajo, aludiendo a la chicha como sustancias que guía al cuerpo de la gente.

4. El concho y la chicha como guías

Como se menciona en el capítulo anterior, los guías son importantes en la vida de las diferentes especies que aprenden. En este capítulo desarrollo la chicha como guía para los trabajadores y para otros espacios donde esta se encuentra presente. La chicha y el concho son dos sustancias juntas que se obtienen de la preparación de la chicha, estas dos sustancias se necesitan para existir la una con la otra. En esta parte de este escrito, se desarrolla la idea de cómo el concho y la chicha son guías para la gente y cómo la gente también depende de la chicha para poder ser en diferentes espacios.

Un espacio de este, también habla de los *chicheros*, término que utilizan para referirse a los que toman chicha en lugares como las *chicherías*. De los apodos y los lugares donde venden chicha. En este capítulo, término de argumentar porque el consumo de chicha es primordial para los jornaleros que prestan su mano para trabajar en los cultivos de diferentes productos.

4.1. El concho de la chicha

El concho es lo que va quedando al fondo del barril donde está contenida la chicha. El concho tiene una contextura espesa, es el maíz molido que crece al estar cocido. El color del concho, depende del color del maíz con el cual hicieron la chicha, puede ser blanco, rojizo o negro, pero es más común ver el concho amarillo. El concho se asienta en el fondo de los recipientes que lo contienen, y cuando se va a repartir la chicha, antes de brindar se revuelve para que el concho flote con el resto de líquido que tienen la chicha. Si sobra mucho concho también se les da a las gallinas, los marranos o a cualquier animal que coma de este.

Lo que ha quedado en el fondo del barril y se ha fermentado totalmente sirve también de guía. Por ello, el concho no se debe terminar. El concho es el sobrado de chicha que se guarda para la próxima preparación que está por hacerse. Por su fermentación, tiene la capacidad de encaminar a la próxima chicha que está para enfuertar, por eso el concho también es llamado chicha madre, porque guía la fermentación de la próxima chicha

porque “ya fermentó, entonces sabe, conoce la manera de dar fuerza” (Chaustre, 2019). El concho de maíz fermentado encamina a otro maíz recién cocido con la panela y el agua para madurar, ayuda a pasar de estar tierna, a crecer y enfuertarse.

La chicha espesa que tiene concho es muy sabrosa para el paladar de los niños, y por supuesto para las personas que les gusta consumirlo agregándole más dulce, azúcar o panela rallada, como yo. Al endulzar el concho, este se enfuerta un poco más de lo que se encuentra y ese es uno de los gustos por comerlo de esa manera. Mascar el concho en ese estado es como comerse una golosina adictiva que se quiere seguir comiendo, o al menos en mi caso y en el caso de otras personas o los chiquillos.

Fabián, el nieto de don Alberto, ya lo considera como chicherito. Fabián tiene seis años, y desde que puede mascar, ha comido concho fermentado y endulzado. Siempre ha tenido el gusto de tomar chicha, ahora él recibe de la que consumen los trabajadores, antes a escondidas, ahora ya no le importa si lo ven los papás. Cuando llega de visita a la casa, le pide chicha a mi mamá y se toma unos cuantos vasos llenos mientras pasa el día con nosotros, en ocasiones ayudando a trabajar o saltando por los surcos junto a los perros que lo andan siguiendo. Me acuerdo que una tarde, Fabián tomó mucha chicha fuerte, cuando le hizo efecto andaba desorientado, mirándonos raro a todos. Como todo niño, su capricho junto con la chicha hizo que le intentara dar un puño a su mamá llamada Ángela, pero al hacer fuerza, cayó al piso y se quedó dando vueltas, a los que estábamos en el lugar nos dio mucha risa verlo así. Ahora mi mamá guarda la chicha donde Fabián no la alcance y él toma solo lo que le sirva.

4.2. La guía de la chicha

Jobnatsán: en lengua camëntsá quiere decir ir adelante, ser el orientador o guía, conducir a, lo que encamina, lo que tiene como dirigir, ponerse delante.

En todo momento y espacio de la vida, cuando queremos aprender, es necesario que haya un orientador o un guía que ya conozca, que ya sepa, que se desenvuelva, a quien se pueda seguir, un modelo o algo que se debe calcar de cierta manera. Un guía de caminos, ha recorrido una y otra vez los mismos lugares en diferentes tiempos, con diferentes personas, es el que va adelante, esto no quiere decir que físicamente debe caminar adelante, sino que es o son las personas que prestan su voz y su cuerpo para

hablar y mostrar el camino por donde sí y por donde no se debe andar. El guía debe dar confianza para seguirlo, si se trata de recorrer caminos es quien camina firme mientras los demás conocen y aprenden a andar por los mismos espacios.

En uno de los muchos recorridos territoriales con algunos cabëng, salimos a caminar a las Siete Lagunas ubicadas en los resguardos de Sibundoy y San Pedro. Mientras nosotros salimos a paso lento y con nuestra carga personal, tres jóvenes salieron adelante cargados de remesa que se iba a utilizar para cocinar. Los tres jóvenes ya conocían el camino y sus atajos, por eso cuando nosotros los caminantes íbamos a mitad de camino, ellos ya regresaban vacíos, saltando las piedras del río y deslizándose por los caminos con la confianza que les daba el monte y el río con los que ya se conocían mutuamente. Nosotros estábamos descansando y almorzando, ellos pasaron como flechas, tan rápido que solo escuchamos decirnos que nos faltaba poco. Poco para ellos, mucho para nosotros los lentos, con poca fuerza y con la incertidumbre de estar lejos o cerca. Cada vez que preguntamos si ya íbamos a llegar, los guías nos decían que ya faltaba poquito, pero caminábamos y caminábamos y nada que el camino o el río nos dieran una señal de llegada, mejor no volvimos a preguntar y seguimos caminando con el ruido del río San Pedro hasta que llegamos alrededor de las cinco de la tarde.

La guía o el guía, hace que la gente no se pierda, estos encaminan y dejan ser a quienes los siguen, enseñan que entre más rápido se quiera llegar habrá más camino, y entre más se quiera saber, no nos van a dar toda la información en el momento. Un guía deja que los demás se den el tiempo de conocer con su propio cuerpo todo lo que hay en el camino. En su mayoría los guías ya son mayores, pero también hay adultos jóvenes y jóvenes que son buenos guías en la vida, como los jóvenes que cargan que ya conocían el camino y sus atajos. Se debe tener paciencia para ser guía, ellos fueron guiados alguna vez por otros que también tuvieron paciencia de enseñar y esperar a agarrar fuerza para encaminarse solo. En las grandes caminatas no falta la chicha, hasta donde aguante, hasta donde alcance a brindar fuerzas a los que caminan cargados.

La chicha es guía la fuerza del cuerpo en cada momento que la gente se detiene a brindar para tomar y retomar fuerza, la chicha enfuertece al cuerpo, no solo en el momento, enfuertece durante la vida de las personas que la toman. Tomar chicha es recordarle al cuerpo que la chicha que anda en nuestro cuerpo debe despertarse para acompañar con su fuerza, caminar con más confianza para aguantar la carga que se lleva en la espalda y darle firmeza a los pasos que se van dando. Caminar sin chicha es

caminar con la falta de guía, con falta de "vitamina CH", como dicen por ahí. La vitamina CH, es la chicha de choco, su nombre de valor vitamínico se lo dieron los mismos chicheros, los mismos cabëng.

Ser guía no es fácil. Ser guía implica hacer de los demás un poquito de lo que es la guía principal. La guía es la esencia que se deja, lo que impulsa a ser, lo encamina a quienes lo quieren seguir, la guía o el concho en la chicha es la que encamina al maíz cocido con la panela y el agua para madurar, a pasar de estar tierna, a crecer y enfuertarse para que sirva como guía a las personas y después convertirse en la chicha madre para ser guía de otra chicha que debe ser encaminada. La guía de la chicha es demasiado fuerte, no se debe consumir en ese estado, debe revolverse con todo lo que está cocido para poder volver a brindar la fuerza que se busca de la chicha.

En el trabajo la chicha guía la fuerza que se requiere para producir todo un día, hacer esfuerzo cansa al cuerpo y lo debilita junto con el fuerte sol. La chicha se convierte en guía para los jornaleros y los jornaleros guían los sembrados que se plantan. Los sembrados también requieren de guía. En el sembrado de monocultivo de frijol, se necesitan guía; como la caña de maíz, la guasca que toca enterrarla en la tierra y amarrarla en los alambres que van de punta a punta sobre los guachos, a una altura de metro y medio más o menos, la guía también son las personas que enseñan a la enredadera envolverse por donde le corresponde. Sin guía el frijol no se enreda y no crece para cargar las vainas de frijol, sin guía se pierde el sembrado de monocultivo. La guía da orden por dónde es que debe crecer el frijol, hasta dónde deben llegar las guascas de frijol mientras crecen y por dónde deben enredarse, el orden permite cosechar más fácilmente, porque todo debe estar en hileras. La guía también es apoyo, debe ser fuerte y resistente para cargar el frijol mientras crece fresco, porque el frijol pesa más mientras está verde y empieza a cargar las vainas de frijol, deja de ser pesado mientras se seca, pasa de estar verde a amarillo y por último termina siendo color café, listo para la cosecha.

La guía en la familia siempre ha sido mi mamá, una mujer que lidera el espacio de la casa, a nosotros sus hijos, al grupo de mujeres de quien se ha hecho responsable y con los vecinos en la vereda El Ejido. En mi familia, aunque mis dos hermanos tienen palabra, mi mamá es quien orienta, induce a hacer las cosas que ella piensa y analiza, ella siempre va delante en todo, no deja pasar las cosas, se da cuenta de todo y antes de haber el problema, muchas veces ya lo ha solucionado. Los años le ha dado la fuerza

suficiente para ser lo que es, ha aprendido a ser mamá, a ser amiga, a ser abuela, aunque no tenga nietos, a ser lo que es, una mayora sabía, que, aunque ya tiene cincuenta y dos años se la ve muy joven y no le pasan los años.

Antes de ella también hubo una guía, y esa fue mi abuela la Mamá Josefa Dejoy, casada con mi abuelo el Taita Salvador Chindoy. Aunque mi abuelo era la figura principal de autoridad en la casa y ante la comunidad, la que tenía la palabra mayor en la familia Chindoy Dejoy, era la abuela Josefa, ella era la que organizaba, orientaba y decía qué hacer, cuándo y cómo, no solo a sus hijos, sino a su esposo y los peones que siempre llegaban ayudar. Mientras ella vivió, dicen mis tías y tíos, todo marchaba bien, los sembrados, las vacas, la casa y sus hijos, porque ella guiaba a todos, ella era la que tenía el carácter fuerte, a diferencia de mi abuelo, que fue una persona muy paciente, apaciguado, que respetaba mucho a la mamita Josefa como él le decía. Los abuelos se complementaban en la vida, lo que no sabía o hacía la Mamá Josefa lo hacía el Taita Salvador.

Cuando la abuela murió, mi abuelito no pudo con toda la responsabilidad, se dejó llevar por mi abuelita y también murió al poco tiempo. La Mamá Josefa con su muerte se llevó las vacas, los sembrados y todo lo que ella guiaba en vida y en el más allá le hizo mucha falta el Taita Salvador que también lo llamó para que la acompañe. Los mayores guías de mis tías y tíos se fueron y dejaron a sus hijos, algunos todavía tiernos. Ahora ese poco de tías y tíos son la guía de nosotros los sobrinos que estamos empezando a madurar, algunos tiernos y muchos ya fuertes.

La gente como la chicha somos sustancias del maíz que nos siembran, brotamos, crecemos tiernos, maduramos y enfuertamos con el tiempo para después ser guías de los que empiezan a sembrarse. A los niños se los encamina, desde que un niño empieza a caminar y está a punto de caerse le dicen “parece duro, eso, camine despacio”, y si se cae lo recogen o le dicen “levántese que eso no fue nada, todavía le falta caerse unas cuantas veces más” mientras aprende a caminar y hacerse fuerte como la chicha, que pasa de estar tierna a enfuertarse con ayuda de la guía. Los niños se enfuertan con el tiempo, y si toman chicha desde pequeños crecen siendo más fuertes, como Fabián que no le da miedo salir a trabajar junto a nosotros y los demás jornaleros. La chicha como los guaguas deben tener guías para coger fuerza y madurar para luego dar fuerza a otras cosas o especies. Los niños como la chicha, son quienes guían a sus padres desde la

fortaleza, ellos son la excusa de los papás para sacar fuerza, los guaguas son por quienes trabajan con más ánimo, con más gusto, con más ganas.

La chicha es un cúmulo de fuerzas, que al enfuertarse da fuerza a quien la toma. La chicha es la guía de la gente, guía las fiestas, guía el trabajo, guía las conversaciones, guía la risa, guía la malicia, guía el acompañamiento entre la gente, la tierra y el trabajo, guía el camino de los que andan pisando grandes montañas y las mismas veredas de Sibundoy, de Bëngbe Uaman Tabanok, el sagrado lugar de origen. La chicha enseña y crece entre la gente, la mantenemos en el cuerpo como reserva y la cargamos en tarros de gaseosa para tomar en el trabajo o donde se preste para brindar tomando con los demás.

Guiar hace parte de la vida, desde bebés somos personas guiadas, nos enseñaron desde lo más simple hasta los más complejo. Tuvimos guías y seguiremos acompañándonos de cosas y personas que nos darán espacio para aprender siendo guiados por maestros y maestras que invierten en nosotros su tiempo voluntariamente.

4.3. Chicheros y chicherías

Empiezo esta parte sincerándome al aceptar, que, en un principio, empecé el escrito desde un juicio frente a las personas que toman chicha en los lugares llamados chicherías. Este tipo de juicios no surgen en mí de la noche a la mañana, esto empieza desde que escuché hablar a algunas personas sobre lo negativo que era tomar chicha, tomar chicha y ser indio. Desde que nos establecimos en el Valle de Sibundoy y en especial en la vereda El Ejido, después de llegar de la Hormiga Putumayo, siempre oía diferentes comentarios que describen a ciertas veredas, entre ellas la vereda mencionada, como lugares peligrosos, no aptos para vivir y por supuestos de gente chichera. El rechazo evidente que existe de algunas personas frente a la chicha y la gente que la consume en las chicherías, porque lo ven como un problema de alcoholismo. Para algunas personas, la chicha es un vicio que tienen todos los indios y que eso los hace personas desagradables en diferentes aspectos.

Con esto, pretendo acercar un poco a los lectores, dando una versión un tanto distinta a esos prejuicios que se tienen, hablo de quienes son los chicheros y que los hace tener esas características que son justificaciones para que otras personas los enjuicie desde

una crítica de chisme, si se puede decir. Hablo de la gente que vende chicha, de las chicherías, y algunas de sus dinámicas que tienen para que éstas funcionen para poder prestar el servicio vendiendo chicha.

4.3.1. Los chicheros

La palabra “chichero” es un término que se utiliza para referirse a todas las personas que toman o consumen chicha. Los chicheros son los niños, jóvenes, adultos y mayores que utilizan la chicha para calmar la sed y en ocasiones el hambre.

Doña Rosa, más conocida como Chuzena, es nuestra amiga, más de mi mamá que de nosotros los de la casa. La apodan así por su aspecto descuidado, ella es una mujer joven, es menor que mi mamá que ya tiene cincuenta y un años, pero doña Chuzena se ve mayor que mi mami, le faltan los cuatro dientes del frente, anda sucia, despeinada y sin bañarse. Su cabello alborotado y crespo mantiene sin peinarlo, por eso le empezaron a decir que andaba chuzona, con la cabeza como trapero.

Doña Rosa o Chucenita, mencionada a lo largo de este trabajo, es una mujer muy trabajadora, su fuerza de trabajo es casi igual a la de un hombre. Ella es particularmente graciosa, ella es muy recochera, tiene una risa escandalosa, habla sin ningún cuidado porque a veces no se le entiende qué es lo que quiere decir, pero con el solo hecho de que ella cuente las cosas riéndose, nosotros terminamos riendo con ella. A veces nos remeda palabras, como si las escuchara mal, las vuelve a repetir mal dichas y con doble sentido. Las charlas se convierten en chiste para ella y también para nosotros, porque a mi mamá y a los que la escuchamos nos causa gracia verla contenta a pesar de todo lo que carga su vida tan particular. A mi hermano José pocas veces le gusta hablar con ella, porque doña Chuzena empieza a molestarlo y a hacerle chistes, él se incomoda y mejor evita mirarla o hablarle, porque mi hermano no aguanta a recochar, es serio y no le causa gracia cualquier cosa.

Cuando ella nos ayuda en la casa, mi mamá siempre le comparte las comidas del día, el desayuno, el almuerzo, el café de la tarde y nunca le hace falta la chicha que mi mamá tiene preparada para la casa y las visitas. Mi mamá separa dos tipos de chicha, una para trabajar que es un poquito más fuerte y la deja fermentar unos días más o en ocasiones se le echa guía más fuerte, esta chicha es para que a los trabajadores les dé gusto trabajar y soporten el calor mientras trabajan. A doña Chucenita no le gusta mucho la

chicha que hace mi mamá y la revuelve con la que ella lleva, así puede enfortarla y hacer que se fermente lo tierno de la chicha para tomar como a ella le gusta y está acostumbrada. Ella dice que compra chicha para todo el día, si se le acaba a las tres, puede ir a sentarse y tomarse unita en alguna chichería de camino a la casa después del trabajo. Dice que cuando no toma chicha no puede trabajar con la misma fuerza y ánimo que mantiene la mayor parte de la semana.

Ella perdió a sus hijos porque el Bienestar Familiar intervino y le quitó el deber de mamá responsable, algunos se terminaron de criar solos y otros se fueron con algunos hermanos de ella, los tíos de sus hijos. Con el tiempo perdió fuerza y el querer estar junto a ellos, ahora anda sola y la vida le da risa, todo le causa gracia, lo que ve, lo que escucha, lo que toma y come. Su fuerza y apego lo perdió, tal vez, porque le halló más gusto a la chicha y el estar acompañada por otras personas que no fueran su familia, quizás encontró otro tipo de familia en las chicherías, supongo yo.

A mí me preocupan sus dolores de estómago, siempre se queja, dice que a veces es insoportable lo que siente, pero cuando le recomendamos que vaya al médico, ella se niega y dice que a ella nunca le ha gustado estar en un hospital. Debe ser gastritis, porque para trabajar algunas veces no lleva comida, esas veces, lo único que carga al trabajo y se lleva a la boca es chicha que compra o hace y con eso pasa todo el día.

Hola qué sed, que ganas de unita, pal barrio chino es que toca, me voy con el muñeco de oro y de allá vuelvo hecho mierda, dijo don Lucho a quien le dicen El Chaquiro, después de terminar de sembrar lulo en la vereda Llano Grande. Los que nos sentamos a descansar mientras llegaba la chicha, nos soltamos a reír y siguiendo el hilo de lo que había dicho para no perder la gracia del chiste. “Después cargando al muñeco de oro llegas directo al tajo” le dijo doña Jesusa, “o el muñeco de oro cargándote a vos con lo grandote quesese” le dijo doña Lolita.

El Muñeco de oro, es un señor de estatura muy baja, de 1,55 metros aproximadamente. Es una persona blanca que anda en las veredas sentado en las tardes tomando chicha con los trabajadores. El apodo se lo dieron, porque es de piel blanca y cuando se enoja su piel se pone rosada. Su cabello mono y sus ojos verdes lo hacen muy particular, es muy delgado y usa botas de cuero que terminan en punta, no anda mal vestido hasta que se emborracha, porque después pierde su chaleco de cuero y hasta sus botas. Tiene orejas grandes y redondas, cuando sonrío se deja ver la caja de dientes con algunos

brillantes dorados. Él camina desde la parte urbana de Sibundoy hasta las veredas, dicen que todos los días lo ven en un sitio diferente y hasta que no se tome unas tasas de chicha no vuelve a subir al pueblo, que suponemos es donde vive. Por supuesto conoce El barrio chino y la gente de las veredas lo distingue. Él vive entre los indios, tomando, bailando y riendo a la par de los chistes y la recocha que le hacen y él hace entre ellos.

“La chicha es mi red bull y me da alas” dijo Roger el enfermero mientras nos sentamos a tomar chicha. Ese día de jornal hacía un sol picante, todos teníamos las botas llenas de barro y pesaban mucho, los días de invierno habían comenzado, pero los escasos días que hacía sol, este quemaba como “estar en el infierno”, así lo siente doña Lolita. La chicha, en esos días de sol infernal, es el energizante que se tiene para seguir con el trabajo. Entre risas le dijo mi hermano Arturo, que, si el Red Bull le daba alas, las botas no lo iban a dejar volar por lo pesadas que estaban, pero que, si le lograban salir de la espalda, le iban a empezar a decir Roger Guaracas, por el cantante Angel Guaracas del Ecuador.

Como doña Chuzena, don Lucho, Roger, mi familia, los demás jornaleros y yo, consumimos mucha chicha para aguantar en el trabajo, algunos llevan chicha que se prepara en la casa, y otros la compran ya hecha. La chicha garantiza que el trabajo de cada uno de ellos sea próspero y rinda durante el día o toda la semana, sea que la chicha esté fuerte o no, eso depende de los jornaleros, que tipo de chicha les sirve para trabajar y darle fuerza a sus cuerpos. Como dicen los trabajadores, la chicha es la gasolina del cuerpo, por eso doña Chuzena dice que, así como se toma chicha se trabaja y así como se trabaja se toma chicha.

Los jornales dejan las manos llenas de ampollas, los brazos y el rostro marcados por el fuerte sol, su espalda molida como dicen algunos. Muchas veces cortados en alguna parte de su cuerpo con alguna herramienta, mojados, llenos de barro y tierra por dentro y fuera de las botas. Un jornal bien ganado que hace a sus cuerpos fuertes y llenos de valentía enseñados a trabajar para no rendirse de un día para otro, en parte esa valentía y fuerza se debe a la chicha y lo que esta produce en los cuerpos para que, estos mismos cuerpos produzcan.

El cuerpo pide gasolina después de una larga jornada, como se acostumbra a estar acompañados, las chicherías son un lugar en donde se pueden encontrar después del jornal, con uno o más personas que también hacen parte del trabajo arduo en las tierras.

Las tierras que se trabajan en la mayoría no son de su propiedad, tierras con extensos monocultivos a los que hacen producir para un patrón, un patrón que muchas veces no les paga lo justo, les paga lo que se considera vale un jornal.

4.3.2. ¿Usted toma chicha igual que los borrachos?

Me preguntó un día una señora que había llegado de Venezuela a montar un negocio de víveres en el pueblo. Fui a comprar un día lunes en la tarde, con mis botas a medio lavar y oliendo a las marraneras que acabábamos de limpiar. Fui a comprar algunas cosas que me encargó mi mamá para la semana, salí sin bañarme porque temía que cerraran temprano los locales. Por supuesto estaba sucia, recogido el cabello y una gorra que disimulaba mi mal peinado, tenía puesta una licra negra larga con algunas manchas de límpido que descolorizó una parte, una camisa azul que siempre uso cuando voy a embarrarme con tierra y un buzo café sin cierre, así luzco los días de trabajo, los días de no domingear. Cansada de toda la jornada del día y de todo lo que habíamos logrado hacer con mis hermanos en la casa y con las tareas que demanda esta y los marranos, usé la moto de mi mamá y con afán manejé esperando encontrar abierto algún granero. Los tiempos de pandemia aún no terminaban y la gente cerraba sus negocios antes de las seis por orden de la alcaldía y demás instituciones locales.

Cuando acababa de hacer la pregunta, se me revolvió el estómago, pero tomé la calma y le pregunté ¿usted no es de por acá no?, ella me respondió valientemente que no, que era de Venezuela, según ella, lugar donde dejó muchas fincas, carros y negocios. Siguiendo la conversación le afirmé y respondí “sí señora, tomo chicha igual que esos borrachos que andan en la vereda y vivo en la vereda” le sonreí y le dije ¿por qué? Me miró y después un largo silencio me dijo “es que se ven unas cosas, que vaina”. “Sí señora, como en todas partes, gracias, no tiene lo que busco, hasta luego” Salí de ahí sonriéndole, por dentro con un sentimiento de ira, pero mostrando muchísima calma. Compré en otro lugar y volví a la casa.

Llegué a contarle a mi mamá mientras escuchaba mi hermano Arturo, esperé a que también se indignaran, pero fue todo lo contrario. Arturo lleno de risa me dijo “así te diría esa veneca”, moviendo la cabeza y haciendo un sonido de afirmación dije “sí”. “Le hubieras dicho que te llamas Chuzena y que te ibas a convertir en su cliente fiel pues” dijo mi mamá llena de carcajadas mirándome. Terminamos riendo y haciendo recocha con lo que había pasado, olvidé aquel sentimiento que me produjo aquella señora. En

forma de burla, mi mamá y mi hermano desbarataron un problema que yo veía y lo convirtieron en chiste, se rieron de la señora y de mí que quise hacerme la víctima.

Aquella señora, me hizo entender, que, como ella, otra gente piensa que cualquier indio mal vestido y oloroso es un chichero que anda rodando de vereda en vereda tomando chicha por vicio. Sin entender que las personas que trabajan en la tierra no tienen la misma pinta que tienen los del pueblo a toda hora, el olor a tierra, sudor, a chicha y en mi caso a marraneras, hace parte de nosotros, se impregna y no se quita con un baño, porque al otro día se vuelve a lo mismo, a los mismos espacios donde nuestro cuerpo toma olores y chicha, la ropa se mancha, se envejece y se daña con más facilidad, porque es ropa de trabajo.

Mi mamá y mi hermano Arturo, me enseñaron que a los indios no nos importa que la gente piense, nos vea y hable de manera despectiva. Ante los pequeños y grandes problemas, la gente chichera busca soluciones simples, sin dejarse agobiar por cosas que no deben afectar el vivir y la tranquilidad.

Con esto no estoy diciendo que la chicha mantiene a las personas cuerdas todo el tiempo, que todo es maravilloso y vivimos en el paraíso. Estoy hablando de las personas chicheras, que toman para trabajar, para bailar y para reírse, personas que necesitan tomar para funcionar mejor, para rendir y hacer con fuerza lo que necesita fuerza. Si la chicha es un vicio para algunos, se puede decir que los vicios existen en todas las sociedades, en unas con más visibilidad que en otras, pero no solo la chicha es la causante de las cosas negativas. Los diferentes vicios existen y seguirán existiendo en cualquier grupo humano y no hablo de vicios que tengan que ver con la alteración del sistema nervioso, sino de cualquier cosa a la que uno se envicia. Todos tenemos un vicio a ciertas cosas que nos hacen sentir bien, realizados y contentos en el momento en que lo consumimos o hacemos.

El caso es que, si eres indio y vicioso, y el vicio es la chicha, ese vicio ya va más allá de ser un simple vicio, porque a los indios se los ha denominado salvajes y sucios, con falta de “civilización” desde que la gente de occidente llegó a invadir territorios indígenas. Esto aún se ve reflejado en colegios urbanos, donde la mayoría de estudiantes son de la zona urbana, es decir, hijos de la gente que ha llegado a poblar la parte donde se ubican los barrios, la iglesia, la alcaldía, la comunidad religiosa como las hermanas carmelitas y muchas cosas que dan el aspecto de pueblo.

Cuando entré a estudiar en el colegio Champagnat ubicado en la zona urbana, con compañeros blancos, algunos profesores que llevan un buen tiempo en Sibundoy, empezaban a contarnos a toda la clase lo que pasaba los domingos con la gente india que salía a misa y al mercado. Recuerdo a un profesor de religión, que le decíamos “el lobo”, por sus cabellos canosos con un color a ceniza y por su barba abundante que casi le cubría la mitad del rostro. Este profesor contaba las historias sin tener en cuenta que en el salón de clases estábamos tres compañeros indígenas, un compañero inga y dos camëntšás incluida yo. “A veces llegan a la santa misa oliendo a chicha y descalzos, con sus ruanas y chalinas viejas, llenos de collares en la garganta que no los dejaba crecer por lo pesados que se miraba eso”, es el comentario que recuerdo con más claridad de los muchos que hizo durante el tiempo que recibimos clases de religión. Ahora, creo que mis dos compañeros y yo, nos sentimos avergonzados en aquellos momentos, pero solo nos mirábamos de reojo y nadie decía nada.

Estas cosas contadas de esta manera, hace que la gente joven indígena y no indígena, se haga la idea de que ser indio de alguna manera cause vergüenza. Más de las personas que somos indígenas y que de alguna manera mostramos rechazo por lo que son los demás y hacen parte de nuestro pueblo. Comentarios como: “por culpa de esos borrachines, a todos los indígenas nos dicen chicheros, hacen quedar mal ole”. Por mucho tiempo también llegué a pensar que los indios de las veredas que andan tomando chicha, dan una mala impresión a los demás, como a la gente blanca. Ahora llego a pensar que nadie debe sentir rechazo por lo que es la gente chichera, porque en la mayoría de familias ingas y camëntšás se consume chicha para hacer diferentes actividades.

4.3.3. Apodos de la gente y las chicherías

Las chicherías en Sibundoy siempre han estado presentes, según se cuenta en mi familia, con la diferencia que ahora hay menos que hace unos años. Las chicherías se encuentran ubicadas en algunas veredas de la parte plana, en la zona rural del Valle de Sibundoy. En la zona urbana es muy difícil encontrar una chichería, porque la mayoría de gente que habita esta zona es gente mestiza o blanca como los llamamos nosotros, y muy pocas familias camëntšás e ingas. En la parte alta, o el pueblo, las escasas familias camëntšás que viven allí y también consumen chicha. Por lo general, la chicha la prepara

la gente indígena para diferentes actividades, para el trabajo, las fiestas, las mingas y para tomar constantemente en la misma casa.

Las casas o lugares donde se encuentran las chicherías siempre van a ser reconocidas por los apodos que la misma gente les pone, tal es el caso de: Los Sabingos, La Rosa Mística, El Padre Orlando, La Guapa, El Rey Mundo y un lugar muy reconocido es El barrio chino. Los apodos también son para quienes toman como: La Alejandrina, El muñeco de oro, El cuetero, La Chuzena, el Manuel visco, El Tingarillo, El Raposo, El Chilpo, El Chaquiro, La Sardina, El Jeringas, El Patacón, El Tangua, La Sabinga, El Uribe, El Psicólogo y muchos más, para todos ellos hay una razón de ser para sus apodos.

Esos apodos a lugares y personas los ponen los mismos cabëng que van a tomar y comprar chicha en aquellos lugares y se ponen apodos también entre los que toman. Los sobrenombres surgen en medio del trabajo, las fiestas, mingas, tomando, recochando o simplemente hablando. Así se recuerda a las personas, en especial a las que particularmente se distinguen por ciertas características por las que se han apodado.

“El barrio chino”, no es un barrio en primer lugar, es un lugar en una vereda llamada Sinsayaco, no es toda la vereda apodada así, sino específicamente la parte donde se encuentran varias chicherías juntas, casi que escondidas, porque no cualquier persona conoce y sabe cómo llegar. Cuando llega alguna persona que no es de Sibundoy, a forma de broma lo invitan a este lugar, a El barrio chino, las personas empiezan a preguntar con curiosidad dónde es y cómo se llega, en su imaginación es un barrio grande, donde posiblemente vive gente asiática y cosas por el estilo.

Los maliciosos, en su mayoría camëntsas, sueltan a reírse y a seguirles la corriente hablando de lo bonito que es y lo seguro que puede llegar a ser ir por esos lugares, “pero seguro que se emborracha” murmuran entre dientes, mirando a la persona sin dejar de reírse de manera burlesca. “Esa visita la dejamos pa’ lo último pues”, dicen, cuando la persona está por irse y si sigue insistiendo en ir, le cuentan donde es y para qué es que quieren llevar a la persona, pero no las personas que la invitaron, la verdad se lo dice otra persona menos maliciosa.

El barrio chino es famoso por la cantidad de historias que se cuentan a forma de recocha y de chisme, no se sabe que tan ciertas son, lo que sí se sabe, es que El barrio chino tiene mucha historia y todos sabemos de qué lugar se habla cuando se menciona.

Doña Rosa Jacanamejoy y su marido el señor Orlando Chindoy viven en la vereda El Ejido a unos cinco minutos de la casa caminando. La razón del apodo "Rosa mística" que le pusieron a doña Rosa Juagibioy, se debe a su aspecto físico, "parece una virgen la Rosa", ella se viste con faldas muy largas y la mayoría floreadas como las usan las mujeres cristianas o evangélicas, mantiene solo adentro en la casa porque no le gusta salir mucho, o eso da a entender a los demás, que es misteriosa y un tanto reservada, "como si fuera una santa", dicen los que van a comprarle chicha a la casa. Doña Rosa tiene la piel blanca como leche y no se la ve bajo el sol haciendo trabajos pesados. Como si de una santa se tratara, o como la misma virgen Rosa Mística, que en español traduce Rosa Misteriosa, el misterio hace parte de ella, su sombría y delicadeza al sonreír, su forma de ser reservada, la gente debe ir a comprar a su tienda para poder verla, porque no solo vende chicha, también vende algunos artículos de remesa y cosas necesarias que la gente del campo y las veredas necesitamos. La chicha que vende también hace parte de su misterio, porque siempre llega mucha gente a tomar en su casa, sobre todo en horas de la tarde llegan a comprar muchos cabëng.

A las personas con características diferentes, gente rara, la gente que llama la atención como doña Rosa, no pasa desapercibida y en muchas ocasiones se le apoda por lo que hacen y no hacen. Por eso a don Orlando Chindoy también le pusieron el apodo de "El padre Orlando", porque a Sibundoy llegó un sacerdote llamado así, Orlando, y todos le llamaban "Padre Orlando". El sacerdote es muy recordado, porque era de raza negra, dicen mis tías, un señor alto, grande y acuerpado, que regañaba cada vez que daba el sermón en las misas que hacía. De don Orlando no sé mucho, pero sí he escuchado mucho que también le dicen "sabingo". A don Salvador, el abuelo del señor Orlando, le apodaron hace muchos años como "Salvador sabingo". Como andar con y entre los cabëng no es fácil, a don Salvador le tocó aceptar el apodo que no dudo que con mucho cariño le pusieron.

Antes se sembraba mucho tumaqueño, un tubérculo que crece y madura dentro de la tierra, se parece mucho a las cunas, pero su sabor y textura cambia mucho. Es uno de los alimentos más ricos que consumían los camëntsás e ingas y ahora en menor cantidad. A los tumaqueños que salían aguachentos o malos para comer, se les dice vengëcuem, porque salían grandes y feos. Dice don Alberto, que don Salvador siendo joven y al referirse al tumaqueño aguachento, no dijo vengëcuem, sino sabengo, y desde

ahí lo empezaron a llamar Salvador sabengo, por haberse confundido y llamar al tumaqueño aguachento de otra manera.

A la familia de don Salvador Chindoy se le dice “Los sabingos”, porque no solo él heredó el apodo, sino su esposa e hijos. La gente se refiere a ellos como; “la mujer del sabingo” o “los hijos del sabingo” y ya se sabe de quienes se está hablando porque no hay más familias con el mismo apodo. Doña Rosa Mística, al estar casada con el señor apodado como padre Orlando, tienes dos sobrenombres; Rosa Mistica y Sabinga. Así sus hijos se les llama de diferentes maneras; los sabingos, los hijos del padre Orlando o los hijos de doña Rosa Mística.

Los apodos o sobrenombres en la vida también se dejan para recordar a la gente, para seguirse riendo de lo que se contó hace años atrás y en el caso de la familia mencionada, puede heredarse muchas a generaciones siguientes. Los apodos también son una forma de recordar y hacer memoria de lo que causó gracia antes, sigue causando gracia ahora y seguirá causando lo mismo en los hijos y los hijos de los hijos, no solo dentro de la familia, también a la gente que vive entre ellos, sino yo no estuviera escribiendo y mucho menos mencionándolos. Es como untarse de esencia en las manos y pasársela por todo el cuerpo, eso dura hasta que uno se baña, pero en la memoria se mantiene el olor y la gracia que causó en el momento, como el olor de la chicha, la tierra y la comida.

La esencia de apodar a los demás y que estos apodos se mantengan en la familia como algo característicos frente a las demás, es una forma de reír y hacer reír a la gente. Uno se unta de lo que se rodea, nuestra familia, nuestros amigos, los vecinos, de la gente con quienes vivimos y de los que ya no están, pero dejaron algo en nuestras vidas.

4.5. ¿No será canye milí? (¿no será unita de mil?)

Quedó como canyé milí o unita de mil, la botella de tres litros de chicha. Antes todo costaba menos, hasta la chicha, la chicha era barata porque la plata tenía otro valor también, seguro equivalía y estaba bien pagada esa cantidad que antes costaba mil pesos. Antes alcanzaba más, como cuando nos mandaban a comprar mil pesos de pan, y alcanzaban cinco panes de doscientos pesos más uno de aumento, o la dichosa ñapa. Ahora ya no tiene el mismo valor, ahora esa botella vale más de cinco mil pesos. Ahora

tendríamos que decir, canÿe shachna mili, no suena ni significa lo mismo, solo diríamos una de cinco mil pesos. Pero se sigue diciendo canÿe milí, unita de mil.

La gente crece, no solo de estatura y de ancho, sino de número de habitantes, ahora en Sibundoy hay mucha gente desconocida, llega más gente todos los días de otros lados y el pueblo se va llenando más. El tiempo hace que todo se transforme, la vida en Sibundoy se va transformando, sin darnos cuenta hay barrios nuevos, tiendas nuevas, carreteras nuevas, y sitios nuevos. Con la vida, la chicha también va cambiando y transformándose, va agarrando otro valor, no solo el valor monetario, sino el valor de apreciar y querer la chicha por encima de otras bebidas que llegan a Sibundoy. Las cosas nuevas llaman mucho la atención, lo nuevo atrae y se anhela querer tener eso que desconocemos, porque queremos experimentar y queremos saber a qué sabe eso que no conocemos. Cuando algo nuevo llega, lo que ya tenemos pierde su atractivo, porque ya sabemos lo que es y a lo que sabe, y sí, es bueno conocer y aprender, pero como dicen los mayores, no todo lo nuevo es bueno y saludable. La chicha se consume desde hace mucho tiempo, y no se ha dejado de tomar, no se ha dejado de hacer y compartir.

La chicha ha permanecido por la fuerza de los que siembran el maíz, los que siembran maíz lo hacen porque el maíz transformado en chicha y en otros productos, da fuerza y alimento a los que se dedican al cuidado de las plantas del maíz y otros cultivos. La chicha es porque la gente ha aprendido con los años a preparar y consumir para agarrar fuerza, la gente es porque la chicha les ha permitido trabajar mediante la fuerza que esta genera en las personas, porque se han enseñado y acompañado por muchos años, algunos por toda su vida, con la chicha.

¿No será canÿe mili?, gritan con malicia los amigos que uno se encuentra por ahí. Uno conoce y sabe a qué se refiere las personas cuando hace la invitación a tomar canÿe milí, “pero ¡qué seeeed!”, “¿no será unita?”. Como dicen por ahí, eso es cultura general en Sibundoy, sobre todo en la zona de las veredas con la gente india, a no ser que se encuentre en el pueblo con la misma gente de confianza y que quiera tomar. Decir alguna de estas frases es hacer o recibir una invitación a tomar chicha, o tomar cualquier otra cosa que emborrache, pero tiene más sentido cuando se toma chicha.

Cuando se está fuera de Sibundoy se mantiene con sed, algunos anhelan siempre mantener chicha preparada para cuando llegue la sed, sobre todo los fines de semana. En Manizales, por ejemplo, los cabëng hablan de querer tomarse unita de mil, canÿe mili,

cada que se va acercando el fin de semana, es una de las muchas formas que hay para encontrarse, reírse, compartir, acompañarse en una ciudad tan lejos del Putumayo, y salir de la rutina académica que agobia a quienes estamos acostumbrados a estar en movimiento, estar en el jajañ ganando fuerza en el cuerpo trabajando, estar junto con los trabajadores, con la misma familia o amigos tomándonos una chichita. No es el hecho simplemente de tomar, sino de lo que se logra compartir en un momento de estos, chistes maliciosos, problemas, alegrías, trabajo y lo que se pueda brindar a los demás.

4.5.1. Vendeme unita Dolores...

Para las personas que se dedican a la preparación y venta de chicha, más que un negocio, es una salida económica de la cual dependen familias enteras. Vender chicha no es fácil ni en las zonas rurales, la gente que tiene sus chicherías, como doña Dolores Jamioy, Los sabingos, El Rey y los mencionados anteriormente, deben enfrentarse con el miedo a que los delaten, que baje la policía y les riegue todo lo que preparan y enfuertecen para vender. La chicha que se vende en las chicherías se la considera no apta para el consumo porque es demasiado fuerte para el estómago, puede producir distintos problemas internos en el estómago y demás órganos.

Comprar la chicha fuerte de las chicherías, es necesario para los jornaleros, su cuerpo fuerte necesita de algo tan fuerte como ellos para poder resistir. Las chicherías dan la gasolina para que los motores de los jornaleros, que en su mayoría son camēntsas o ingas, funcionen por toda la jornada. Vender chicha totalmente fermentada es vender la fuerza necesaria para producir, producir muchas veces en los sembrados del patrón.

La chicha dispone a las personas no solo a tomar, sino a que las cosas sucedan y todo lo que se hace desde el acompañamiento de las personas que hacen parte de los momentos en que se brinda la chicha. No solo es calmar la sed, tomar alimenta, da fuerza, hace trabajar, hace resistir en los cultivos y en los espacios. La chicha hace reír a la gente, hace que la confianza sea cada vez más cercana entre los que brindan un vasito de chicha.

Como la casa de mi mamá queda a lado de la chichería de doña Dolores Jamioy, separadas únicamente por un cuarto de tierra y una zanja que rodea la casa, nosotros escuchamos cada que llegan a comprar la chicha. Alrededor de las cuatro o cinco de la

tarde, hora en que los jornaleros llegan de sus diferentes trabajos, gritan desde afuera para entrar y comprar una tasita.

Vendéme unita Dolores, pa' ver si mato esta puerca sed, que me tiene seco, se escucha a desde la casa. Doña Dolores les vende la chicha y presta un espacio de su casa especialmente para que los que compran se sienten a tomar tranquilamente y cómodos. Prende música en su equipo de sonido y esta suena hasta que todos se vayan, todos se van a diferentes horas, a veces salen a las siete, ocho, diez o más tarde. Mientras toman, no solo se escucha música, se oyen risas en diferentes tonos que hacen reconocer a las personas que se encuentran tomando. Se escucha hablar en tonos fuertes y algunas veces como si se secretean cosas entre ellos, algunas veces se escucha que lloran de sentimiento o por las peleas que también se generan. Se oye que aplauden y es porque bailan algunas de las canciones que ellos mismos piden escuchar, porque les hace recordar cosas que viven y han vivido.

A doña Rosita Chuzena le gusta la canción del Trio fronterizo y canta una de sus estrofas así: "si las penas se borrarán con el trago que hoy me embriaga, tomar y más tomar hasta olvidar ese querer", canta con sentimiento la canción mientras se abraza a sí misma, baila sola y se ríe, no sabemos de qué. Tal vez le ayuda a olvidarse del duro trabajo que hace día tras día en tierras ajenas o porque perdió a su familia, pueden existir más razones, pero la chicha la hace olvidar de sus penas, del cansancio y de otras cargas que existen en su cuerpo. Estar borracho no hace olvidar las penas, pero duelen de manera diferente.

Como doña Rosita, muchos más cantan, bailan y se ríen de sus cargas mientras toman chicha. La chicha puede guiar el olvido de algunas cosas y puede ser la guía para recordar otras que se quiere por algunas horas del día. La chicha guía la alegría y algunas tristezas, de alguna opaca lo que se viven en cada mundo como jornaleros y trabajadores, lo que se asume por días, semanas, meses, por todo el año y por toda la vida, hasta que sus fuerzas se apaguen y no haya chicha guía que encienda sus motores.

Dicen que la Vereda El Ejido, como otras, es reconocida por las grandes hazañas y anécdotas marcadas por sucesos que se vivieron en años pasados, época en la que mi mamá y sus hermanas eran niñas y otras señoritas, eso hace más de cuarenta años. Hoy la Vereda El Ejido ha cambiado mucho, tiene algunas historias recientes, pero su nivel no

se compara con las que vivieron en la época de mis abuelos. Esas historias marcan lugares y momentos de los cuales, muchos las recuerdan como una parte negativa de lo que sucedía en dichos lugares.

Mi tía Rosario recuerda una historia de esas historias así:

“Ese era un domingo, me acuerdo tanto, porque ese día nosotras habíamos salido con mi mamá a la misa. Todavía teníamos puestos esos vestidos azules con los que habíamos hecho la primera comunión y unos zapatos de charol con medias blancas. Cuando llegamos a la casa, al lado estaba sonando bien duro la música y se escuchaba a muchos que estaban tomando ahí. Como eso ya era costumbre los fines de semana, no prestamos atención, nos cambiamos de ropa para ayudarle a mi mamá a alistar las cosas para el otro día que llegaban a trabajar algunas personas. Cuando a eso de las cinco de la tarde empezaron a alegar, alegar, cuando se oyó un silencio, ya no se oía música y la gente se quedó muda por un momento. Cuando de repente se escuchaba correr uno tras de otro, eran dos que se andaban correteando con machete por la carretera. Mi mamá desde la cocina nos dijo que ni nos asomáramos a las ventanas ni a la puerta, pero nosotras de chismosas, tratábamos de ver por las rendijas de la casa porque era de madera. Después de un buen rato todos salieron a ver qué pasó y en la Hidráulica, estaba ese señor con las manos sobre la cabeza y todo de sangre. Lo habían matado a machetazos” (conversación Rosario Chindoy, Sibundoy, 2021).

Después de la historia, mi tía dijo que ella no hubiera sido capaz de quedarse en la vereda, por el miedo a que le pueda pasar algo, o simplemente ver este tipo de cosas cada fin de semana. Dice que le asustan los borrachos y los escándalos de la gente, porque como ésta, hay un sinfín de historias diferentes en las veredas. Las historias son contadas por distintas personas como anécdotas, a veces exageran los hechos y otras veces omiten ciertas partes, sea porque se les ha olvidado o porque contar una historia así asusta a quienes las escuchan.

Mi mamá y nosotros sus hijos, nos hemos acostumbrado a vivir en la vereda. De alguna manera mantenemos lo que dejaron nuestros abuelos maternos. Hemos aprendido a trabajar como los demás jornaleros y tomamos chicha cuando nuestro cuerpo pide, casi siempre, nos vamos a tomar y a bailar a las chicherías, pero también bailamos, cantamos, reímos y recochamos mientras tomamos y brindamos chicha con los demás trabajadores, amigos y la misma familia. Para mi familia materna escuchar la canción viaje sin retorno, es recordar a los abuelos, y cuando nosotros sus hijos la escuchamos

es recordarlas a ellas, a mis tías, tíos y a nuestras madres. Esta canción se escucha cuando ya estamos borrachos, se la canta con sentimiento, se la baila y la mayoría de veces se llora al recordar. La letra resume de cómo vivir y la certeza de que vamos a viajar, la canción dice así:

Somos pasajeros que estamos en el mundo

que tarde o temprano tenemos que viajar

Ese viaje largo, el viaje sin retorno

el viaje que nunca ha de regresar.

Por eso esta vida hay que disfrutarla

porque algún día tenemos que partir

Se queda lo bueno, ahí se queda todo, no se lleva nada todo ha de quedar

Gocemos la vida que algún día nos vamos. ¡Goza pueblo!

Que linda es la vida, pero es prestada

Que nunca se sabe la hora de viajar

Solamente sabe el día que nacimos, pero nunca sabe la hora del final

Las chicherías son los espacios que tienen los trabajadores para terminar muchas veces las jornadas del día, lugar donde se encuentran con otra gente que trabaja. Esta gente vive adecuando y haciendo producir la tierra para un patrón que les paga muy poco, apenas para sostenerse económicamente y poder llevar la vida día a día. La gente chichera es la gente trabajadora que todos los días madruga a cumplir con los jornales. Sin romantizar y mucho menos dar un juicio errado de lo que son y producen a las chicherías y las personas que hacen parte de estas, hablé desde la gente y sus vivencias de la gente que vive, o hemos vivido entre las chicherías y que de alguna manera nos aprendemos y entendemos cada espacio que se genera con y para la gente.

Para la gente camëntšá e inga del Valle de Sibundoy, la chicha es algo necesario para vivir trabajando, la fuerza que se necesita para hacer actividades pesadas se las brinda la chicha. La chicha, más que un “vicio”, como lo ve la gente blanca, es la guía de los jornaleros, de las fiestas, de las conversaciones de donde surgen apodos para reírse de nosotros mismos y de la gente que acompaña los espacios.

La chicha, como los mismos indios, ha sufrido repercusiones durante mucho tiempo, porque se cree que la gente que consume chicha, se posiciona en un nivel de inferioridad ante la gente que consume otras bebidas industrializadas. Oscar Ivan Calvo y Marta Saade (2002), cuentan que cuando las elites colombianas quisieron reemplazar el consumo de chicha por bebidas “bien elaboradas”. La cerveza, las gaseosas y bebidas que estuviesen hechas a base de cebada, fueron algunas con las que empezaron a reemplazar a la chicha. A dichas bebidas, se les quitaron el pago de impuestos. Por medio de publicidad, la élite, empezó a promocionar las bebidas que para ellos si eran admitidas para el consumo. Por otro lado, la chicha, hecha con maíz fermentado, empezó a sufrir repercusiones. Por medio de imágenes publicadas en el periódico *El Tiempo*, atribuían a la bebida fermentada; la violencia, la pobreza, el desaseo, la brutalidad, la miseria y todos los aspectos negativos que, según la élite del momento, no permitían a Colombia ser un país civilizado. La clase obrera hacía parte de los principales consumidores, por ello, uno de los argumentos para terminar con el consumo de la chicha, era que esta era la principal causante de la “degeneración de la raza”.

Hoy, en Sibundoy no se pierde esas ideas, ideas que se rumoran entre la gente blanca y algunos indios que también son parte del rechazo a todo lo que tenga que ver con la chicha. Este rechazo nace a partir de las ideas que llegaron con la comunidad religiosa, quienes consideraban a esta bebida como “agua para puercos”, como cuenta la batá María Miticanoy, quien escuchaba a las monjas regañar a los indios que tomaban chicha.

Al trabajar con chicheros, aprendí que a ellos no les interesa qué es lo piensa la gente de ellos, y eso me enseñó que a mí tampoco me importe, porque he aprendido a tomar cargar chicha para trabajar, porque como dice doña Chuzena “así como se toma se trabaja”. El cuerpo pide alguna sustancia para poder funcionar, algunos toman agua, otros toman gaseosas o energizantes, toman café para aguantar, unos fuman y otros como nosotros los indios, tomamos chicha fermentada para darle “gasolina al cuerpo”.

Lo que resulta

Este trabajo no muestra solo a la gente. Algunos mayores me han enseñado que la tierra terminamos siendo todos. En consecuencia, este trabajo habla de la tierra y de lo que hay entre, sobre y con ella. La tierra es lo que es lo que se muestra fuerte y dificulta el trabajo de la gente, como la tierra que se debe acomodar. La tierra es el agua que ayuda al crecimiento de muchas especies. La tierra son semillas que crecen. La tierra es la misma gente que la trabaja.

Todo esto lo aprendí con los jornaleros, con la gente que siembra, con los chicheros, con los cosecheros, con los trilladores, con los y las guías, que al final de cuentas todo lo anterior lo contiene cada persona con la que me reí, tomé chicha, cargué, personas que me ayudaron a envolverme y a enredarme con ellos como *una sola familia*. Canye tsaquënca, dicen los camëntšás para las familias que hacen parte del mismo pueblo, porque, aunque no compartamos consanguinidad, todos terminamos siendo una misma familia. Llamamos tíos y tías a los mayores y ellos nos consideran sobrinos. Andar con los jornaleros es sentirse en familia, porque brindan confianza para estar y hacer las cosas junto a ellos.

Los camëntšás mantenemos envueltos los unos con los otros, enredados por lazos de amistad o por relaciones que se dan para formar familia. Desde que nacemos somos envueltos con tšombiach para agarrar fuerza, para ser fuertes. Nos enseñan a envolvernos en el trabajo con los demás, a estar enredados entre las cosas que enseñan para trabajar. Nos enseñan a envolvernos. Tal cual se envuelve lo que hace parte de nuestro mundo, se envuelven las plantas y en las plantas se envuelven otras vidas, como las aves que se anidan sobre los sembrados.

En Sibundoy he aprendido un sinfín de labores, de ocupaciones, de trabajos o quehaceres. En el tejido se le llama labores a los símbolos que se tejen en el tšombiach. Esos símbolos o figuras resultan de las repeticiones y tejidos que se han hecho por muchas generaciones antes de nosotros. Las labores es lo que se hace con las manos y el cuerpo. Esas labores que se encuentran en el tšombiach, envuelven a la gente

camëntšá e inga. A los bebés para fortalecer y abrigar su cuerpo, a las mujeres para proteger el vientre y a los hombres como parte de su vestido.

Envolverse y dejarse guiar ha resultado de aprender un sin fin de labores que han sumado a mi recorrido hasta ahora, y que van a seguir sumando, como un tejido que se va apretando con cada hilo de lana, hasta llegar a formar un tšombiach. Pero este tejido no ha terminado, porque se debe seguir urdiendo para seguir trabajando, para formar largos y gruesos chumbes que van a envolver a otros y otras que quieran unirse a las labores que se generan desde la tierra y con la gente.

Urdir es lo primero que se hace para empezar a tejer el tšombiach. Urdir es dar vueltas entre troncos, palos, o astillas enterrados en la tierra que sirven de apoyo a los hilos coloridos de la lana. Las vueltas siguen una secuencia de ir y devolverse cuantas veces sea necesario para formar la base del chumbe.

Cada labor que tiene el chumbe explica algo, son figuras que traducen cosas que tiene el mundo y su función, como; el sol, la luna, las estrellas, el agua, los caminos, las plantas, las siembras y hasta la gente que hace parte de ese mundo, y son labores “que se deben saber leer” (Garzón 2021). La persona que teje la labor, cuenta historias de lo que hace con sus manos, los ojos, la memoria y demás partes del cuerpo que le permiten tejer. Las labores son cosas que hacemos las personas, cada labor es importante para que las cosas puedan funcionar. Las labores entendidas como; primero, el acto de hacer cosas tangibles que pueden envolver como el tšombiach y mientras las personas “tejen, van a la chagra, la zanja, a criar animales u otras cosas. Luego vuelven y siguen tejiendo” (Garzón 2021) porque hacer esas cosas también son labores. Segundo, lo que se queda en el interior de la gente, en nuestra memoria, en nuestro pensamiento y sentimiento. En la memoria porque es donde se guarda información para saber hacer las cosas, en el pensamiento porque para hacer muchas veces se debe pensar, y en el sentimiento porque al final de cada labor se siente la satisfacción de que se puede hacer cosas.

El tosmbiach son vueltas que se han dado para llegar a ser. Las vueltas están presentes desde que la lana está envuelta en una madeja y pasa a envolverse en uvillos, cuando se urde, cuando se teje y cuando se usa para envolverse en el cuerpo. La vida es como el chumbe, consiste en envolverse constantemente entre cosas y con esas mismas cosas, como las ocupaciones, todos los días aparecen responsabilidades que nos enredan con

fuerza, y en ese enredar siempre estarán presentes quienes nos encaminan, apoyan y guían, como en el acto de tejer.

De esta manera, el presente trabajo se envolvió para hablar de una parte muy pequeña de la vida del pueblo camëntšá. Como hija de un hombre inga y una mujer camëntšá, fui parte de esas vueltas que dan y se seguirán dando, como el frijol tranca, que persiste desde antes que los camëntšás se entendieran entre sí. Las especies que me apoyaron como guías para entender lo que implica ser una enredadera y involucrarse en la vida, no solo son la gente, y en eso consiste parte de este trabajo, en tratar de entender otras vidas con las que nos vemos envueltas por medio de nuestras labores.

Esto es una entrega de cargas después de ser guiada por muchas especies que me acompañaron para que se de este contenido. Este trabajo es una de las descargas que como camëntšá voy soltando, algo que se me encargó para escribir, tal vez no cómo se esperaba, no se si hice más o menos de lo que cargan estas páginas, pero es una carga de las muchas que se pueden seguir cosechando. Como el frijol tranca que da incontables cosechas antes de soltar la vida deberíamos ser, ser como el frijol tranca, no como el frijol de monocultivos que solo produce una carga y una cosecha en su periodo de vida. Aprender a enredar con guías y personas que estén dispuestas a aprender, porque la vida nos envuelve y nosotros a ella. Porque lo que resulta no es el final de los procesos o el trabajo, lo que resulta es lo que se debe continuar envolviendo en las labores, porque uno sigue tejiendo hasta que emprende el viaje hacia las estrellas, como lo han hecho muchos camëntšás de Tabanok.

Bibliografía

- Anzola, S. (2017). *“Uno hace la finca y la finca lo hace a uno”: Trabajo, conocimiento y organización campesina en Sucre, Cauca*. Tesis de pregrado. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia.
- Argueta, Arturo & Sanabria Diago, Olga. (2015). *Cosmovisiones Y Naturalezas En Tres Culturas Indigenas De Colombia*.
<https://www.revistaetnobiologia.mx/index.php/etno/article/view/84>
- Charfuelán Caípe, C. (2022). *Desempeños: posesiones del cargo y posesiones de tierra en el resguardo de Guachucal, pueblo de los pastos*. Universidad de Caldas, Manizales, Colombia.
- Chaustre Fandiño, L. (2019). *Vida or Joboijuama. Ahora que hay vida bailemos y cantemos por nuestra existencia: la risa entre los Camëntšá*. Tesis de maestría, Flacso Ecuador. <http://hdl.handle.net/10469/15486>
- Colombia. *Revista de Antropología y Sociología: Virajes*, 23(1), 65-99.
<https://doi.org/10.17151/rasv.2021.23.1.4>
- Cortés Lozano, A. X., & Vivas García, J. A. (2020). *El desarrollo agrario en Colombia: Debates y políticas*. Bogotá: Uniminuto.
- Dagüa, A., Aranda, M. & Vasco, L. (1998). *Guambianos: hijos del aroiris y del agua*. Bogotá: CEREC, Serie Amerindia No.10.
- Garzón Camacho, A. (2021). *Enseñarse Bonito: Cuerpo, trabajo y vida en el campo entre los Kamëntšá del valle de Sibundoy, Putumayo*. Universidad de Caldas, Manizales, Colombia.

- Guzmán-Pañuela, L. (2021). *Buscar la forma: ir sometándose y andar toriando caminos en el Norte del Tolima*.
- Haraway, Donna (2017 [2003]). *Manifiesto de las especies de compañía*. Traducción de Victoria Gasteiz. Buenos Aires: Sans Soleil Ediciones.
- Ingold, T. (2018). *La vida de las líneas* (Trad. A. Stevenson). Santiago de Chile: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- López Guerrero, D. (2022). *Canto y Cucho: una etnografía entre el guaico y la sierra de Mallama, Nariño*. Universidad de Caldas, Manizales Caldas.
- Mauss, Marcel (1971 [1925]). *“Ensayo sobre el don”*. En *Sociología y antropología*. Traducción de Teresa Rubio de Martín-Retortillo. Madrid: Ed. Tecnos.
- Peñuela, L. G., & Guava, L. A. S. (2021). Acompañemos la vida en el trabajo material: una propuesta de indagación antropológica. *Revista Colombiana De Antropología*, 58(1), 175–205.
- Real Academia Española (2021). *Diccionario de la lengua castellana*. Madrid: Biblioteca RAE.
- Real Academia Española (2022). *Diccionario de la lengua castellana*. Madrid: Biblioteca RAE. Recuperado el 22 de julio de 2022, de: <https://dle.rae.es/huaico?m=form>.
- Rodríguez, A. (2020). *Resolver y andar en junta en un mundo que totea. Antropología de la vida campesina en San Bernardo, Cundinamarca*. Tesis de pregrado. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia.
- Suárez Guava, L. (2021b). *“Una antropología con las manos sucias y la barriga llena. Propuesta de trabajo seguida de muchos rayes”*. En, D. Bocarejo, M. Ferro y L Suárez (Ed). *La etnografía: problemas y soluciones*, pp. 76-116. Colección cuadernos mínimos. ACANT. Bogotá: Editorial Gente nueva.
- Suárez Guava, Luis Alberto (2022). *Guacas: las ocupaciones crecientes de los Andes colombianos (Una antropología a ras del suelo)*. Tesis o trabajo de

investigación presentada(o) como requisito parcial para optar al título de Doctor en Antropología Social. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá-Colombia.

Taimal, J. (2021). *Indios Resueltos. Crianzas y rodeos de primero cumbales los herederos legítimos de los primeros Cumbales*. Tesis de pregrado. Universidad de Caldas, Manizales, Colombia.