

Canto y Cucho: una etnografía entre el guaico y la sierra de Mallama, Nariño.

Duván Camilo López Guerrero

Universidad de Caldas
Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales
Departamento de Antropología
Manizales, Colombia
2022

Canto y Cucho: una etnografía entre el guaico y la sierra de Mallama, Nariño.

Duván Camilo López Guerrero

Tesis de grado presentada como requisito parcial para optar al título de:
Antropólogo

Director:

Luis Alberto Suárez Guava
Doctor en Antropología Social

Universidad de Caldas
Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales
Departamento de Antropología
Manizales, Colombia
2022

A doña Lionsa y a don Servellón, quienes ya no están con nosotros

Agradecimientos

Debo agradecer a quienes han estado en el camino de la vida, la antropología y el proceso y desarrollo de esta tesis. Gracias a ustedes fue posible parir este escrito que me llena como persona y antropólogo.

A mi madre Gladys Amparo, por escucharme en los momentos difíciles, por impulsarme y darme ánimo a seguir adelante, por el esfuerzo de mandarme a estudiar a la universidad, por ser la alcahueta de los viajes, la música y la terquedad de haber estudiado antropología. Gracias por su confianza, paciencia y amor incondicional. Agradezco también a mi abuela Aura Álvarez por criarme en el guaico, por guiarme y darme sus consejos, por las oraciones y las velas prendidas a la Virgen de las Lajas, por su cariño y abrigo en la casa. A mi tía Alicia por aguantarme desde pequeño, por ser otra madre conmigo. A mi tía Dora, por el apoyo incondicional durante la vida y la carrera, por su comprensión, por estar pendiente de mí y por permitirme ser feliz junto a quienes considero como mis hermanos: Yamid y Alex. A mi tío Jairo por acompañar, por mostrarme el trabajo y contagiarme de las ganas de salir adelante. Gracias a mi querido abuelo Segundo Nicomedes (Miguel) por enseñarme el valor de la vida, por las largas horas de conversaciones en los muebles y en los caminos, por los chistes y las risas en la casa, por mostrar siempre una sonrisa a pesar de las situaciones. A Román por esperarme, acompañarme y hacerse cucho en las tardes lluviosas mientras escribía la tesis.

Le agradezco a la familia Gualmatán Ramírez por recibirme durante los meses de julio y noviembre del 2020. En especial a doña María Fabiola Gualmatán quien durante todo ese tiempo fue mi maestra y segunda madre en la vereda Puspued. Gracias por

acogerme desinteresadamente en su casa, por la comida, por mostrarme lugares y relacionarme con las personas cuando todo era desconocido para mí. Gracias por adoptarme y tratarme como a un hijo. Gracias también a Melissa Marroquín, Jhonny Meneses por convivir en la casa, a Jimmy García (hijo de doña Fabiola) por prestarme su cuarto para que yo tuviera un lugar donde dormir. A los niños y niñas de la casa: Deiner, Yorely y Eliana, por hacer las mañanas muy divertidas, por sus conversas, por su compañía, por llevarme y mostrarme los caminos de Puspued.

Dios le pague a mi otra maestra y amiga doña Mariana Molina, quien también me acogió como a un miembro más de su familia, pues a pesar de que no me quedé en su casa, compartimos mucho tiempo en el trabajo, en la huerta y en el fogón de la cocina. Gracias a ella aprendí a cosechar maíz, a picar un rastrojo, a cosechar papas y a aguantar en el trabajo. Gracias por su buen humor y su contagiante risa, por las llamadas durante la escritura de la tesis, por estar pendiente. A sus hijos Yuber y Yilber que fueron muy generosos conmigo y que tuvieron la paciencia de explicarme y de llevarme a conocer muchos lugares en la sierra. A su esposo Henry Gualmatán por conversar y por permitirme acompañar en el trabajo.

Gracias a doña Rosario Ramírez por su generosidad, por las advertencias, por la comida, por estar pendiente de lo que necesitara. A sus hijas Marisol, Magali y Marcela por su amabilidad, a su hijo Pablo por las charlas en la cocina. A sus nietos y nietas Heidy, Freddy, Nixon, Viviana y Dominik. De igual manera agradezco a doña Flor Alba Gualmatán por enseñarme hacer arepas en el cucho del fogón y a su esposo Arturo Villareal por prestarnos las herramientas para ir a trabajar en el Moquillo. A sus hijas Chava, Paty, al joven Edixon y a la pequeña Angelita. Muchas gracias a doña Miriam Gualmatán por llevarme a cosechar papas al Moquillo y por insistir en la ración, por acompañarnos a recolectar mortiños al páramo, por su amabilidad en la casa. Igualmente, a Jessica y Gerlin y los hermanos Nicole y Janier. A doña Lupe Gualmatán y a don Alberto Bernal por invitarme a la mina detrás del Gualcalá, a Danny Samir por invitarme a las fiestas de bautizos y comuniones, por mostrarme su fascinación por los gallos, a Eddy Bernal y a Will, a la pequeña Josselin y a Manuel. Muchas gracias a la finada Lionsa Ramírez por las tardes en el sol, por permitirme acompañarla en los últimos días de vida.

En la vereda Puspued también quiero decirle Dios le pague a doña Miche Caratár y su hermano Hernán o “el tío Hernán” como lo conocen. Gracias doña Miche porque de usted aprendí a aguantar el trabajo y a aguantar en la tesis. Al joven Jaider Ortega por acompañarme a trabajar con su madre. Dios le pague a Don Leonel Santander y a Doña Nubia Rodríguez por el delicioso café con cuajada que de vez en cuando se extraña, también le agradezco por dejarme entrar a su cocina y por compartirme internet para enviar algunas tareas y documentos urgentes a la universidad. Agradezco al taita Miguel López por recibirme un par de días en su casa y por largas conversaciones sobre Mallama y las luchas indígenas, gracias a su esposa Magola y a sus hijos Janneth y Víctor. De igual forma a don Rodrigo Managua que vino a visitarme a Puspued para poder conversar sobre política. Dios le pague al taita Julio Marroquín y a su hija Carmen quienes me recibieron un par de ocasiones en su casa. Muchas gracias por las historias de antes y por las de ahora. A don Primitivo Malís por recibirnos en su casa y por las muchas historias que tiene sobre el cerro Gualcalá. Al finado Hernando y doña Elvia Arciniegas, que sin pensarlo nos une un lazo de parentesco. También a don Servellón Anama por la confianza y por la sensatez de sus conversas, por recibirnos con las papitas cocinadas en la tulpa.

En la vereda Mallama quiero agradecer a don Macario y doña Carmen Guancha quienes viven en donde era la iglesia antigua de Mallama. Gracias por las fogatas y por dejarme entrar en su casa. También a don José Cerón y doña Piedad Guancha por hospedarme un día en su casa y por las conversas sobre la vieja iglesia encantada. A doña Patricia Cerón por las historias sobre huacas y espantos, a su hija Briyit. A don José Antonio Díaz quien se volvió un gran amigo, gracias por contarme una gran parte de la historia del municipio y del resguardo indígena El Gran Mallama. También a mi amigo Juan Cerón por el café, las conversas y reflexiones de la vida, gracias por los refranes y por enseñarme a ganarme el almuerzo partiendo leña.

Gracias a Andrés Portilla por llevarme en la lechera a todos estos lugares, sin él, no hubiese sido posible conocer a la gente.

En la vereda El Cabuyal agradezco a Héctor Santacruz “El Churoso” por sus conversaciones exageradas en el trapiche, por el humor, por sus inconcebibles historias

y por las risas llenas de incredulidad. También a Sebastián Solarte, por acompañar el trabajo de la molienda con mi tío, por hacer un trabajo divertido.

Este trabajo también ha sido posible gracias a mis compañeras y compañeros de la Universidad de Caldas. Quiero agradecer en especial a mi amiga Yorely Quiguntar por las constantes lecturas que hizo a este texto, por sus valiosos comentarios y aportes que me sirvieron para ordenar las ideas, también por su disposición y por el ánimo que me dio para terminar esta tesis. Gracias también a Gentil Sánchez por los tintos, y las conversaciones después de clase, a Claudia Charfuelán por su amistad, por los encuentros y desencuentros que a veces tenemos. Al semillero de Asuntos de Campo y Escritura Antropológica de la Universidad de Caldas por permitirme aprender de los encuentros. Al grupo de tesisistas dirigido por el profesor Luis Alberto Suárez en donde he aprendido sobre los textos de mis compañeros. Gracias por sus valiosos y generosos comentarios que sirvieron para que este texto tome forma y se críe. En especial gracias a Ana María Rodríguez, Janeth Taimal, Luis Alberto Suárez, Camila Aricapa, David Marulanda, Natalia Martínez, Nicolás Castro, Lucy Nieto y Mayra Chindoy.

Agradezco al profesor Luis Alberto Suárez por aceptar la dirección de este trabajo, por enseñarme a hacer una antropología más humilde, no invasiva, que se preocupa por acompañar y aprender del mundo. Por mostrarme una antropología diferente a la que venía acostumbrado. Gracias por preocuparse por la escritura, por sus comentarios sensatos, rigurosas lecturas y su paciencia para leer este trabajo.

Igualmente, al profesor Mauricio Pardo por insistir en la importancia del trabajo de campo, por impulsarme a continuar con la antropología comprometida y por las asesorías finales de los cursos de práctica que ayudaron a decidir mi camino.

A Laura Guzmán Peñuela por la lectura de la segunda versión de esta tesis, por sacar el tiempo para conversar detenidamente sobre las líneas de estos capítulos, por encontrarle la forma, por los comentarios y opiniones.

A Lucy Santacruz por los sorprendentes encuentros que rompían los prolongados días de soledad y silencio que rondaron en la etapa final de la escritura de esta tesis, por las conversaciones sobre la vida y la antropología, por la sugerencia del título.

Por último, agradecer a la Universidad de Caldas por abrirme las puertas para estudiar antropología y a los lugares donde escribí una buena parte de esta tesis: el Café Moneta y el Banco de la República de la ciudad de Pasto.

Contenido

	Pág.
Contenido	XI
Lista de imagenes	XII
Lista de mapas	XII
Introducción.....	1
El trabajo de campo.....	4
Dejarse enseñar por el mundo	12
Contenido de la tesis	13
1. Canto y Cucho: dos conceptos complementarios.....	15
1.1 Llegar al cucho y al canto	15
1.2 Cucho y canto de la cocina.....	21
1.3 Cucho es independencia	28
1.4 Crianza en un cucho.....	31
1.5 Lindero del Cucho	36
2. Categorías del trabajo: Carga, punto y merma.....	44
2.1 Humor en la molienda.....	45
2.2 El trapiche viejo	46
2.3 El corte y el punto.....	49
2.4 Marcas, guangos y escubilla.....	61
2.5 Molienda y merma	70
3. Ilusiones y espantos en el canto.....	81
3.1 Historia de un parentesco y un espanto en el canto	81
3.2 La carretera y los humores variantes de la gente	90
3.3 En-canto de una veta en el Gualcalá	100
Conclusiones.....	106
Bibliografía.....	110

Lista de imágenes

	Pág.
Imagen 1. El Gualcalá desde la sierra. Fotografía del autor. 2021.....	6
Imagen 2. Nariz del diablo en la entrada al guaico. Fotografía anónima, 2017	7
Imagen 3. Fogón en el cucho de la cocina. Fotografía del autor, 2020.....	21
Imagen 4. Cruz bendita de la antigua iglesia de Mallama. Fotografía del autor, 2020.	27
Imagen 5. Yilber y Yuber con su abuela Magola. Archivo personal familia Gualmatán-Molina, 2020. 31	
Imagen 6. Lindero del cucho. Fotografía del autor, 2022.....	36
Imagen 7. Diatraea en un cogollo de caña. Fotografía de Yamid Benavides Guerrero, 2022	53
Imagen 8. Fabricación de la panela con sus estados y fuerzas.	56
Imagen 9. Merma actuando sobre el punto en paila de cobre. Fotografía del autor, 2022	58
Imagen 10. Pailas y humos del trapiche. Fotografía del autor, 2022.....	65
Imagen 11. Burbujas de la mezcla entre el guarapo y la escubilla. Fotografía del autor, 2022.	67
Imagen 12. Cachaza de guarapo. Fotografía de Sebastián Solarte, 2022.	68
Imagen 13. Sebastián y Genaro llevando el ritmo de la molienda. Fotografía del autor 2021.	70
Imagen 14. Colores de panela. Fotografía del autor, 2022.	76
Imagen 15. La tulpa y la olla de café. Fotografía del autor, 2020.....	84
Imagen 16. Carretera (Der) y camino viejo de Imbú (Izq). Vereda Puspued municipio de Mallama. Fotografía del autor, 03 de agosto de 2020.....	90
Imagen 17. Guaico Mallamense. Fotografía del autor, 2022.....	96
Imagen 18. Caminos estrechos de un socavón. Mina El Porvenir. Fotografía del autor, 2020.....	98
Imagen 19f. Cerro Gualcalá desde la casa de don Primitivo. Fotografía del autor, 2020.	102

Lista de mapas

Mapa 1. Ubicación del municipio de Mallama - Nariño	4
---	---

Introducción

El canto y el cucho y el oficio de la molienda están en mí desde que era niño. A pesar de haber nacido en la ciudad de Pasto, me crié en el municipio de Mallama con mis abuelos maternos, mi madre, mis tíos y tías. Mallama es tierra de grandes montañas que encierran el calor y proveen de abrigo a los lugares y a la gente. Sobre las faldas de estas montañas hay grandes cultivos de caña, café, plátanos, yuca, y otros productos que nacen en clima abrigado. Con mis primos, solíamos jugar a hacer expediciones a los sembrados. Esto no era más que una excusa para ponerle emoción a la tarea de ir a dejar el almuerzo a las personas que ayudaban en el trabajo de la caña. Pues en mi familia, el oficio de la caña y la producción de panela ha estado presente desde hace muchos años.

De pequeño, siempre me gustaba acercarme al trapiche a comer dulce. También disfrutaba pasar varias horas sentado en el bagazo, abrigándome y escuchando las historias que se cuentan con mucha gracia entre las personas que ayudan a la molienda. Disfrutaba recibir el vaho caliente del guarapo hirviendo y masticar el punto que sacaba “El Churoso” con sus manos. En algunas ocasiones me regañaban por merodear en esos lugares, por comer demasiado dulce y por hacer alguna travesura en el trapiche. Con mis primos, éramos felices armando y desarmando ladrilleras o esquivando a las abejas que volaban sobre la miel de la caña.

El trabajo de la molienda siempre fue algo normal en mi familia. Sin embargo, por mi parte no le prestaba mucha atención. Las obligaciones se concentraban, más bien, en estudiar la escuela y el colegio, entrar a la universidad y cursar una carrera. Sin embargo, a inicios del 2020 empecé a “tomar en serio” (Cfr. Chaustre, 2020, Ingold, 2020) el trabajo de la panela y a indagar un poco más en algo que daba por sentado. Así, mientras terminaba algunas clases virtuales debido a la pandemia (covid-19), aprovechaba para estar en la casa y aprender realmente sobre la molienda, el guarapo y la panela. Lo que había aprendido anteriormente eran solo acercamientos al trabajo y algunas vagas ideas sobre el funcionamiento de las cosas en el trapiche. Tuve que abandonar esas certezas trabajando con mi tío, mi abuelo, El Churoso, Yamir, Sebastián y las personas que se

acercaban al trapiche. Estando con ellos pude conocer más de cerca el oficio junto con la vida de las cosas, las sustancias y los estados que aparecen en el trabajo. Una parte de esta tesis cuenta este proceso de producción.

La otra parte de la tesis explica las formas del canto y el cucho. Lo que aparece en esta parte, es el resultado del trabajo de campo que realicé el año 2020 en la vereda Puspued del municipio de Mallama. Aclaro que estas palabras (canto-cucho), también hicieron parte de mi crianza y siempre escuchaba mencionarlas en mi familia. Mi madre decía frases como: “duerma al cucho” o “hágase al canto”. De mi abuela escuchaba que “el fogón está en el cucho”. Mi abuelo aún menciona que “las vacas están en el cucho” o que “los terrenos van de canto a canto”. No fue sino en Puspued, en la casa de mis maestras, que estas palabras empezaron a tomar más sentido y forma en lugares como la cocina, la carretera, los sembrados, el guaico, los caminos y los cerros.

Viviendo cuatro meses en la sierra con mis maestras, entendí que el canto y el cucho son dos categorías que van más allá de las palabras propias. A lo largo de esta tesis, mostraré que el canto y el cucho se necesitan para que las cosas puedan ser y para que la vida continúe. Estas palabras están cargadas con el abrigo, en las avivadas conversaciones de la gente, en el calor de la comida, el trabajo y en las cosas que vienen del guaico. Contienen también el frío de la sierra, de los lugares y caminos desolados donde salen espantos e ilusiones, el canto aislado que es pesado, que contiene una melancolía donde la gente, los cerros y los espíritus se entreveran en ilusiones, promesas y engaños. A lo largo de esta tesis, mencionaré sus fuerzas y las relaciones con la gente, animales y cosas.

En principio no tenía la intención de escribir sobre el canto, el cucho y el proceso de producción de la panela. La idea inicial de esta tesis, después de volver del trabajo de campo en la vereda de Puspued, era escribir sobre las formas de trabajo, algo relacionado con la idea del trabajo material con las herramientas y la gente (Anzola, 2017) y de la propuesta de Luis Alberto Suárez (2021b) de la antropología con las manos sucias. Sin embargo, como no me fuí con una pregunta de investigación a campo, ni tampoco con algún planteamiento claro sobre lo que iba a investigar, los argumentos aquí planteados

se fueron encontrando con las visitas y conversaciones con mis maestras, con ejercicio mismo de escribir, junto con los comentarios de mis compañeras, compañeros y profesores. Las lecturas de Ingold (2018) y los trabajos desarrollados en el territorio de los pastos por Mamián (2004), Rappaport (2005 [1994]), Ortiz (2011, 2016) Clavijo (2012), Reina (2010), Rivera (2010), Becerra (2017), Santos (2020), Quiguntar (2020), Suárez (2021a) y Taimal (2021), también me permitieron entrar en reflexiones profundas sobre las oposiciones y complementariedades (cfr. Delgado, 2020) presentes en el pensamiento andino que parten de los relatos de la historia oral transcritos por Doumer Mamián (2004).

Al pensar en estas complementariedades como el arriba y el abajo, lo abrigado y lo frío, los conceptos de canto y cucho fueron apareciendo, en principio, como algo que solo abarcaba una relación que me hacía pensar en el abrigo. El contenido de estas palabras se fueron ampliando con las conversaciones y visitas que tuve nuevamente con mis maestras y mi familia. Esto me permitió comprender sobre los cuerpos de las vidas humanas y no humanas, sobre los lugares, caminos, espantos e ilusiones, al igual que indagar un poco más a fondo la visión de las dualidades que están presentes en los pastos.

Debo mencionar que algunas investigaciones han señalado la relación de la tierra con los espantos, en ceremonias caseras de curación, con plantas medicinales y con los cerros. Me refiero a las investigaciones realizadas por María del Pilar Rivera (2010) y María Inés Reina (2010) en el Resguardo Indígena de Pastás-Nariño. También los espantos que aparecen en situaciones de muertes, que dejan lugares pesados y que se transmiten a las personas de sangre liviana, como lo muestra la antropóloga Yorely Quiguntar (2020, pp. 7-15) en el Resguardo de Guachucal-Nariño. Los tránsitos y enredos de estas dos palabras también incluyen de forma muy somera el humor en una experiencia de trabajo material, en la producción de panela; un humor que es entendido como estado de ánimo pero también como un humo (Suárez 2021a), “un cuerpo líquido y fluido”¹ que está presente en las sustancias y en el trabajo de la gente. El trabajo de una molienda es una muestra de estos humores convertidos en sustancias pegajosas como la escubilla, el melado o la huella de la diatreá. Este trabajo material me permitió además comprender tres categorías

¹ Definición de la RAE (1783). También lo define como cuerpos vivientes que se mantienen, como la sangre, la cólera, la flema y la orina.

que son vitales para el proceso de producción de la panela que narro en el segundo capítulo. Estas categorías son: carga, punto y merma.

El trabajo de campo



Mapa 1. Ubicación del municipio de Mallama - Nariño

Cuando uno viaja por el sur de Colombia, en el departamento de Nariño, suele ver muchas montañas por el Nudo de los Pastos o Nudo de la Huaca como también es conocido. Este nudo es un complejo relieve andino que se extiende en el sur de Colombia en el departamento de Nariño y en el norte del Ecuador en la provincia del Carchi. Rodea la región montañosa de la cordillera de los Andes que se parte en dos al entrar dentro de los límites de Colombia. Estos relieves abarcan la cordillera occidental y la cordillera central. En el Nudo de la Huaca nacen los ríos que bajan hasta el guaico que es la zona panamazónica del departamento de Nariño.

En este lugar, se ubica el municipio de Mallama, al suroccidente del departamento de Nariño, en la vía que de la ciudad de Pasto conduce a Tumaco. Desde la capital del departamento, hasta el municipio son aproximadamente 121 km. Sus límites son: al norte con el municipio de Santacruz (Guachavés), al oriente con el municipio de Santacruz; al suroriente con el municipio de Guachucal y Sapuyes, y por el suroccidente con los municipios de Cumbal y Ricaurte, pasando por el río Miraflores (Muñoz, 2015, p.56). El municipio está compuesto por 29 veredas distribuidas conforme a la cosmovisión indígena de los pastos (Plan de Desarrollo Municipal de Mallama [P.D.M.M], 2019). La división está hecha de la siguiente forma: la parte de arriba, parte del medio y parte de abajo. Siendo la parte de arriba la que está más cerca a la cordillera occidental, y la parte de abajo, la que está más cerca a la llanura aluvial del Pacífico.

En la parte de arriba se ubican las veredas de la sierra², generalmente con temperaturas bajas que rondan entre los 6° y 15°C. Estas veredas se encuentran entre los límites del municipio de Sapuyes y los resguardos de Colimba y Guachucal. En la parte del medio se ubica el casco urbano del municipio (Piedrancha) y las veredas que están alrededor de éste³. El clima es templado y por ser el centro, hay gran confluencia de personas, comercio e intercambio. Los días domingos la gente de las veredas cercanas ocupan el tiempo en la eucaristía, el mercado, y los trámites y servicios que no pueden realizar entre semana. En la parte de abajo del municipio, se ubican las veredas que están en los límites con el municipio de Ricaurte⁴. En estos lugares se da el buen clima para los cultivos de caña, para la producción de la panela y el chapil. Las personas que viven en estas veredas, muchas veces, por su cercanía, prefieren el acceso y los servicios que brinda el municipio de Ricaurte.

Las imponentes montañas se esparcen a lo largo de todo el paisaje del suroccidente y lo pintan de muchos tonos de verde. Sin embargo, hay una montaña que es diferente y se distingue de las demás. Esta montaña es un pequeño cerro, alto y delgado que termina en

² Oscurana, Puspued, Mallama, Puerán, Chinbilán, Tercán, Paramillo, Pueblo Viejo, Chambú, Guaices.

³ El Verde, El Guabo, Coataquer, Piedrancha, El Carmelo, El Arco, Betania, El Rosal, Cabuyal, Pususer, Andalucía.

⁴ Curcuel, Pilualés, Gualcalá, San Miguel, Providencia, Los Dos Ríos, Chucunés.

punta. Se lo observa desde los municipios de Ipiales y Túquerres. Cuando las nubes lo permiten también se lo puede ver desde los municipios de Cumbal y Guachucal. “Allá es Mallama” dice la gente, “donde está el dedo de Dios”, “allá es Mallama donde es abrigado” (ver imagen 1).



Imagen 1. El Gualcalá desde la sierra. Fotografía del autor. 2021

El dedo de Dios o cerro Gualcalá es el mismo lugar. Algunos habitantes que viven en las faldas lo conocen como “el Cerro del Cacique” precisamente en honor al cacique Gualcalá que vivió muchos años atrás⁵. El Gualcalá además de cerro también es un límite. Aparece en la escritura 395 protocolizada en la notaría primera de Túquerres que guarda los títulos de la corona de Mallama, Colimba y San Miguel del año 1646. Tanto el Gualcalá como el cerro Astarón, La Piedra puntuda, el sector Plazuelas y La Piedra Blanca son lugares que aparecen en las escrituras coloniales del municipio (Escritura 395 del resguardo de Mallama, 1904). Sin embargo, el Gualcalá y el Astarón son los cerros más conocidos por la gente. Según la tradición oral, fueron precisamente estos dos cerros los protagonistas

⁵ Existe otra versión que dice que no fue un cacique sino una vieja, la vieja de Mallama. Ver Taimal (2021, pp. 70-76).

de dar la vuelta al mundo en una pelea (cfr. Mamián 2004) por el territorio para determinar los lugares calientes y lugares fríos.

Además del Gualcalá y el Astarón, existen otros lugares que son representativos para dar con la ubicación de Mallama. Uno de ellos, muy conocido, es la Nariz del Diablo (ver imagen 2). Una gran peña que se desborda por un abismo hasta llegar al nacimiento del río Guabo en la vereda Chambú. Algunos comuneros de esta vereda recuerdan que en los años 40's construyeron la carretera principal de solo un carril. Cuarenta años después, con el trabajo de la gente y apoyo departamental, hicieron la pavimentación y el segundo carril. Esta carretera se convirtió en paso obligado de los visitantes y viajeros que iban desde la sierra hasta Barbacoas o hasta el mar⁶. Este punto es la entrada al guaico en donde las montañas de la cordillera occidental se acercan cada vez más formando un paisaje quebrado y hondo con un clima abrigado.



Imagen 2. Nariz del diablo en la entrada al guaico. Fotografía anónima, 2017⁷

⁶Una descripción más profunda del paisaje y los trabajos de la carretera lo relata con un gran detalle lingüístico Guillermo Edmundo Chaves (1946) en la novela literaria Chambú.

⁷ Recuperada de: <https://twitter.com/ManuelFelipeArq/status/921587549918900224/photo/1>

En esta zona del municipio ocurren muchos deslizamientos y avalanchas de tierra, también muchos accidentes vehiculares y derrumbes de automóviles sobre el gran abismo. Por tal razón la gente del municipio en unión con la parroquia Santiago Apóstol de Piedrancha creó una pequeña gruta replicando la imagen de la Virgen de las Lajas para que proteja a los viajeros. Reemplazó además el infernal nombre de Nariz del Diablo por el celestial nombre de Balcón de la Virgen donde todos los viajeros (creyentes o no creyentes) que suben y bajan por ese lugar se santiguan haciendo la señal de la cruz sobre su frente.

La Nariz del Diablo además de ser la entrada al municipio, es también un lugar pesado donde los aires y sensaciones de vacío se sienten en todo momento. Estas sensaciones devienen por supuesto de las muertes por accidentes y derrumbes en el lugar, pero también por lo que se escucha que tiran en el abismo: cuerpos de animales y de gente, basura y cosas las cuales la gente se quiere deshacer. La entrada a este guaico de Mallama está llena de misterio, y para mí no es casualidad que estas sensaciones que ocurren en el lugar sean fuerzas que utiliza la tierra en el guaico para manifestarse, abrigando o deslizándose.

Resulta sorprendente que la RAE (2022) define a *huaico* en el *Perú* como una “masa enorme de lodo y peñas que las lluvias torrenciales desprenden de las alturas de los Andes y que, al caer en los ríos, ocasionan su desbordamiento”. Esto se cumple cabalmente en la entrada al municipio de Mallama, en Colombia, y me hace pensar entonces que la entrada al guaico (lugar abrigado) es también un huaico (deslizamiento).

Varios autores se han sumergido y han abordado el tema de los guaicos. En el orden en que lo fuí descubriendo, los primeros en mencionar y despertar mi curiosidad sobre este tema fueron dos de mis escritores favoritos. El primero fue Eduardo Galeano (1971), que menciona en el libro *Las venas abiertas de América Latina* que los guaicos o Huaicos significan, en quechua, deslizamiento de tierra, y huaico llaman los peruanos a la avalancha humana descargada desde la sierra sobre la capital en la costa. Galeano menciona que casi el setenta por ciento de los habitantes de Lima proviene de las provincias. El segundo fue Mario Vargas Llosa en el libro *Lituma en los Andes* (1993) que

fue una pertinente recomendación del profesor Luis Alberto Suárez. El autor describe la presencia de los *huaycos*, derrumbes y avalanchas, y otras fuerzas sobrenaturales que tienen vida como los *apus* y *pishtacos* que le impiden la investigación a Tomás y a Lituma, en el pueblo de Naccos. Las investigaciones antropológicas también han abordado de manera profunda el tema de los guaicos. Janeth Taimal (2021) menciona a lo largo de su tesis la vida en los guaicos, en los caminos que hacen las nubes guaicosas que suben del pacífico cargadas de lo que se da en el guaico. La antropóloga menciona que las guaicosas son las viejas cacicas que traen el tiempo y la chuma que nos vuelve guaicosos. Doumer Mamián (2004) menciona que los guaicos son todos los intersticios templados de la sierra que están cerca del río *Guáitara*, donde por supuesto incluye a la gente que vive en sus alrededores. El estudio de Mamián no se acerca hasta Mallama, pero sabemos que Mallama también es un guaico por ser un lugar abrigado y por su geografía quebrada y honda. Mamián agrega que los guaicos también son las partes medias del hombre (masculino y femenino), precisamente aquella donde están ubicados los órganos genitales. Laura Santos (2020) hace una lectura y descripción de guaico a partir de asociaciones lingüísticas y etimológicas mostrando que lo guaicoso está relacionado con los ríos, lugares y algunas sustancias como el chapil.

La curiosidad que me causaron estos temas me acercó un poco más a mi municipio, a los lugares y a la gente. Me hicieron pensar que definitivamente debía volver a este lugar guaicoso donde poco se ha investigado. La idea de volver a mi municipio para realizar el trabajo de campo y desarrollar el ejercicio de investigación final del pregrado de antropología se efectuó en 2020. Sentía el compromiso moral de regresar y devolver algo al lugar donde crecí y me crié gran parte de mi vida, antes de empezar a estudiar en la universidad. Sin embargo, la intención de realizar mi trabajo de campo era irme a vivir a un lugar diferente al de mi familia. Donde pudiera desprenderme de cualquier comodidad que pudiera tener en casa y aprender a trabajar acompañando la vida de la gente. En principio pensé realizar esta investigación en la vereda Betania, en el sector de Puerembí después de haber compartido una corta estancia viviendo en la montaña, en la casa de mi tío Marino Álvarez y su esposa doña Martha Riascos. Los acompañé por un poco más de una semana y me dí cuenta que era posible desapegarse de las comodidades y estar dispuesto a aprender.

Recuerdo que esa semana se pasó muy ocupada haciendo cercos, rodiando los cultivos, sacando leche, cortando hierba, arriando el ganado, cosechando palmitos, recolectando leña y trabajando la madera. Llegué motivado de aquella visita y tenía en mente que lo quería hacer en mi trabajo de campo era aprender a trabajar con las herramientas, los animales y la gente en el campo. Quise volver de una forma más seria a hacer este trabajo en aquella casa pero sucedieron algunos acontecimientos que me impidieron hacerlo. Me dejé convencer de aquel dicho que dice que “las cosas pasan por algo” y como nada está escrito, tal vez aquella, fue la mejor decisión. Pasaban los días y no encontraba aún ningún lugar, ni tampoco alguna familia que pudiera recibirme, pues como es sabido, en el municipio ronda la desconfianza en la gente por los problemas de orden público y cualquier desconocido es motivo de sospecha y de que las cosas no andan bien. Estuve a punto de renunciar a la idea de irme a otro lugar fuera de la casa. Me quedaba indagar en las veredas más cercanas del lugar, sobre otra propuesta que me conducía a investigar sobre la bebida tradicional del chapil. El planteamiento inicial ya lo había hablado con el profesor Mauricio Pardo Rojas quién para entonces era mi tutor en las materias finales de práctica. Sin embargo, aquel planteamiento no me convencía del todo por no tener la inmersión de estar en campo día y noche compartiendo con la gente. La investigación sobre el chapil implicaba ir y volver a la casa por solo algunas horas durante el día. Fue Mauricio quién me aconsejó esperar un poco más para hacer un trabajo de campo decente.

Pasó alrededor de un mes hasta que por medio de mi tía Dora Guerrero conocí a doña Fabiola Gualmatán. Doña Fabiola había llegado a visitar a mi tía a Piedrancha un día domingo. Doña Fabiola llegaba desde la vereda Puspued. Ese mismo día por casualidad yo estaba en casa de mi tía y le comenté a doña Fabiola que me gustaría ir allá a aprender a trabajar a cosechar papas y a vivir con ella. Al principio ella sonrió y no tomó en serio mis palabras, pero después de conversar un poco ella aceptó recibirme dentro de ocho días que bajaba nuevamente. Ella aceptó con la condición de que tenía que aguantar y que iba realmente a trabajar. Fue así que decidí irme a la vereda de Puspued a finales del mes de julio del 2020.

Puspued es una vereda de la parte alta del municipio. Su clima es frío por estar cerca al páramo. La mayoría de las personas trabajan en la agricultura sembrando y cosechando

papas, ollocos, ocas y cebolla, también trabajan cuidando el ganado y recolectando leche todas las mañanas y tardes. Gran parte de los comuneros hombres trabajan en las minas de oro que están en la vereda vecina de La Oscurana.

Antes de ir a Puspued, era una obligación hablar con el señor gobernador del cabildo de ese año, el señor Álvaro Molina, para solicitarle un permiso especial que me dejara entrar al lugar a desarrollar mi trabajo de campo. El acceso a esta zona, resultaba muy complicado porque, debido a la propagación del virus (COVID 19), desde el cabildo indígena El Gran Mallama se habían tomado medidas que impedían el ingreso para aquellas personas que no eran moradores del lugar. Los habitantes mantenían un control de ingreso y salida sobre la carretera principal de la vereda mediante un portón vigilado por un miembro de la guardia indígena. La única forma de ingresar era con un permiso emitido por el gobernador. Inicialmente el permiso lo solicité por dos meses, desde julio hasta septiembre. Pero después se amplió hasta el mes de noviembre, cuando finalizó mi estancia.

Cuando llegamos a Puspued, doña Fabiola me presentó a su familia. Allí conocí a su hija Melissa Marroquín, a su yerno Jonny Meneses, a sus nietos Yorely Molina, Deiner Anama y la pequeña Eliana Meneses. Con ellos compartí el trabajo, la comida y la casa rodeada de gallinas y una huerta llena de habas, maíz y hierbabuena. Me quedé en la habitación de su hijo Jimmy quién trabajaba y vivía desde hace dos años en el corregimiento de Altaquer, municipio de Barbacoas. El hogar de doña Fabiola se convirtió en mi hogar durante ese tiempo y doña Fabiola se convirtió en mi madre y maestra la cual me guió y aconsejó a lo largo de toda mi estancia.

El trabajo de campo tuvo una duración de un poco más de cuatro meses entre julio y noviembre de 2020, los cuales me permitieron desarrollar mi trabajo de campo. Durante ese tiempo entendí ya en la práctica las problemáticas que se hablan en los cursos de etnografía y en el semillero de asuntos de campo de la Universidad de Caldas sobre la cuestión de llegar a un lugar nuevo a hacer el trabajo de campo. Allí recordaba los planteamientos de la lectura de Anzola (2017) de que la gente vive humanándose en el trabajo, que es estar dispuesto a vivir como viven nuestros maestros para llegar a ser personas a través del trabajo. Por eso una de las metodologías fue dejarse enseñar aprendiendo a trabajar. Esta tesis se hizo en las cosechas de papa, maíz, haba y cebolla,

alrededor del fogón en las conversaciones con mis maestras y maestros, en los cultivos de caña, trabajando con el machete en los cortes, y trabajando en varias ocasiones en el trapiche.

Dejarse enseñar por el mundo

Este es un trabajo donde las vidas están en una constante correspondencia (Ingold 2018) con otras vidas humanas y no humanas que están en compañía, y que en ocasiones esas vidas se vuelven sustancias, humos y vapores que se enredan en el tiempo como lo muestra la antropóloga Camila Aricapa (2021) en su etnografía sobre el tiempo, en el municipio de Quinchía, Risaralda. Este trabajo reconoce el trabajo material como una metodología para indagar y pensar sobre lo propio, es una metodología que se deja enseñar por el mundo y por la gente; que aprende mediante las conversaciones ayudando en la cocina, en el fogón y en el trabajo, que es, a fin de cuentas, como diría Sebastián Anzola (2017) en lo que aprendió junto a las organizaciones de campesinos en Sucre, Cauca, “el trabajo que lo hace a uno”.

Utilicé la propuesta de Anzola (2017) y de Luis Alberto Suárez (2021b) que nos invita a hacer una antropología “con las manos sucias y la barriga llena”, trabajando y dejándonos ocupar de la gente mientras aprendemos ayudando en los quehaceres u ocupaciones de la gente. El antropólogo Luis Alberto Suárez propone que “siempre que sea posible aprendamos el trabajo material que hace a las vidas humanas y lo realizamos durante tanto como sea necesario [...] un trabajo de este tipo y de largo aliento enseña respeto” (Suárez, 2021b, p.79-81).

Esta tesis, resulta del acompañamiento a la gente a sus jornadas de trabajo, junto con las conversaciones y anécdotas que tuve en dos lugares del municipio de Mallama: el guaico y la sierra. La experiencia etnográfica en el guaico, se dió en los sembrados de caña, trabajando con el machete y en el trapiche de mi abuelo. Aprendiendo a cortar la escubilla,

a identificar el punto del guarapo y a arrumar el bagazo. También sucedió conversando sobre los cultivos y las siembras, sobre los tiempos de corte y las plagas. Por su parte, mi experiencia etnográfica en la sierra, se dió en los sembrados de papa, haba y maíz, trabajando con el cute, la pala y el azadón. Acompañando en las cosechas y limpiezas de los terrenos, guachando la tierra y visitando en un par de ocasiones las minas de oro. También conversando alrededor del fogón con mis maestras, haciendo arepas y ayudando en la casa. Esta propuesta me permitió hacer una etnografía colaborativa que me enseñó a vivir y a aprender con la gente.

Este trabajo también dialoga con la propuesta de Luis Guillermo Vasco (2002) sobre “recoger los conceptos en la vida” que permite entender la vida de la gente a partir de un acompañar y un vivir día a día con nuestros maestros. Vasco nos muestra que para llegar a los conceptos y al conocimiento de quienes nos muestran el mundo, también es necesario recorrer: “conocer es recorrer porque la cultura está impresa en el territorio”. “Conocer no es solo captar en la mente, sino también con el cuerpo; no solo pensar el conocimiento, también sentirlo” (Vasco, 2002, p. 689).

Contenido de la tesis

Esta tesis contiene tres capítulos que están escritos de una forma simple, sin ninguna pretensión de mostrar tecnicismos académicos que excluyen en la lectura a gente de otras disciplinas o a mis maestros y maestras con los que trabajé. Está escrita para que la puedan leer mis amigas, amigos, familia, conocidos, campesinos, indígenas y no indígenas, personas con doctorado o con primero de primaria. Tampoco es mi intención mostrar objetos de estudio, otredades, simbolismos ni identidades. El propósito de este escrito, es más bien, mostrar el conocimiento y las explicaciones que tiene la gente sobre el mundo.

Los conceptos aquí recogidos nacen del trabajo material, la cocina, el fogón, los quehaceres, las conversas, el compartir y mi experiencia etnográfica viviendo entre el gwaico y la sierra del municipio de Mallama.

El primer capítulo es un esfuerzo por comprender las cosas que suceden en el canto y en el cucho, haciendo mayor énfasis en este último. Allí narro algunas experiencias que tuve con mis maestras y maestros en las veredas de la parte alta de Mallama, pero también vuelvo al guaico a traer a colación algunas visitas y experiencias de trabajo con mi familia. El argumento principal muestra *cómo las cosas que están en el canto y en el cucho se complementan*. La gente se refiere a estos conceptos como lugares cercanos al abrigo y al frío. En este capítulo se narran historias que se relacionan con lugares, terrenos, linderos, personas, animales y cosas. Todas esas enredadas en el trabajo, las sensaciones y los cuidados que se complementan mutuamente.

El segundo capítulo es una descripción etnográfica del proceso de producción de la panela. El trabajo de la caña desde la siembra hasta la cosecha y posteriormente el proceso de producción de la panela, me permitieron reconocer algunas categorías de trabajo que narro en esta tesis. El argumento principal es *cómo estas categorías, carga, punto y merma, se relacionan con la gente, animales, cosas y sustancias y nos dan cuenta de un tiempo atmosférico*. Estas categorías se entreveran sutilmente con el humor como estado de ánimo y el humor como humo y vaho caliente, que hacen una atmósfera singular presente en la molienda. Es una descripción detallada del trabajo de la gente y de las cosas y de las transformaciones y supuraciones de las cosas-sustancias como la brea, el melado, la cachaza, el guarapo, la miel y la panela.

El tercer capítulo narra tres historias que muestran algunos acontecimientos que les sucedieron a personas de la vereda de Puspued. Estos acontecimientos están escritos en relación con uno de los conceptos principales de esta tesis: el canto. El argumento muestra que *los espantos e ilusiones estuvieron presentes y sucedieron en el canto*. La idea del *canto* se desarrolla de forma más clara en este capítulo y nos conduce a relacionarlo con los caminos, los lugares pesados, los santos, los espantos y los cerros.

1. Canto y Cucho: dos conceptos complementarios

Este capítulo recoge dos conceptos: canto y cucho. Éstos son complementarios y están presentes en el suroccidente andino en el departamento de Nariño. El argumento muestra cómo éstos se enredan con las vidas humanas y no humanas, en los lugares de la casa como la cocina, las huertas, el fogón, los terrenos y linderos. En este capítulo describo las vidas de mis maestros y maestras en la vereda Puspued, quienes me permitieron acompañarlos caminando y trabajando en los terrenos de Chumbán y La Victoria. Empiezo acercándome a las cocinas de mis maestras, contando el trabajo de la casa, los quehaceres y las conversaciones y chistes que se dan en esos espacios. Hago una descripción de las cocinas que se encuentran en los cuchos, desarrollando de una forma más profunda el contenido de esta palabra, en relación con las partes de la casa y las partes de la cocina. Relaciono también los humos que salen de este lugar junto con el fogón, donde transportan membranas de protección en las paredes y en algunas partes del cuerpo. Posteriormente narro la crianza de mis amigos Yuber y Yilber en la vereda Puspued. Una crianza que es acompañada y protegida por la familia. Finalmente veremos como la invasión a los terrenos vecinos por parte de los animales puede llegar a causar daños y desconfianza en las personas, por no estar en el cucho.

1.1 Llegar al cucho y al canto

“Venga, siéntese al cucho”, dice doña Mariana Molina cuando me mira asomar en la cocina. Mientras prepara la comida en el fogón, doña Mariana se anima a conversar para distraerse de los oficios de la casa. Saca la callana para hacer las arepas que guarda en el *soberado*⁸ de la cocina. Luego calienta en una olla el café. La *callana* es una vasija ancha y delicada, hecha de barro o arcilla arenosa color terracota. Poco a

⁸ Despensa ubicada en la parte alta de las cocinas, generalmente hecha de madera.

poco la callana se calienta con la llama del fogón y ese contacto entre el fuego y el barro, permite que la masa de las arepas se cocine. La callana de doña Mariana es mediana. Le alcanzan entre seis y siete arepas del tamaño del puño de una mano. Las arepas se asan despacito, a la velocidad de la llama escasa que sale del fogón. Después se sirven acompañadas de un café *tibiecito*.

La comida no debe estar ni muy caliente ni muy fría, “tibiecita nomás” de lo contrario no se disfruta el sabor. Si está caliente se quema y si está frío no es apetitoso. Por eso a doña Mariana le gusta el café “tibiecito nomás” porque cuando se lo sirven frío dice que se vuelve amargo, como tomar remedio. Doña Mariana prepara el café a las cinco de la mañana, antes de ir a sacar la leche o ir a La Victoria a trabajar. Es costumbre levantarse temprano y tener listo el café para sus hijos Yuber y Yilber, para su marido Henry y para las visitas que pueden llegar en cualquier momento.

Los hijos de doña Mariana van a trabajar a la mina El Porvenir, una de las tantas minas de oro que están ubicadas en las montañas de la vereda La Oscurana, a unas dos horas desde la casa. Para ir a la mina Yuber y Yilber se van en la moto hasta la entrada del sector el Moquillo y luego caminan entre 30 y 45 minutos. El Moquillo es un conocido sector de la vereda la Oscurana donde se encuentran sembrados muchos árboles los cuales derraman un fruto dulce y baboso. Al fruto que se le conoce como Moquillo⁹. Todos los caminos para ir a las minas y al Moquillo son estrechos y espesos, con árboles frondosos y con gran vegetación. En esos caminos, se suelen encontrar merodeando torcazas y pavas del monte. Don Henry por su parte *vuelta* se va a *rodar* los terneros, el maíz y las papas a Chumbán que es otro terreno que está en una huecada, al otro lado de la carretera principal. Allá tienen un rancho y es un poquito más abrigado a pesar de estar todavía entre la sierra. Entre semana, ese es el ritmo que pone el trabajo de la tierra y los oficios de la casa. Unos para arriba a la mina, otros para abajo a Chumbán y otros moviéndose y dando vueltas en la casa donde hay bastantes quehaceres.

Doña Mariana vive en el sector Imbú de la vereda Puspued, a quince minutos de la carretera principal que conduce a la Oscurana. El sector Imbú está alejado de la

⁹ Saurauia tomentosa

carretera y suele ser complicado aprender a ubicar las casas de la gente. Normalmente se las distingue por el color del techo o el reflejo de la luz que pega sobre las tejas de zinc. Cuando la casa está muy lejos y se pierden de vista, se las distingue por el humo. Cuando hay humo, hay gente; y cuando hay gente, hay fogón, vida y abrigo en Imbú. Para llegar al sector Imbú desde la carretera hay dos maneras. La primera y más común, es llegar por el camino público, también llamado *Curva de Chumbán*, por ser la conexión con la entrada a Chumbán. Ese camino es de todos. Hay que caminar aproximadamente quince minutos loma arriba por la carretera de a pie que se desvía por un camino ancho y destapado y que se va achicando a medida de su trayecto. La segunda opción para llegar, es caminar por La Curva de don Leo, o de don Leonel Santander, andando a pie entre siete y diez minutos por los potreros empinados y llenos de cuerdas eléctricas que utiliza para cercar las vacas de su propiedad. Las dos entradas son curvas, porque se encuentran en una vuelta de la carretera. Solo cuando se está muy de afán, se sube o se baja por la curva de los potreros de don Leo. Él nunca dice nada, pero se nota en la expresión de su rostro que no le gusta que anden pisando sus potreros teniendo el conocimiento de que está el camino de Chumbán, el camino público.

Cuando iba a la casa doña Mariana me invitaba a comer para después realizar cualquier oficio, porque ella no tolera ver a la gente de en balde, es decir sin hacer nada. Por eso decía “mijo péleme esas papas”, “ vamos a deshierbar unas habitas” o en ocasiones me invitaba a escoger los ollucos más buenos para echarle a la sopa. La mayoría del tiempo manteníamos conversando historias en el cucho de la cocina, donde está más abrigado y donde está el fogón. Siempre que voy a la casa de doña Mariana me produce curiosidad por el humor y facilidad que ella tiene para contar historias. Cuando la conocí, me llevó doña Fabiola Gualmatán, mi primera maestra que me abrió las puertas en la vereda Puspued. Ella quería que visitara a los vecinos de la casa en el sector Imbú. En una tarde cuando todo era desconocido para mí, doña Fabiola Gualmatán me llevó a casa de su hermana, doña Rosario Ramírez y su cuñada, doña Mariana Molina. Primero fuimos a visitar a doña Rosario que vive a unos cinco minutos de la casa de doña Fabiola. Saludamos y nos presentamos, mientras tomábamos café. En el patio, sentada en una silla blanca estaba doña Lionsa Ramírez, la mamá de doña Fabiola y al lado de ella estaba doña Lupe Gualmatán, la hermana menor de doña Fabiola. Doña Rosario,

doña Lupe y su hija Edy se hacían trenzas en el cabello mientras tomaban el sol y conversaban en el patio. Los chiquillos (niños y niñas) de la casa Vivi, Wilmer, Heidy, Nixon y Josselin correteaban y jugaban a las escondidas, poniéndole alegría a la tarde de un domingo de peinados y charlas, donde el sol empezaba a esconderse mientras llegaba la neblina. Después de conversar por unos treinta minutos caminamos a la siguiente casa para visitar a doña Mariana Molina.

Doña Mariana es una persona muy amable y joven, de aproximadamente cuarenta y cinco años. Todavía no tiene arrugas en su rostro, únicamente unas pequeñas líneas de expresión que se notan claramente en el contorno de las mejillas y los ojos. Se marcan únicamente cuando se ríe, y ella se ríe todo el tiempo. Es alta y de contextura gruesa. Siempre lleva una chalina azul amarrada a la barriga que la utiliza como faja para no *herniarse* cuando hace fuerza, o como morral canguro para guardar las moras que cosecha en Chumbán. En la chalina también suele guardar semillas, herramientas, llaves y monedas.

Cuando llegamos de visita con doña Fabiola nos sentamos en un cucho de la cocina de doña Mariana, en una esquina sobre una larga banca de madera que estaba cerca del fogón. Mientras conversamos y comemos una abundante porción de ollocos con café, doña Mariana comienza a contarnos algunas historias y chistes que nos contagian de su buen humor. Pero antes, ella le advierte de primeras a doña Fabiola que no me vaya a llevar a las minas a trabajar porque puede ser peligroso. Mientras se ríe conversa: “ujuu mucha gente no aguanta a trabajar allá, mejor que ni vaya, no vaya a ser que le pase como al gallo sarpiento” ¿Como así, que le pasó? - respondí. Y con una voz burlona ella pregunta “¿No se sabe esa historia? es que al gallo sarpiento por picotear donde no debe se enfermó”. “Por eso no ha escuchado que dicen: ésta es la historia del gallo Sarpiento, que cagando cagando se lo llevó el viento” Las risas de todos los presentes estallaron y como una suerte de impulso, la llama del fogón se avivó con más fuerza tras los chistes y las carcajadas. Estando en el cucho de la cocina, entre la risa, la comida y el fogón, se pasaba aquella tarde de agosto.

La casa de doña Mariana es de cemento. Tiene un frente con anchas ventanas en el centro, donde están las habitaciones y dos cuartos en las esquinas. La cocina está

ubicada en la esquina izquierda de la casa, en un cucho, al lado de las habitaciones donde duermen Yuber y Yilber. En la otra esquina de la casa, en el canto, está la habitación donde llegan los huéspedes o las visitas que vienen a veranear, o quedarse temporadas cortas en los meses de verano. La ventana del cuarto que está en el canto, queda muy cerca de la huerta casera donde doña Mariana siembra cebolla y habas. En las noches, ese espacio se siente algo vacío. Produce la sensación de estar desprotegido, porque se suelen escuchar ruidos o vibraciones en los antepechos de las ventanas. Aunque podría ser un ave u otro animal, eso ya es motivo para asustarse. Por eso en el canto, al filo de ese cuarto suele estar echado El Beto que es el perro guardián y protector, el que cuida la casa en la noche. El Beto es el encargado de sentir y percibir los ruidos extraños de la gente y de los espíritus andan en las noches. En esa habitación del canto, también pasó los últimos días de vida la finada Lionsa Ramírez, madre de doña Fabiola y suegra de doña Mariana. Ella permanencia *tullida*¹⁰, no podía moverse por la artritis, pero también por el frío y el viento que entraba a su cuarto por la pequeña *rendija* de la parte inferior de la puerta. Ese viento frío penetra las cobijas haciéndolas más pesadas e incómodas para dormir. A pesar de estar en la cama y con muchas cobijas, a toda la gente le es difícil abrigarse.

En un par de ocasiones doña Mariana me encargó que cuidara a doña Lionsa, mientras ella se iba a dejar el almuerzo a don Henry a Chumbán. Mi tarea era darle el desayuno y calentar el café para que esté tibio, sacarla a pasear para que tomara el sol y estar pendiente del fogón. Aunque doña Mariana dejaba todo listo, a veces resultaba muy difícil manejarlo. Doña Lionsa a pesar de su contextura delgada, era muy pesada. Cuando la cargaba para subirla a la silla de ruedas, tenía que pararme duro para no botarla. Mientras tanto, doña Lionsa solía lamentarse y gritar “ayiyaiiii, ayiyaiiii”. Esos gritos me pusieron nervioso y me desequilibraban los pies. En ese momento pensaba que la estaba hiriendo o haciendo las cosas mal. Cuando la cargaba y le quitaba las pesadas cobijas, sentía que su espalda, manos y mejillas estaban muy frías. La única forma de abrirla era pasearla en el patio para que reciba el sol. En sus últimos días, doña Lionsa emanaba frío, no había comida, cobijas ni fogón que la abrigara. La

¹⁰ Según la RAE en la definición del verbo tullir indica que ha perdido el movimiento del cuerpo, principalmente en las articulaciones.

habitación del canto es más fría que las demás, por estar al borde de la casa, donde no llegan los aires calientes de la cocina ni tampoco el sol.

En esa habitación del canto, doña Mariana guarda el equipo de sonido con un bafle que ocupa casi todo un lado de la pared. Cuenta que compraron el equipo de sonido para celebrar el grado del colegio de los chiquillos hace un par de años. Esa fue una fiesta donde todos bailaron y dieron botes, es decir vueltas que terminaron en chuma. Cuenta que algunos se derrumbaron y hasta se *peñaron* de tantas vueltas. Pero todo valió la pena porque los chiquillos terminaron de estudiar en el colegio.

El equipo de sonido mide casi un metro. La música se escucha a largas distancias, incluso cerca de la carretera a unos trescientos metros aproximadamente. Doña Mariana dice que toda persona debería tener un equipo o un radio, para que la música lo acompañe en los quehaceres y el trabajo, así la gente se distrae y se abriga mientras se mueve trabajando o mientras baila descansando, o se activa en las tareas. Por eso cuando solíamos picar los rastrojos o cosechar papas en el Moquillo con doña Fabiola no podía faltar la música, los buenos chistes y las carcajadas. Esta es una forma de distraer el tiempo o más bien de distraerse a uno mismo con los otros, echando chisme o “hablando chiquero” como lo señala la antropóloga Ana María Rodríguez (2020) que en su etnografía en San Bernardo (Cundinamarca) nos dice que el chiquero es la acumulación de chismes, cuentos y chistes que se cuentan en los sembrados, y que se quedan solamente allí, en el lugar de trabajo. Rodríguez señala también que el chiquero acumulado es también la hojarasca que cae de los árboles y que produce un ruido crujiente que es el que totea y permite ir en junta. Las personas en los tajos o en las parcelas viven totiándose o *cagándose* de la risa. La compañía y la recocha de los trabajadores, pero también la música y los radios de pila cargados en la espalda, son los que nos permiten avanzar, ir juntos y reírnos en la cosecha sin sentir el tiempo.

Los lugares fríos y abrigados de la casa nos introducen a la reflexión sobre las palabras que se empiezan a cargar en esta tesis: canto y cucho. No solo los lugares abrigados como el fogón o las esquinas de la casa que son frías, se manifiestan. También con las personas, el humor y la risa en las conversaciones en el cucho, y la soledad fría de cuerpos enfermos en el canto. Éstos conceptos se muestran en el mundo, en los lugares

y las personas. Son alegres y tristes, calientes y abrigados, y se necesitan el uno del otro para que la vida continúe. Éste argumento lo veremos a lo largo del primer capítulo.

1.2 Cucho y canto de la cocina



Imagen 3. Fogón en el cucho de la cocina. Fotografía del autor, 2020.

La cocina es el lugar más abrigado de la casa, porque está en el cucho, en la esquina más abrigada de la casa. Allí está el fogón, la candela, los vahos calientes, las conversas, las risas, la comida y la mayor parte de la vida social de las personas en Puspued. En el cucho del fogón es donde se conversa bonito después de las arduas jornadas de trabajo. La cocina es un lugar transitado donde se entrevera la gente, los humos y los olores. Es donde siempre hay tareas por hacer.

Según la definición del filólogo Hugo Albor la palabra cucho tiene profunda relación con la cocina, las esquinas y el abrigo. Albor define cucho cómo: “/kúču/ rincón”. “Cuartucho”. “Recoveco”. “Esquina de un cuarto”. “Callejón sin salida”. “También puede ser la esquina de la cocina más próxima al fogón, usualmente su lugar más abrigado”. (Albor, 1975, p. 570). En la cocina, el cucho es por excelencia el garante del abrigo, el que proporciona seguridad y nos cambia el humor. Durante mi estancia en las veredas de Puspued y la Oscurana, pasé largas noches conversando con mis maestras en los fogones de sus cocinas, donde me enseñaron a conocer el mundo andando y hablando, mientras nos abrigamos por dentro y por fuera, sentados y comiendo en el cucho. El andar y recorrer los lugares, y luego conversar en la cocina es algo importante dentro de las comunidades indígenas y campesinas (Anzola 2017). Para los Guambianos en el Cauca, la casa es el centro y dentro de ello un lugar fundamental *nak chak*, la cocina, con su propio centro, *nak kuk*, el fogón. La importancia de este espacio para los Guambianos es tan grande, que podemos decir que “el derecho nace de las cocinas” (Dagua, Aranda y Vasco, 1998, p. 60). Es un derecho que sale del cucho, del fogón, porque allí nace y se difunde el consejo, y se establece el equilibrio de la vida.

Algo similar sucede en Mallama, pues aunque con las personas que estuve y en general el municipio no libra una lucha organizada por recuperar el territorio y la memoria como los Guambianos, sí se recorre el territorio para conocerlo, para trabajarlo y para vivir de él. Por eso recorrimos en Puspued los lugares fríos cerca del páramo donde se siembra la papa y el olloco; pero también los lugares calientes como Chumbán, donde se siembra el maíz y el zapallo. Después de esos largos días de trabajo, llegábamos al cucho a conversar. Porque las cocinas tienen cucho y canto, es decir, tienen su parte abrigada y su parte más fría. Entrar en la cocina de la gente es entrar a conocer parte de la vida, las historias y costumbres de quienes nos reciben. Es toda una experiencia de sensaciones con olores, texturas, sonidos y vahos.

La cocina de doña Mariana la construyeron hace diez años. Todo el piso es de cemento ya gastado por los pasos de la gente, el constante barrer de la escoba y el paso del tiempo. De entrada frente a la puerta, tiene una nevera que le regalaron sus hijos hace un año en el día de la madre. Al lado está la estufa de gas, que doña Mariana utiliza solo cuando necesita cocinar de afán o tibar la comida de vez en cuando. El almuerzo

y la mayoría de comidas del día prefiere hacerlas en el fogón. Al entrar en la cocina de doña Mariana inmediatamente se siente el abrigo, un abrigo que jala hacia una esquina más abrigada donde el aire es más calientico. Ese lugar abrigado es el lado de la esquina donde está el fogón, la leña y las ollas quemadas en donde se calienta la comida.

El cucho está en el fondo, entre las dos paredes que forman un quiebre, dos líneas fracturadas similares a las líneas que forman una *e* invertida “1” como un ángulo recto de una pared de 90° que está unida a la otra. Precisamente donde se forma el ángulo está el fogón. Desde allí emana el abrigo que sale en forma de humo y vahos calientes que abrigan gran parte de la casa. Las paredes de la cocina están pintadas de color verde que combinan con el mesón de cerámica donde guardan algunas ollas y tarros de manteca. Las dos paredes del cucho están negras por el paso del humo que sale de aquel fogón, por los vahos de las comidas preparadas, por el calor de la leña ardiendo. Están negras porque el calor y el paso del tiempo les quita el color a las cosas, dejándolas muchas veces con tonos grises, como si estuvieran en blanco y negro. A veces, cuando sale el humo del fogón éste se mueve en muchas direcciones. En ocasiones sube, golpean el soberado de madera. En su trayecto, el humo trata de escapar hacia afuera, pero siempre termina rebotando en la madera del soberado, y volviéndose hacia abajo como si fuera un aire que rebota para deshacerse. El humo trata de salir a como dé lugar y niebla toda la cocina. Se impregna en el cabello, la ropa, las manos y la piel de los presentes. Todo se contamina. Si la neblina de humo que está en la cocina es duradera, causan algunas señales (de humo) en las personas; las lágrimas salen de los ojos y la tos y el achaque comienzan a aparecer. Por lo general allí las personas salen de la cocina. De lo contrario ese humo es parte de todos y sin él no habría comida, ni abrigo. Tolerar el humo es entrar en la atmósfera, es el primer paso para entablar confianza, escuchar y aprender a hablar, es como si se tratara de un nuevo mundo con su densa atmósfera humeante que nos enseña a vivir.

El tránsito constante del humo de la cocina de doña Mariana, aparte de tener las paredes del cucho negras, también tiene sellada la grasa de las ollas, del soberado y del filo del mesón. Ese humo se mezcla con la grasa que chispea en la pared al freír con aceite o

con manteca de puerco. Esto produce que las paredes y el soberado queden pegajosos, como si estuvieran rociadas por un barniz de grasa que se ha sellado en una capa. A esta capa pegajosa se le llama cochambre, que según su etimología, se deriva de la palabra *cocho*, que viene del latín *cutio-nis* (animal de piel gruesa), de donde sale también el castellano *cutis* (piel). Esta definición etimológica, me lleva a la idea de que el cochambre tiene una relación con las sustancias que se encuentran en el cucho de la cocina, en este caso los aceites, mantecas que son a fin de cuenta materias que nos permiten cocinar.

Así como el cochambre deja las paredes negras con el humo y la grasa, también lo hace en las personas. Mis maestras por estar en el cucho de la cocina tienen las manos duras y un poco más negras como si estuviesen protegidas por una membrana. El antropólogo Felipe Becerra (2017) en su etnografía en Cumbal, explica que las membranas están conformadas por miles de “simulacros” o pequeños átomos que emanan de todos los cuerpos y que viajan por el aire (Becerra, 2017, p.118). Para mencionar este argumento, Becerra analiza el razonamiento del filósofo romano Tito Lucrecio sobre los simulacros donde apunta que son “miles de corpúsculos que recorren grandes distancias en poco tiempo”. (Lucrecio, 2003 [1983], pp. 113-115).

Volviendo¹¹ al fogón de doña Mariana, estos pequeños átomos son conducidos por el humo que sale del cucho del fogón y se impregnan en la piel, volviéndola más dura. En su investigación con los Misak de Bogotá, el antropólogo Juan Camilo Riaño advierte que los oficios y quehaceres del hogar corresponden a un trabajo y a un trasegar, donde las manos van envejeciendo, como también envejecen las cosas:

“Las marcas también quedan en las cosas a las que la mama presta mano. Todo ello es un enorme esfuerzo material para continuar la vida. Basta con ver uno de los sartenes de la mama, para saber cómo se van volviendo las manos: forman un grueso cascarón, agrietado y negro” (Riaño, 2020, p. 65).

¹¹ Volver es una forma de dar vueltas. La “vuelta” tiene que ver con el abrigo, el trabajo, el crecimiento, el don, la chuma, y toda una filosofía de los Pastos, por lo que en esta tesis nos encontraremos en varios apartados con esta palabra.

Así como el cascarón del sartén, de las ollas de la mama o de la callana de doña Mariana está repleto de hollín, las manos de mis maestras y maestros están cubiertas por callos (duros y quemados) y por una capa que pareciera ser otra piel protectora que cuida del calor.

Cuando doña Flor Alba Gualmatán —hermana de doña Fabiola— hace arepas, no necesita cuchara ni otro utensilio de cocina para voltearlas en el aceite. Ella introduce su mano en el aceite caliente. Con un movimiento rápido pellizca la maza de la arepa y le da vueltas para que se frite por el otro lado. Doña Eudocia Anama cuando trabaja en las cocinas de algunas casas tostando café en la callana, se calienta con el fogón y sus manos se vuelven negras, con tizne, del mismo color de la cuchara de palo y del asiento de la olla. El fuerte olor del café, y los vahos que salen del grano tostado e igualmente negro, recubierto y pegajoso por el azúcar o panela, doña Eudocia los toca con la mano y los introduce a su boca. Solo así, ella sabe si el café se ha terminado de tostar y es hora de sacarlo. Héctor Santacruz “El Churoso” es el encargado de echar candela en el horno del trapiche de mi abuelo que está en la esquina de la casa, cuando hacen las moliendas en la vereda El Cabuyal¹². Sus manos duras y pesadas son las que nos avisan si la panela ya va a salir o todavía le falta. Cuando mete su mano en las pailas de cobre para tocar el dulce hirviente, que se muestra como las imágenes de la lava de un volcán, el Churoso busca el *punto*¹³ pellizcando el dulce que aún está en las pailas que él mismo alimenta con leña y fuego. Lo saca y lo introduce rápidamente en el agua. Cuando el punto cuaja o se hace una bolita en los dedos del Churoso, significa que la panela está próxima a salir (ver capítulo 2).

Todas estas manos, brazos y cuerpos se han vuelto duros por el trabajo, por el tiempo y por los vahos que salen del cucho y que han creado una membrana para desafiar, proteger y resistir al calor y al abrigo que también sale de ese lugar. Doña Mariana y doña Flor Alba por estar en el fogón, doña Eudocia por tostar café y el Churoso por echar candela en el horno. Los cuerpos de la gente están entrelazados en un ir y venir

¹² Vereda del municipio de Mallama

¹³ El punto es conocido como el estado intermedio entre miel y panela. No es tan líquido como la miel, pero tampoco tan duro como la panela. El punto es el momento preciso, es el que avisa, es maleable y viscoso, es el dulce favorito de los niños. (ver capítulo 2)

entre cosas y sustancias. Ingold (2018) llama a esto como una correspondencia de las cosas que están interconectadas y que se aferran entre sí creando una malla (meshwork) que se atan entre líneas. Esto nos demuestra que así como las mallas y tejidos que generan una fuerza de resistencia al ser templados o estirados, también lo hacen las manos y las manos marcadas de líneas de nuestros maestros. Estas están en un constante trasegar que les da fuerza, les crea membranas (que son a la vez mallas protectoras) en las manos y les permiten soportar el calor del fogón, del humo y del aceite un poco más que a otros.

De la misma manera que las cocinas tienen cuchos y éstos proveen abrigo y otras sustancias; las cocinas también tienen cantos, como lo mencioné anteriormente. De los múltiples homógrafos que puede tener la palabra canto desde su etimología, uno de ellos define que la palabra viene del latín *cantus* que se refiere en castellano moderno a “extremidad o lado”. “De esta definición de canto, se asocian las palabras cantil, acantilar, acantilado” (Diccionario Etimológico Castellano, s.f.). En la cocina el canto no provee abrigo, sino por el contrario sobre él transitan los aires fríos. El canto es la esquina opuesta a la del cucho. Por lo general es donde se encuentra la entrada a la cocina, donde están las cosas que guardan frío como la nevera o los mesones de cerámica donde se lavan los trastes con el agua que baja del páramo. En la cocina de doña Mariana, la banca de madera llega hasta el canto y es donde se hacen y se sientan las visitas que todavía no tienen confianza, o que no soportan el humo. En el canto están las herramientas, las puertas y las ventanas, por donde salen o se enfrían los vahos calientes que salen del cucho. El canto es el borde de la cocina, es el “a-canti-lado” donde el abrigo no está presente, porque lo que proviene del fogón apenas puede alcanzarlo. Por esta razón las paredes del canto, que dividen el otro lado de la pared de la cocina de doña Mariana formando la otra esquina, el otro ángulo de 90° opuesto al fogón, con sus dos quiebres y líneas fracturadas como las líneas de una “L”, están limpias de manchas, limpias de cochambre, limpias de marcas de humo. Estas paredes conservan aún el color verde, el verde artificial.

En el canto las personas tienen protecciones sobre puertas y ventanas, porque en el canto es más propenso a que lleguen los males del monte, o las ánimas. Doña Mariana tiene colgado un atado de ajos en la puerta para que espante a los espíritus que

deambulan por los caminos pesados. Ella cree con vehemencia en que el ajo protege de las malas energías de las personas o de los antepasados, de los ladrones y los envidiosos. Doña Elvia Arciniegas, en la vereda la Oscurana, tiene pegada una cruz de madera junto a las tapas de las ollas que se encuentran en la cocina. Cuando fui a visitarla con doña Fabiola, le pregunté acerca de la cruz. Doña Elvia nos dijo que la rescató de la antigua iglesia de Mallama, antes de que la derrumbaran por completo. “La cruz es bendita y protege de los males y encantos”. La cruz de Mallama, de la capital Mallama, donde estaba la iglesia fundada por colonos e indios amansados hace cientos de años. Por eso es bendita por la sacralidad y la historia, porque existió una iglesia bendita, y aunque haya sido derrumbada, las cosas siguen siendo benditas y por esa razón doña Elvia la tiene pegada allí.



Imagen 4. Cruz bendita de la antigua iglesia de Mallama. Fotografía del autor, 2020.

Los cantos y cuchos se complementan en la cocina. Están presentes dentro y fuera de ella, con las cosas, con las sustancias y entre las personas. Son los garantes de que la vida siga fluyendo con abrigos y espantos, con fríos y calores, con marcas y contras. En la cocina son complementarios y están cargados con amplia potencia emocional, con afectos y sensaciones, con una atmósfera de humo, comida, abrigos y fríos. Con

sentimientos y alteraciones de ánimo y humor. Los cantos y cuchos son mucho más que esquinas o palabras que uno escucha en algunas frases. Éstos son toda una teoría complementaria que viene de las cocinas y que nos garantizan protección y cuidado, abrigo o frío. Las esquinas del canto y cucho pueden ser posibles cuando sus ángulos se unen, solo así, en esa complementariedad y correspondencia es que es posible garantizar su existencia y las cargas que éstos tienen.

1.3 Cucho es independencia

Doña Mariana es oriunda del municipio de Guachavés. Llegó a vivir a Puspued cuando tenía dieciocho años. Conoció a don Henry Gualmatán mientras trabajaba en la mina La Bombona, ubicada entre los linderos de Mallama y Guachavés, detrás del cerro Gualcalá. Doña Mariana se ganaba la vida de cocinera en las minas y don Henry de *pión*¹⁴. Después de conocerse y *ajuntarse*, se fueron a vivir a la casa materna de don Henry en compañía de las hermanas y la madre de él. Allí, el ambiente no era el mejor. Doña Mariana cuenta que tenía muchos problemas con doña Lionsa —la suegra— porque era una mayor jodida. Era terca, malgeniada y nada fácil de agradar. Aunque doña Mariana se esforzaba haciendo los quehaceres en la casa para contentar y tratar de tener una mejor relación con la suegra y cuñadas, resultó imposible amañarse. La mejor opción, le dijeron sus hermanas, era hacer un *cuchito aparte*. Independizarse y formar su propio hogar. Con el trabajo de los dos, construyeron la casa de tabla en un plan¹⁵ que doña Lionsa le regaló de herencia a don Henry. En esa casa vivieron por más de quince años.

Cuando se independizaron para hacer su cucho aparte, por allá en el año 98 nació Yilber y un año después Yuber. Los dos muchachos se criaron en el frío de Puspued, en las tierras altas del municipio de Mallama donde se siembra la papa, los ollocos y la cebolla. Siempre rodeados de grandes montañas que están cerca del cerro Gualcalá; de caminos y senderos donde correteaban cuando eran niños. En esa tierra donde el sol

¹⁴ Peón.

¹⁵ Pequeño lote o parcialidad de tierra plana, generalmente cuadrado o con medidas paralelas. Ideal para hacer huertas, casas o pequeños potreros.

se oculta en las tardes alumbrando las montañas y las nubes que enrojecen casi todas las tardes. Ellos se criaron entre el trabajo, los quehaceres y los frescos días donde las preocupaciones ni siquiera se asomaban por su corta edad. Siempre resguardados por un hogar muy tranquilo. Doña Mariana cuenta que no permitió que sus hijos realizaran trabajos pesados mientras estudiaban en el colegio, porque sentía que así permanecían en la casa más seguros. Cuando eran colegiales, solo ayudaban a tareas “fáciles”: sacar la leche, acompañar en las cosechas o ayudar en algunos quehaceres de la cocina. Irse a trabajar la tierra de pión o irse a trabajar en las minas de oro, es un oficio que implica muchos riesgos si se lo hace a temprana edad. En el trabajo del campo, nadie está exento de tener accidentes o circunstancias que adviertan peligros. Accidentes que pueden dejar heridas, marcas o incluso la muerte. Por otro lado, también están los peligros que las madres advierten y que tampoco quieren que sucedan; las malas amistades o malas juntas que pueden llevar por otros caminos a los jóvenes. Doña Mariana dice que es un riesgo que los chiquillos salgan a trabajar desde temprana edad. Al menos, jóvenes que no han terminado sus estudios. Ella dice que los chiquillos cuando cogen plata ya no se interesan por estudiar y por el contrario piensan en gastar o en conseguir novia e independizarse, es decir, en formar un cucho aparte. Esta última, fue la razón por la que doña Mariana los cuidó de la manera más atenta posible, guiándolos y aconsejándoles desde pequeños para que se vayan templando y se vayan haciendo responsables. Aunque eso implicara de vez en cuando darles jute “pa que afinen” como dice ella.

Yuber me contó, mientras picábamos un rastrojo de papas en La Victoria, que después de salir del colegio se empieza a conocer la realidad de la vida. Él y su hermano se empeñaron en trabajar duro en el campo para pagar las deudas de los padres, o de “los cuchos”, como también les llaman. Es una forma de devolver y recompensar todo el esfuerzo que habían hecho. Cuando se empieza a trabajar duro es que se conoce la vida. Empezar a ganar dinero y contribuir en la casa es quizá el primer paso para una posible independencia, una posible formación de un cucho. Independizarse es también el camino más próximo a volverse cucho, cucho de edad. Tomar las riendas de la vida sin depender económicamente de la familia hacen a la gente más responsable, más

entendida, como si fuera un “cucho”, el cual protege y abriga el hogar de las necesidades.

En una conversación con doña Dora Guerrero me dí cuenta de que la formación del “cucho aparte” o la independencia económica y familiar, se empieza desde temprana edad. Ella me contó que cuando tenía un poco más de treinta años, ya había construido su casa y conseguido una estabilidad económica que le permitía vivir medianamente cómoda. Pero para llegar a ese punto no fue un camino sencillo porque la independencia del hogar comenzó desde los dieciséis años.

A los treinta años ya tenía su propio cucho, pero con el esfuerzo que inició a los dieciséis, edad en la que ya empezaba a asumir responsabilidades de un cucho, una persona adulta. Desde muy temprano empezaron las obligaciones, trabajando de profesora en pequeñas escuelas de las veredas del municipio de Mallama. Doña Mariana y don Henry hicieron su cucho después de juntarse cuando eran aún muy jóvenes. Con el trabajo y esfuerzo que juntaron desde que se conocieron, pudieron hacer su casa, su ranchito, su cucho aparte.

Mis amigos Yuber y Yilber aún no se han independizado. Mientras pagan las deudas de sus padres y ahorran algo de dinero, todavía viven en casa materna. Para cuando llegue el día de que sus hijos formen el cucho, doña Mariana dice que está preparada. Entre risas, mientras cosechábamos maíz en Chumban, me contó que si eso llega a pasar, les dará los ranchos a sus hijos, para que vivan y se *ajunten* y para no estar lidiando con nueras. Por eso le dará al Yilber el rancho de la Victoria que está en la parte de arriba y al Yuber el rancho de Chumbán que está en la parte de abajo, que eventualmente están en las esquinas. Un rancho en el frío y el otro en lo abrigado, uno en el guaico y el otro en la sierra, uno en el canto y el otro en el cucho.

1.4 Crianza en un cucho



Imagen 5. Yilber y Yuber con su abuela Magola. Archivo personal familia Gualmatán-Molina, 2020.

A Yuber y Yilber les separan casi dos años de diferencia. Yilber nació primero, en diciembre de 1998 y después Yuber, en agosto del 2000. Cuando eran pequeños, por el empeño de su madre y el compromiso con la iglesia recibieron los sacramentos de la religión católica. La mayoría de personas acostumbra a bautizar a los niños cuando son recién nacidos o son todavía *guaguas*, con una edad entre los cero y cuatro años. Yilber recibió el bautizo cuando tenía tres años, mientras que Yuber cuando apenas tenía un mes. A doña Mariana le daba miedo que su segundo hijo —Yuber— se quedara *auca*¹⁶ y por esa razón apresuró el bautizo a tan solo unos días de dar a luz. Los hermanos hicieron la comunión y después la confirmación.

¹⁶ Niños que mueren sin bautizar.

Por experiencia propia, doña Mariana cuenta que la crianza de los hijos resulta más fácil cuando son dos porque se acompañan. Ella dice que suele ser mejor cuando no están separados por un rango de edad muy amplio y, por el contrario, son medianamente cercanos de edad uno con otro. Ella sostiene que esto facilita que los niños se desapeguen más de los padres, de que jueguen y no sean egoístas cuando sean grandes.

La noción de crianza en la mayoría de las personas que viven en Puspued, está relacionada con el acompañar y es algo de bastante atención. Por ejemplo, los animales domésticos como los cerdos y las gallinas siempre viven acompañados, entre los mismos de su especie. Cuando la gente consigue estos animales, procura llevarlos en manada, para que se críen acompañados desde pequeños, aunque eso implique más gastos, prefiriendo más inversión pero menos responsabilidad de acompañar como dueños. Es como si la gente se librara de esa culpa, de no estar todo el tiempo atendiendo a las necesidades de los animales. Y se entiende, porque la gente vive ocupada en sus quehaceres, ocupaciones y vueltas. Con los niños pequeños sucede algo parecido. La mayoría de familias en Puspued prefieren tener dos o más hijos. Eso asegura que permanezcan, se acompañen y jueguen juntos al menos hasta terminar el colegio. Con Yuber y Yilber sucedió algo similar. Doña Mariana cuenta que los dos permanecían de pequeños “*pa’riba y pa’bajo*” y era difícil separarlos porque siempre se necesitaban, aunque sea para *peliar*. Ella dice que, criarlos juntos también facilitó en ciertos momentos un ahorro en la economía familiar. Entre risas, mientras limpiamos unas matas de habas en la huerta que tiene al respaldo de su casa, cuenta que se ahorró los gastos de las fiestas de los sacramentos que se celebraban en su casa, porque siempre hacía una sola reunión para celebrar el festejo de los dos.

Al igual que en los sacramentos, también ocurrió en los estudios. Yuber y Yilber estudiaron juntos la escuela y el bachillerato, los dos en el mismo grado, el uno siendo la compañía del otro. En el colegio a Yuber le iba mejor con las matemáticas y los sistemas, mientras que a Yilber, por ser más grande, le iba mejor en educación física y deportes. Cuando Yuber y Yilber terminaron el bachillerato, doña Mariana y don Henry organizaron una fiesta que duró cerca de dos días. Mataron un toro que tenían predestinado para la ocasión, y un puerco hornado que trajo la abuela Magola desde

Guachavés. Compraron una torta, mucho aguardiente y chancuco que trajeron desde el guaico. Las fiestas que organiza la familia Gualmatán son conocidas en Puspued por ser muy alegres y generosas. Pero la razón de que esto sea así, es porque doña Mariana prefiere hacer una fiesta *umentadita* a hacer dos fiestas para cada uno, menos cargadas. Hacer una sola fiesta para los dos significa que la fiesta debe ser más grande. “Imagínese mijo si yo hiciera fiesta por cada uno, estaría ya sin un ternero y sin unas cuantas gallinas” dice doña Mariana, mientras suelta una carcajada. A pesar de ser hermanos casi idénticos, hay cosas y rasgos que los diferencian o que los juntan de otra manera.

Yilber es un joven alto y corpulento, de gruesos brazos y manos anchas producto del trabajo con la tierra y el trabajo en las minas. Su cabello es *puyoso*, al igual que sus frondosas cejas que están levemente inclinadas hacia abajo y le dan un aspecto gruñón a su rostro. Su nariz es respingada y no tiene ningún rastro de barba. Es un joven imberbe diría la conductora Lazzari. En las mejillas se le forman unos pequeños hoyuelos al igual que a su madre; solo que no son notables porque se ríe poco. Su humor es más reservado y tímido. Cuando Yilber habla no produce la misma impresión que cuando uno lo ve. Su voz tiene una entonación aguda y nasal, que se nota claramente cuando pronuncia la “F” que a veces se confunde fácilmente con la “S”. Además, tiene un cantadito que se entona al final de cada palabra. Es como un matiz que obedece al *crescendo* y *decrescendo* musical. Que asciende y desciende de inmediato. A Yilber nunca le gustó estudiar, doña Mariana cuenta que eso se notó desde el principio. Iba al colegio de mala gana y todo era una obligación para él. Por esa razón no le iba tan bien con las materias. A Yilber solo le gusta hacer chistes con la gallada del trabajo en las minas y a veces con el Yuber. A diferencia de Yuber, la piel de Yilber es más oscura, como la de un trozo de canela, la misma que le da sabor al dulce de leche que prepara doña Mariana en la cocina. La piel del Yilber suele mostrarse más negra cuando le pega el sol, o cuando se ha trabajado todo el día afuera. Se quema, se tuesta, como los granos del café en la callana que salen negros por el humo y el calor. El Yilber se pone negro por la tierra, por el sol y el viento seco que aparece en los meses de verano. Por eso doña Mariana le dice de cariño “el negro”. Cuando Yilber nos acompañaba a cosechar papas parecía que se camuflaba entre la tierra. Muy

concentrado cosechaba el *guacho* de papas con sus ágiles manos y cuando finalizaba el día de trabajo, terminaba más negro de lo que había empezado. En la cosecha de papas, la tierra empieza a pegarse a la gente con el sudor que sale del cuerpo producto del trabajo. El viento la arrastra hasta la piel. Llegar a casa cansado del trabajo, sudado y con otros olores y colores en la ropa y en la piel, garantiza que el trabajador se ganó el día. Llegar negro del trabajo, es la muestra de que el mundo se mete en nosotros, en algunos más que en otros, con la tierra, el viento y el sol que se meten hasta en los ojos.

El otro hijo Yuber, es alto y delgado. Sus brazos no ostentan músculos tan marcados como los de Yilber, ni alguna cicatriz o callo en sus manos. A pesar de eso, es muy ágil y fuerte cuando trabaja la tierra cosechando o guachando. Maneja muy bien el azadón, el cuto y la motosierra que tiene su padre. La habilidad para los oficios que requieren cierta minuciosidad en los detalles los heredó de su padre Henry Gualmatán, quien pacientemente se preocupó por enseñar en los ratos libres la carpintería, los cortes de madera, las reparaciones eléctricas y de albañilería que se necesitaban en la casa. Aunque esto implicó en algunos momentos de la crianza, ir en contra de doña Mariana, quien no permitía interrumpir el estudio de sus hijos. Sin embargo, aprender de los oficios de su padre, le permitió a Yuber ser una persona más resuelta y curiosa, decidida a buscar soluciones para seguir la vida. Al igual que su hermano Yilber, a Yuber se le forman hoyuelos en las mejillas. Son claramente notables porque su humor es más gracioso, tiene cierta chispa para conversar y contar cuentos, muy similar a su madre doña Mariana. En la cocina doña Mariana prefiere al Yuber para que le ayude en los quehaceres, para que ponga música y eche chisme y chistes en el fogón. A pesar de estar más relajado con las cosas, Yuber es consciente de que tiene que trabajar y se esfuerza en hacerlo diariamente. El joven Yuber se desempeñó muy bien en lo concerniente al estudio. Ocupó en varias ocasiones los primeros puestos en el colegio, y fue nombrado en la izada de bandera. Demostraba ánimo para hacer las tareas y por esa razón, doña Mariana no le interrumpía con los quehaceres. Ella dice que “le tenía fé al chiquillo”. Terminando el colegio, Yuber se presentó al examen de la Universidad Nacional para ingresar por el programa PEAMA¹⁷ en la sede Tumaco, pero cuenta que se quedó por dos puntos. Luego de eso, a pesar de contar con el apoyo de su madre,

¹⁷ Programa Especial de Admisión y Movilidad Académica

su padre y su hermano, los intentos por salir a estudiar poco a poco se fueron desvaneciendo. Las distracciones y cargas económicas que empezaban a tener en la familia eran grandes. Yuber ya no intentó estudiar, ni tampoco se presentó a ninguna universidad en los siguientes periodos. El trabajo, las ocupaciones y el empeño por empezar a ganar algo de dinero para pagar las deudas, hicieron que Yuber se fuera con su hermano Yilber a trabajar a la mina de oro El Porvenir.

Un día, cuando estábamos de cosecha de maíz en Chumbán, mientras tomábamos café en el momento de descanso, Yuber me contó sobre su primer trabajo como *acarreador* en la mina.

Un acarreador es una persona que recorre los socavones de las minas, recogiendo el material bruto que se ha picado con martillo, compresor o picas. El material es recogido en una vagoneta, que es un pequeño vehículo en forma de carreta con cuatro ruedas y un manubrio de madera que sirve para llevar la dirección del aparato. Como en los socavones de las minas no hay rieles ni carreteras de metal para las vagonetas, generalmente las ruedas de la vagoneta son de caucho, como las llantas de un pequeño carro. Las vagonetas son muy pesadas, se requiere bastante fuerza y habilidad para conducir las. Por eso a Yuber le llevó tiempo adaptarse. El primer día que llegó, cuenta que le explicaron el funcionamiento y los recorridos que debía hacer. Pero el problema no era de entendimiento, sino de fuerza. Mientras seguíamos tomando café en el rancho de Chumbán, Yilber hizo el comentario de forma burlesca de que Yuber no aguantó el trabajo: “¡bámbaro! parecía que ya iba a llorar” - dijo Yilber- luego se ríe. Pero Yuber se defendió diciendo que él no estaba acostumbrado. A Yuber le salía sangre de las manos por llevar todo el día empujando la vagoneta junto con toda la fuerza de su cuerpo. El joven imberbe de la izada de bandera se convirtió en un acarreador. Con el tiempo se fue acostumbrando al trabajo y poco a poco ya le iban apareciendo callos en las manos.

A pesar de las diferencias que tienen los dos hermanos Gualmatán-Molina, nunca le separan el compromiso que tienen con su familia. La responsabilidad de devolver el trabajo que sus padres han invertido en ellos. Yuber y Yilber lo tienen muy claro y saben que para que sea así, se necesitan el uno al otro. Mientras uno trabaja en la mina, el

otro ayuda en la casa. Cuando el “negro” está ausente, Yuber cubre sus tareas o cuando el uno se chuma, el otro lo cuida. Yuber y Yilber son un complemento que da vueltas, que se ha criado desde pequeño en el seno de un hogar trabajador y generoso. Ellos son una oposición complementaria que ha parido y criado doña Mariana y don Henry.

La idea de la complementariedad la señala Mamián (2004) se concibe como una necesidad de andar juntos para devolver las deudas de los padres. Este es el caso que devolver dando vueltas, moviéndose, trabajando y volviendo a *voltiar* la tierra es necesario para pagar con dinero y con una entrañable garantía que está cargada de una tranquilidad para los padres. Los dos hermanos Yilber y Yuber han salido de la tierra y se han criado en junta (cfr. Rodríguez 2020) en una oposición que denota una forma de ser diferente y que está unida a la vez con unas cargas llenas de fuerzas pesadas y livianas, chistosas y serias, negras y blancas, duras y blandas que están en las manos, el cuerpo y el estado de ánimo. Esas oposiciones se necesitan para seguir siendo y para que la vida continúe en la dependencia de las oposiciones del mundo que propone Mamián como el arriba y el abajo, lo caliente y lo frío los cantos y cuchos.

1.5 Lindero del Cucho



Imagen 6. Lindero del cucho. Fotografía del autor, 2022.

Mis maestras Fabiola Gualmatán y Mariana Molina tienen terrenos en las veredas de Puspued y La Oscurana. Ellas heredaron esas tierras de sus abuelos y padres. Doña Fabiola tiene un terreno que le dejó su abuelo en el sector El Moquillo, mientras que doña Mariana tiene en La Victoria y en Chumbán. Los terrenos al estar geográficamente en diferentes partes, tienen diferentes climas y aprovechan las bondades de su entorno para ser más productivos y generosamente brindar los alimentos. En algunas partes como en La Victoria hace más frío. Por estar cerca al páramo y a una altura más elevada, doña Mariana siembra ollocos, ocas y algunas habas. Doña Fabiola por su parte siembra papa en el Moquillo que también es frío pero está a una altura menos elevada que La Victoria. Allí tiene unos guachos a medias con su cuñado, don Arturo Villarreal. También tiene sembradas unas cuadras de habas que limitan con los potreros de doña Miriam Gualmatán —su hermana—. En Chumbán por ser más abrigado, don Henry y doña Mariana siembran maíz y zapallos que salen una vez al año. Cada pedacito de tierra heredada de la familia Gualmatán limita con otro lote o terreno de otra familia o propietario.

Mis maestras conocen muy bien sus tierras por eso procuran no ocupar los terrenos vecinos, ni mucho menos hacer daños. Aunque a veces eso es inevitable. Es importante en estos casos tener un buen cerco de alambres de púa, o cercas eléctricas como don Leonel, para que ni los animales ni la gente pueda invadir el terreno sin autorización. El ganado suele ser el animal más inquieto para evadir estos cercos. Doña Fabiola conversa que las vacas que tiene en el Moquillo se le han suelto en varias ocasiones, provocando daños en los cultivos de habas y papa. Doña Fabila solía conversar en la casa: “*vuelta y vuelta*¹⁸ me tocaba ir amarrar esas vacas pa’ que no hagan daños”. Conversa que cuando se pasa el ganado a los terrenos vecinos, los conflictos con los otros dueños duran mucho tiempo y en ocasiones nunca logran resolverse. De allí pueden originarse algunas enemistades sin importar si son parientes cercanos, amigos o conocidos.

Sembrar un cultivo de papa requiere de mucho tiempo y trabajo, para que esté de cosechar. Desde que inicia la siembra hasta la cosecha son aproximadamente cinco

¹⁸ Vuelta también significa “muchas veces”

meses de trabajo continuo, de estar *rodiando*, dando vueltas, vigilando el cultivo. La siembra del maíz dura de tres a cuatro meses en clima abrigado, y de cinco a seis meses en clima frío. Don Henry rodea el maíz todos los días en Chumbán, está vigilando los cercos y echando abono cada mes. Cuando las personas dejan de rodear los cultivos hay un descuido, crece el monte y los animales aprovechan para invadir los terrenos vecinos, es allí donde llegan los problemas. El ganado en una pasada por el cerco puede devorar el cultivo de cinco meses en una hora, echando a perder todo el tiempo y el trabajo.

Cuando esto sucede las emociones de la gente se ven afectadas. Hay una culpa y melancolía por parte de los dueños del ganado que hicieron el daño y una cierta decepción de la confianza por los dueños del terreno afectado. Los dueños de las vacas invasoras sienten mucha vergüenza de informar el daño ocurrido a los dueños de la siembra. A veces ya no depende de la gente que los problemas se salgan de control. Hay quienes rodean todos los días y aún así los animales se pasan los cercos con alguna maña. La culpa a pesar de no ser propiamente de la gente, se asume por compromiso y por ser dueño de los animales. Por otro lado, cuando reciben la mala noticia los dueños de los sembrados se decepcionan de la vecindad. Se rompen los lazos de confianza y surge una desilusión. Esto ocurre porque a veces los dueños se descuidan en rodar, pero a veces también es mala suerte. Como si se tratara de una cuestión de azar de que esas cosas ocurran, y de que la gente se enoje porque el mundo lo quiere así.

A don Segundo Molina le pasó en la vereda el Cabuyal. Don Segundo acostumbra rodar todos los días la finca que le dejó de herencia su padre Nicomedes. Esta finca se llama Dolores¹⁹ y pertenece a la parcialidad de Cabuyal - Pususquer en el municipio de Mallama. Está ubicada en el guaico, a unos pocos metros por donde pasa la carretera principal que conduce a Tumaco. Es una finca que bordea las orillas, donde nacen las altas montañas que están al lado y lado, frente a frente, únicamente separadas por el río Guabo. La grandeza de las montañas crean la ilusión de un vacío, como si formaran un ahuecamiento de los espacios en donde encierran cosas abrigadas. Por esta razón

¹⁹ Dolores es tan solo una parte de la antigua finca llamada Pipulquer. Esta finca comprendía una exorbitante cantidad de tierras. Su dueño era don Abelardo Regalado, oriundo del Ecuador.

la tierra y todo lo que habita en ella es hueca y abrigada. Las montañas además son propensas a los desbordes de tierra y muy seguidamente están ocurriendo derrumbes y avalanchas.

Don Segundo siembra en la finca los productos guaicosos como el café, aguacates, plátanos y principalmente la caña que es la que sostiene la economía familiar. Gracias a la caña y al oficio de hacer panela, él cuenta que ha podido mantener a la familia. La finca Dolores limita con los potreros de su hermano Hernando, quien tiene amplios cultivos de café y yuca. Por el otro lado limita con los terrenos de don Ricardo Noguera, quien tiene sembrados de plátano y algunos cuantos potreros donde rondan algunas vacas.

En una esquina donde hay un pequeño terreno plano, la finca limita con la propiedad de doña María. Don Segundo cuenta que, por una necesidad económica, hace unos años vendió el pedacito a doña María para pagar la deuda que tenía con el Banco Agrario de Colombia. El saldo de la venta del pedacito de tierra, le alcanzó para pagar la deuda y para completar un dinero que juntaba para conseguir un trapiche de motor. El trapiche se instaló cerca de los cultivos de caña para evitar que los animales crucen el río y para que fuera más fácil la producción de la panela. Con la compra del motor, dejó atrás el trabajo con la yunta de bueyes facilitando el rendimiento en la extracción del guarapo.

El terreno de doña María tiene forma plana y cuadrada. Cuando hay varios propietarios en un lugar, es fácil diferenciar los límites de cada terreno por los alambres, cercos y los diferentes tipos de siembra y cuidado con la tierra. Cada propietario tiene diferentes formas de cuidado con su lote. Sin embargo, el cultivo de doña María no tenía nada de eso. Está rodeado por las matas de caña que don Segundo siembra, y unas *palmas chinas* (*cordyline fruticosa*). Eso es lo único que lo diferencia de los demás. Por eso, al mirarlo está lleno de rastrojo. Es un terreno donde poco se ha sembrado y donde a veces el monte se apodera de la ausencia del trabajo para seguir creciendo. En el mes de noviembre del 2020, doña María y su esposo empezaron a rodar constantemente el terreno para sembrar maíz. Comenzaron quitando el rastrojo y preparando la tierra para la posterior siembra. Luego el abono y la deshierba del maíz. Cuando pasábamos con

mi tía Alicia cerca del terreno de doña María, a veces nos encontrábamos con ellos; con las manos sucias, con palas y azadones, con la ropa de trabajo o yendo y viniendo de dejar el avío a los trabajadores. Nos encontrábamos con su ánimo para trabajar, cuidar la tierra y el maíz. Una mañana de diciembre mientras estábamos en la cocina de la casa, don Segundo llegó mojado por el fuerte aguacero que lo había alcanzado en la finca Dolores. Ese día las facciones de su rostro mostraban un aire de tristeza que lo carcomía por dentro. Sus párpados caídos y las líneas marcadas alrededor de sus labios, parecían advertir una tragedia. Cuando le preguntamos qué le había sucedido, con una voz temblorosa respondió que las vacas que tenía en la finca se habían pasado la noche anterior al cultivo de maíz de la vecina María. Recuerdo que en ese momento, sus palabras contagiaron la preocupación a los que estábamos presentes. “¿Yora, que será de hacer?” - preguntó don Segundo. “Pues tiene que ir a enfrentar; ya ve, eso le pasa por no guardar las vacas en el cucho” le dijo mi tía Alicia. Don Segundo con cierta aflicción parecía aceptar el error y fue entonces a enfrentar el problema. Contó la noticia a los dueños del maíz, pero ellos no quisieron aceptar la reparación económica que don Segundo ofreció por enmendar el error. Se desilusionaron y no volvieron a sembrar en el tajo.

Evidentemente el problema de las tensiones y estados de ánimo que se crean a partir de los límites con los terrenos vecinos, están relacionados con estar en el cucho o en el canto, en este caso. Cuando mi tía menciona que “la culpa fue por no guardar las vacas en el cucho” se refiere a colocarlas en un lugar apartado de los cercos, un lugar donde los terrenos no son planos y limitan con las montañas. Además, dentro de la finca Dolores, don Segundo tiene un pequeño terreno que se llama propiamente “El Cucho”. Este pequeño terreno es quebrado y lo rodean gran cantidad de árboles silvestres. Limita con la falda de una montaña y casi no le llega el sol. Es como si estuviera en un hueco, al no tener otras salidas u otras rutas para llegar a él. Es demasiado húmedo y por esa razón aflora el pasto gramalote con facilidad. Lo que hace a este lugar un cucho, es que no le pasa el aire, porque es abrigado, hueco y porque de cierta manera resguarda y protege de aires fríos y en este caso de daños. El cucho entonces es una forma que a la luz de Vasco (2002) se puede interpretar como una cosa-concepto recogido en el guaico de Mallama. El cucho como lugar caliente, arrinconado, hueco y protector se le atribuye en este caso al terreno de don Segundo, pero también está en

otros lugares, como en la cocina. Cumple las mismas funciones y está asociado a la forma.

Así, en los Pastos hay muchos lugares que son llamados propiamente cuchos. En Cumbal por ejemplo está el Cucho de San Judas, un lugar que es frío pero que se caracteriza por tener pequeñas lomas que lo encierran en un hueco. En la vereda Chucunés del municipio de Mallama, hay un sector llamado El Cucho, característico por estar en un rincón apartado de la vía que conduce a la vereda San Isidro (municipio de Ricaurte). Este lugar está acuchado del resto y es caliente. En una conversación con algunos compañeros y profesores que han visitado el suroccidente Colombiano, comentamos que los cuchos también se parecen a los tacines. Un tacin es el hogar de un ave, es un nido, donde resguarda a sus polluelos con el rozar de las plumas. Allí los protege del frío a la vez que los cría. Su forma es ovalada similar a la forma de muchos de los lugares mencionados. El óvalo que se forma en los cuchos-lugares están dados por las montañas guaicosas. La metáfora que resulta de esto, es que las formas de los cuchos que hacen las aves nos muestran que son protectores y calientes por dentro, mientras que por fuera son redondos y apartados. Por eso las aves hacen sus tacines en cuchos, así como mucha gente hace su casa en estos lugares.

vuelta

Hace algunos meses, por la abundancia del pasto, don Segundo cuidaba las vacas en El Cucho, pero cuando éstas se acabaron el pasto y ya no tenían que comer, las llevó a la parte plana, cerca al lindero con doña María. Fue allí donde las vacas burlaron los cercos y se pasaron al maíz a pesar de que don Segundo siempre estaba dando vueltas y moviendo al ganado de un lado a otro, para que pudiera comer. Es algo muy común hacer esto en el guaico, porque a diferencia de la sierra, no se acostumbra a colocar estacas a las vacas, para que coman de una forma ordenada.

Las montañas que están en el guaico permiten que algunos terrenos queden estrechos y arrinconados, *acuchados* contra ellas. Si lo vemos a una escala más grande, es como si Mallama -que es un lugar abrigado- tuviese tierras o pedacitos de ella que son aún más abrigadas. Algo abrigado que contiene algo aún más abrigado. Como un guaico dentro de un guaico. Esto sucede porque los límites en las propiedades en ocasiones son con las montañas. Es allí cuando los terrenos quedan acuchados, sin tener

posibilidad de ampliarse, es un terreno con canto y cucho, que es hueco y abrigado. Evidentemente, hay una gran relación con las esquinas cuando hablo de canto y cucho, sin embargo, en relación a los linderos, hay algunos terrenos que tienen una única entrada, un solo canto, un solo camino para entrar en ellos.

En una conversación telefónica que tuve en el mes de octubre del año 2021 con doña Mariana Molina, ella me explicó que algunos terrenos tienen un inicio y un fin, como si fuesen largos callejones que se vuelven estrechos y que conducen de un punto a otro. Los terrenos que limitan con las montañas son generalmente angostos, quebrados y desiguales. Ella dice que esos terrenos son los cuchos. “Donde no pasan más allá”. Es decir, donde no tienen un límite con otro terreno, sino con las montañas.

Cuándo en el fondo hay una montaña, no es necesario colocar cercos porque los animales no pueden salir. Las montañas son como una barrera que los protege. Están acuchados entre las lomas. Cuando doña Mariana dice que los terrenos tienen canto y cucho, se refiere también a que las montañas son materia, como cuerpos que abrigan en la cabecera y se ponen fríos en los pies. Como si fueran cuerpos vivos de personas que duermen en una cama, y que para dormir necesitan primero abrigar los pies, en el lado del cucho. Pero las personas también se calientan de otra manera en la cama y en el cucho. La cabecera y los pies de la montaña (la cima y la falda) no permiten que el aire pueda pasar más allá, por eso los cuchos son húmedos. Es una humedad que calienta en esos lugares porque sale de la tierra y rebota en la montaña. También sucede en la cama, y también sucede con las personas. Esto permite que el cucho se abrigue, como los aires calientes del guaico y como la calentura del guaico mismo. No por coincidencia Mamián (2004) asocia a los guaicos como las partes medias genitales del hombre y la mujer, enmarcadas en esa dualidad complementaria.

vuelta

Después de que las vacas se comieron el maíz, don Segundo prefirió llevarlas a la vereda Betania, un lugar apartado en donde la mayoría de terrenos son de uso agrícola y ganadero. Las vacas están en este lugar para que los problemas no vuelvan a ocurrir. Evidentemente no volvieron a ocurrir porque nadie quiso sembrar maíz y ningún otro producto. El terreno donde crecía el tierno maíz quedó vacío y desolado. En el cucho siguió creciendo el gramalote y muchos limones que casi nadie recoge. De vez en

cuando algunas nutrias visitan ese lugar por su agua y humedad. Mientras que en el canto solo quedó el camino que es entrada y salida, es por tanto el lugar más desprotegido. Para cuando las vacas vuelvan y los humores o ánimos cambien, el cucho seguirá siendo húmedo, abrigado por los vapores y aires que no lo dejan ir más allá. Las montañas protegerán a los terrenos vecinos de invasores domésticos y mantendrán tranquilos a sus dueños.

Los cantos y cuchos son propios de muchos lugares, por eso algunos llevan su nombre. Algunos son lugares naturales como los terrenos o linderos que están pegados a las lomas; otros son lugares contruidos, como el fogón o la cocina. Los cuchos en la cama o en los tacines, en la casa o afuera de ella. En estos lugares se puede evidenciar las cargas y la potencia que tienen estas palabras, y que son recogidas en esta tesis. En cualquier caso, estas palabras también permiten entender las formas²⁰ que determinan lo abrigado y lo frío, lo húmedo y lo seco, lo protegido y desolado, lo guaicoso y lo serrano. También la crianza de la gente en los guaicos y sierras, y la crianza de los lugares mismos y de los seres que habitamos en ella. Las formas del canto y el cucho nos permiten entender la correspondencia que existe entre las sustancias y las cosas, entre lo humano y no humano y entre el mundo y sus vueltas.

²⁰ Agradezco a Laura Guzmán por introducirme a esta idea.

2. Categorías del trabajo: Carga, punto y merma

Este capítulo describe y acompaña el trabajo de una molienda en el guaico. Muestra en principio un humor envuelto en el ánimo de la gente de clima abrigado que se junta en los trapiches para conversar, reírse y trabajar. Posteriormente, se cuentan las conversaciones con algunos mayores que recuerdan las moliendas en el tiempo de antes, con mulas y bueyes, y con trapiches viejos que no dejaban tanta producción. En esas conversaciones aparecen las memorias de algunos trabajadores que ya no están en este mundo, pero que las huellas de su trabajo siguen presentes.

La producción de la panela desde la siembra hasta el cuadro, pasando por el corte, el acarreo, la molienda y los estados de transformación del jugo de la caña, muestran tres categorías que hilan el argumento de este capítulo. Me refiero a las categorías de Carga, Punto y Merma, las cuales dan cuenta de la necesidad de la juntanza de las cosas, la gente y el trabajo. Estas categorías, además, permiten comprender la importancia del clima, los lugares y el tiempo. También aparecen otras sustancias que son vitales para la producción de la panela. Me refiero a la escubilla con sus cortes y preparación, la cera de laurel, el melado, la brea, el dulce y la cachaza; todas éstas nos muestran que tienen un proceso y un orden determinado para poder funcionar. La juntanza de esas sustancias, en su forma ordenada, nos permite pensar en los humos y humores que están alimentados con el calor del horno y el calor que sale del trabajo de la gente. La confluencia de esos calores junto con las

supuraciones, vahos, mezclas y estados, nos muestran las manifestaciones y los enredos entre la vida de la gente y la vida de las cosas.

2.1 Humor en la molienda

Hablar del humor guaicoso es referirse a un humor picante, un humor que es el producto de nacer o ser criado en el guaico, cerca de las montañas que abrigan los cuerpos y los ánimos de la gente (cfr. Suárez 2021a, Taimal 2021). Los guaicosos tienen la sangre picante y ánimo divertido, son personas notablemente alegres. Hay jergas guaicosas que son tan difíciles de entender cómo los mismos chistes que se mencionan y que se soportan entre ellos para no derrumbarse en una ofensa hacia las personas ajenas. Gentes que no están acostumbradas a escucharlos ni soportarlos, pueden incomodarse y tomar a mal el humor en algunas situaciones. Algunos llevan doble sentido, otros dan vueltas y otros se modifican dando paso a nuevos chistes. Estos chistes llevan picante y son tan picosos que no se aguantan en el cuerpo. Las personas deben soltarlos como si la fuerza del picante obligara a expulsarlos en el aire por medio de la voz y los gestos.

El humor se manifiesta cuando las personas se juntan y recuerdan anécdotas de sus encuentros, de otras juntas pasadas que fueron chistosas jugando micro, pescando, en un baile o en una comida, de cualquier broma que surge de una reunión. Cuando se juntan esos humores son muy fuertes y difíciles de soportar como el humo mismo que en ocasiones se vuelve pesado, espeso y asfixiante. Sin embargo, los guaicosos son cuidadosos y no lo demuestran con todo el mundo. Estas escenas suceden mucho en las moliendas cuando la efervescencia de los chistes están a tope y de repente llegan personas ajenas alterando variablemente el humor, como si se congelara en un rotundo silencio cuando entran a comprar la panela, a rodar la molienda, a negociar o a tomar guarapo.

En la molienda los humores y los humos están en todos lados y dan vueltas en el cuerpo, en las pailas del fogón, en el guarapo hirviente y en el bagazo. Los humores son mermas y supuraciones de sustancias que se convierten en otras. El humor en la molienda es un paso, una transformación de un estado a otro. Pero también es un cambio de ánimo, una vuelta. Veremos como en la molienda los humores y humos de la gente y de las cosas se relacionan todo el tiempo para crear más humores y supuraciones en el trabajo material.

2.2 El trapiche viejo

Para hacer una molienda hay que trabajar desde antes. Desde la siembra, la elección de las semillas de caña, pasando por el deshierbe, el abono, el rodeo, el corte, hasta llegar finalmente al acarreo de la caña y al proceso de *merma* donde el guarapo se convierte en panela. En el guaico hay muchos trapiches, al menos un trapiche por cada una de las veredas que están en la parte del medio y la parte de abajo del municipio. Sin embargo, no en todos se trabaja para sacar la panela. En la mayoría de los trapiches se saca el chapil porque ocupa menos personas en el trabajo (máximo tres). Los dueños de los cultivos de caña prefieren moler la caña para la producción de chapil porque los ingresos económicos son más favorables. Por su parte, el trabajo de la panela ocupa más trabajadores (seis o siete) y las ganancias son apenas considerables. El chapil se ha ido apoderando del trabajo de la gente dándole la vuelta a las costumbres y necesidades de antes.

En términos sincrónicos el Chapil en el guaico se ha posicionado como un gran medio de trabajo, con básicas fuentes de ingreso, pero también ha ido hundiendo la tradición histórica de nuestros antepasados en la fabricación de la panela. Pero si bien la reproducción del líquido embriagante y poderoso ²¹en los trapiches del guaico ha tenido gran éxito, la panela continúa (aunque no como antes) ocupando algunas vidas humanas y no humanas como mencionaré en este capítulo.

²¹ No solo en el sentido afectivo, sino también espiritual que tiene esta bebida. Ver Ortiz (2011).

El trabajo de la panela aparece en mi vida desde que yo era un niño. Desde pequeño estuve rodeado por el trabajo de mi abuelo Miguel y mi tío Jairo en el trapiche, y el trabajo de mi abuela y mis tías en la cocina para los días de molienda. Tengo un distante recuerdo cuando ellos junto con otros vecinos madrugaban a la molienda en el trapiche que quedaba al otro lado del río, en un potrero que le dejó de herencia la bisabuela Esther Molina a mi abuelo Miguel en la vereda El Cabuyal. En esas frías y oscuras madrugadas la gente que subía a trabajar ya sabía que había molienda por la luz de las lámparas de petróleo que se alcanzaban a percibir y por el humo que salía de la chimenea y se esparcía a largas distancias. El olor de la caña y la panela no era tan notorio. Solo se sentía después de pasar el río sobre el puente que conecta la finca Dolores con la carretera principal. Lo recuerda muy bien don Carlos Guerrero quien me contó que antes de las cosechas de café solían ir al trapiche a tomar guarapo. Don Marino Álvarez también recuerda que algunos trabajadores como don Heladio Vásquez o don Gonzalo López se acercaban al trapiche para llevar el guarapo a sus largas y extenuantes jornadas de trabajo en la montaña. El guarapo les daba la fuerza y el aguante para tumbar árboles y sacar madera para la construcción de casas.

Aquel primer trapiche estaba construido con robustos pilares que sostenían la madera y el techo de zinc. Los pilares eran gruesos y altos, soportaban además del techo, pequeños andamiajes que se construían sobre él: soberados, algunas cargas²² de leña, listones, escaleras de madera, lámparas y algunos arrumes de bagazo. El trapiche no tenía paredes para que el humo que hervía de las pailas pudiera salir por los huecos de los costados expandiéndose hasta cerca del río donde contagiaba a las personas del aroma de melado y guarapo hirviente. “El trapiche viejo” como le llama mi abuelo, tenía un horno de apenas cuatro pailas y un molino manual que funcionaba por el movimiento y la fuerza de la yunta de bueyes que daban vueltas en círculos. Amarrados de un gran palo que servía de torque, los bueyes caminaban en círculos y poco a poco rodaban las pesadas mazas del molino. El trapiche también tenía un tanque construido en cemento al igual que un pequeño mesón y un lavadero donde constantemente corría el agua de

²² La categoría de *carga* se desarrollará más adelante a lo largo de este capítulo.

una quebrada que servía para remojar las *ladrilleras*²³. El trapiche viejo sigue siendo la continuación de una herencia y un oficio que don Nicomedes Guerrero le enseñó a mi abuelo. El trapiche y la panela siguen siendo el sustento económico para mantener a la familia y no pasar necesidades. Sigue siendo la vida y el trabajo.

En los días de sol, en el trapiche viejo se acercaban a visitar los sedientos trabajadores de la caña, algunos temperadores que venían de la sierra y otros cosechadores de yuca. Los temperadores solían ser personas que venían de la sierra a pasar vacaciones al guaico. Acostumbraban a ir a lugares donde se hacían cosas, a ver los procesos de producción de las zonas abrigadas como plan turístico como ir a un trapiche, o ir a ver funcionar una despulpadora de café. Los temperadores también visitaban los ríos y quebradas para bañarse, visitaban la marimba en Ricaurte, e intercambiaban amistades, amoríos y lazos de parentesco entre todos. Era un ir y venir llamado por una vuelta: una vuelta a la familia, al compadre, al verano y a los viajes.

Los días de molienda en el trapiche viejo siempre había movimiento. Las personas iban a visitar al abuelo o a los trabajadores, a echar chisme y a molestar con la recocha y los pesados chistes. En el día, la gente iba a distraerse, a tomar guarapo y a comer harinas de panela. Pero el trapiche también servía de hospedaje para algunos milicianos y guerrilleros que transitaban en las noches. Al estar al otro lado de la carretera, cerca del río y en los límites entre algunos terrenos sembrados de café, plátano y caña, algunos grupos armados aprovechaban de forma estratégica la ubicación del trapiche para descargar sus pesadas maletas y reposar con más tranquilidad y sosiego. Mi abuelo cuenta que en algunas ocasiones se encontró con varias tropas guerrilleras que ocupaban el trapiche viejo para descansar. Cuenta que, en las primeras horas de la madrugada, cuando se levantaban a moler, era normal encontrar uniformados recostados en los arrumes de bagazo seco. Cuidándose, resguardándose y reposando en el bagazo abrigado por el horno caliente que se deja el día anterior. Cuando acaecía el encuentro, ellos salían y dejaban continuar el trabajo de la molienda, o en ocasiones, era mi abuelo el que se devolvía a la casa y dejaba continuar el sueño de aquellos

²³ Moldes de madera que tienen una forma rectangular similar a un ladrillo donde vierten la merma para que se condense y salga la panela.

caminantes. Eso sucedió hasta el año 2001 después de que la guerrilla atacó la estación de policía en Piedrancha. Después de ese año las guerrillas ya no rondaban tan cerca del río, ni interactuaban tan cercanamente con las personas de las veredas.

Dos años más tarde, en el 2003, el trapiche de yunta de bueyes fue reemplazado por uno de motor. El abuelo y mi tío decidieron mover el trapiche a unos pocos metros de la casa, cambiando la ubicación anterior para estar más cerca de la familia y para poder rodar con facilidad. Este cambio trajo algunas ventajas como no tener que cruzar el río en días de lluvia donde las aguas se enfurecían y llegaban a tapar el puente, también trabajar cerca de la casa y facilitar el comercio de la panela con las personas de otras veredas con el acceso y transporte cerca de la carretera principal. Desde entonces el trapiche ha ido cambiando y creciendo poco a poco. Se reemplazaron algunas pailas y se construyó un largo mesón para las ladrilleras. El motor ahora es eléctrico, con un horno de siete pailas. Con el paso del tiempo y con las modificaciones al trapiche, la producción de la panela ha aumentado considerablemente, aunque la base del trabajo sea igual.

Cuando estuve en el colegio ayudé a trabajar en algunos momentos de la molienda. Algunas veces tenía que batir la panela y otras veces empacar. Eran trabajos fáciles que no requerían mucho tiempo. Luego en los periodos de vacaciones de la universidad trabajé esporádicamente y por voluntad propia en el trapiche, reemplazando a alguien mientras almorzaba o bajándole los arrumes de bagazo a Héctor (Churoso) cuando se alcanzaba a darle fuego al horno. Eran momentos agradables y tranquilos donde se aprendía en silencio del oficio y también de la recocha que era imparable. No fue sino en el año 2020, comenzando la pandemia, que mi abuelo y mi tío me ocuparon en el trabajo de la panela de una forma un poco más seria, y fue aquí que la seriedad del asunto me condujo a escribir, en parte, este trabajo.

2.3 El corte y el punto

En la segunda semana del mes de octubre fuimos a cortar caña con Héctor, Sebastián y el tío Jairo en la finca Dolores que se encuentra ubicada a unos cuantos metros del

río Guabo. Nos levantábamos a las 5:30 a.m. y nos íbamos a las 6:00 a.m. después de tomar café. Llevábamos gorras y camisas de manga larga para que no quemara el sol ni piquen los mosquitos o el *jején* (*Phlebotomus papatasi*), también botas de caucho para caminar por algunos senderos llenos de lodo. Mientras caminábamos hacia el sembrado de cañas, con Héctor, conversábamos sobre la semana y sobre la música que a él le gusta escuchar en el trabajo, mientras que Sebastián le hacía preguntas a mi tío sobre la molienda y el corte que se avecinaba. El primer día del corte, llevábamos un talego donde guardamos avío²⁴ y unas limas para afilar el machete. Después de caminar aproximadamente veinte minutos, llegamos al terreno sembrado donde teníamos mucha caña que cortar. Lo primero que hicimos fue quitarle las hojas a la caña para ver cuál estaba en su punto. Estar en el punto significa que está lista para cortar, pero además tiene otras consideraciones o ideas importantes en el oficio de la molienda que iré mencionando en el texto.

Una caña está lista para cortar cuando tiene un color amarillo o rojizo, cuando tiene pequeños *hijuelos* cerca de ella y cuando sus nudos son largos y gruesos. Estos índices nos advierten de que la caña está en su punto. El punto es el momento y el tiempo preciso para realizar los cortes de caña. Es cuando dicen “la caña está en su punto” cuando la gente trabaja y se ocupa en cortarla. Mi tío esperaba hacer el corte desde hace una semana antes cuando los cultivos de caña se veían *amarillear* desde la carretera, pero no había tenido tiempo sino hasta esos primeros días de octubre. Los cultivos en ocasiones avisan cuando se encuentran en su punto porque el color de las cañas resalta del resto. Ellos mismos advierten al dueño cuando las hojas amarillentas y secas sobresalen y se perciben desde lejos. Allí hay que trabajar porque “el cultivo está en su punto”. Si se dejara pasar el punto de corte (que puede durar hasta dos meses) el sol puede marchitar las cañas y secar todo el guarapo que guarda en sus nudos haciendo que el guarapo salga agrio y la panela se vuelva negra. Por esa razón los dueños de los cultivos constantemente están rodiando los sembrados para ver si ya están de cortar, para ver si ya están en el punto.

²⁴ Comida que se hace para llevar al lugar de trabajo. Generalmente empacada en una vianda o en un pequeño recipiente de plástico.

Mirar los nudos de la caña es otra manera de saber si ya requiere corte. Los nudos son pequeños anillos que están en el tallo de la caña. Crecen verticalmente y varían su dimensión dependiendo del lugar en donde esté sembrada la mata. Generalmente hay nudos delgados en algunos terrenos donde prevalecen altos árboles que hacen sombra, y nudos gruesos donde los terrenos son abiertos y planos, con pocos árboles y donde llega toda la luz del sol. Los nudos nos muestran la carga de la caña, la acumulación del jugo y el tiempo de crecimiento desde la siembra hasta el corte. Cuando la caña está de cortar, se muestran amarillos y medio rojizos con nudos anchos y gruesos que relucen ante las otras matas. Son así porque están cargados de guarapo dulce que pronto será exprimido en el trapiche.

El tío Jairo conoce muy bien cuánto tiempo puede tener una caña, cuando observa y hace pequeños trazos con su mano sobre los nudos del tallo. Por eso, él nos guió hasta el sembrado y nos explicó cuál caña debemos cortar y cuál no. Era difícil al principio entenderlo porque en el sembrado había cañas de todo porte y tamaño. Había cañas muy largas con nudos muy pequeños, también cañas pequeñas con nudos largos y cañas medianas con nudos medianos. Y en ese entendimiento de las formas y tamaños junto con el movimiento del machete, en ocasiones terminaba cortando las cañas equivocadas o algunos hijuelos que no debían cortarse. Los nudos de la caña además de guardar el guarapo también son el hogar de algunas criaturas viscosas que se esconden entre las hojas más tiernas. Las criaturas son pequeñas larvas o gusanos que hacen su casa en el cogollo de algunas cañas maduras. Mientras cortamos la caña con el machete, junto con Héctor, nos percatamos de algunos pequeños gusanos que salían de las matas que estaban en el canto del terreno, donde era más fresquito por la sombra. Los gusanos aparecían de diferentes formas y colores en toda la hilera de cañas. En ocasiones los encontrábamos formándose como pequeñas larvas envueltas de una sustancia transparente y pegajosa parecida a la escubilla. Aparecía también como un joven gusano verdoso que comía hojas tiernas y otras veces lo encontrábamos amarillento, incubando algunos huevos que protegía con su cabeza y sus diminutas y afiladas tenazas. Sobre los tallos de las cañas mirábamos algunos rastros que dejaban los gusanos que salían de los cogollos. Los rastros de esa sustancia transparente se miraban cuando el sol aparecía en la mañana y reflejaba la luz sobre los nudos. La baba

todavía tierna, a veces se camuflaba con el agua que almacenan las hojas verdes de la caña. Penetraban en nuestras manos sin que nos diéramos cuenta, mientras en junta deshojábamos cada una de las matas. En ocasiones solo encontrábamos la baba resbaladiza y otras veces encontrábamos a la baba y los gusanos. La sustancia se secaba después del mediodía. La baba seca que dejaba el gusano y se estampaba sobre los nudos de la caña, brillaba mostrando el reflejo del sol que durante el paso de las horas pegaba más fuerte.

Los caminos que dejaba la secreción de los gusanos nos permitían intuir cuál caña estaría ocupada por ellos. Estos rastros eran muy similares a los que deja el caracol mientras avanza, pero con la diferencia de que estas líneas eran más delgadas. Las cañas que encontramos con el Churoso estaban agujereadas y llenas de pequeños puntos negros dispersos y atravezados de lado a lado sobre los nudos. Estas cañas las cortamos, pero no las amontonamos junto a las otras porque no estaban tan buenas. En ese caso, el Churoso dijo que había que cargarlas después para revolverlas con las cañas que estaban buenas. Así de esa manera, no se desperdician las matas y el guarapo sale mezclado. No sale tan agrio ni tan dulce.

Mi tío me explicó que las cañas que están llenas de esos puntos negros (de gusano) son las que generalmente se pasan del tiempo de corte. Son cañas viejas y marchitas por el sol y por los días que transcurren sin cortarlas. Estas cañas se enflaquecen y tornan un color quemado, el cual aprovechan los gusanos para aposentarse. Cuando la caña no tiene gusanos, pero está pasada del punto de corte, se la amontona junto a las cañas buenas, pero cuando la caña está muy marchita y tiene gusanos, se la corta y se la deja en el suelo para que vuelva a la tierra y termine su proceso de descomposición. Cuando le pregunté a mi tío si los gusanos tenían algún nombre o eran solo “gusanos de la caña” él me dijo que algunas personas de otros guaicos lo conocen como “gusano barredor” o “broca” pero que él lo conocía como “diatrea” (*diatraea saccharalis*). Este gusano es una plaga que ataca a cultivos frescos que poseen largos tallos como la caña de azúcar o el maíz. Suele aparecer en los meses previos a los cortes donde las hojas de la caña acumulan mucha agua. El gusano aprovecha el agua de la lluvia y la humedad de los suelos calientes del guaico para hacer casas en las matas, sobre la

cima de los tallos. Aparecen en principio como pequeños huevos pálidos ordenados en hileras de a dos. Estos huevecillos son imperceptibles a la vista y casi no se notan porque al momento de corte ya están desarrollados en pequeñas larvas que tienen una cabeza negra. Estas larvas salen de los puntos negros que tienen algunos nudos de las cañas. Los gusanos miden aproximadamente tres centímetros. Su color varía a medida de su desarrollo, a veces blancos a veces verdes y amarillos (ver imagen 7). Pero la característica en común y el símil del asunto, es que estos gusanos también llevan puntos sobre su cuerpo. Al momento de desarrollarse empiezan a aparecer unas pepitas cafés sobre su piel que maduran y se vuelven negras cuando se descaman. Esos puntos duran casi toda la vida del gusano (aproximadamente quince días) antes de convertirse en una polilla adulta. Las polillas no son tan comunes encontrarlas en los sembrados, porque suelen aparecer en horas de la noche. Éstas ostentan un color café claro parecido al del bagazo.



Imagen 7. Diatraea en un cogollo de caña. Fotografía de Yamid Benavides Guerrero, 2022

El ciclo de vida de la diatraea es el claro ejemplo de que la vida se está haciendo y transformando todo el tiempo. Aunque a veces no nos damos cuenta de su presencia,

la diatrea es necesaria para alertar a la gente. Sin diatrea las personas pasarían desapercibidas en los sembrados de caña y no se darían cuenta de sus estados. La diatrea nos obliga a prestar atención a las plantas y nos avisa que algo no anda bien en los cultivos. La diatrea es una plaga. Es quien deja rastros babosos sobre los nudos y quien atraviesa y llena de puntos los tallos. Es quien se aprovecha de los tiempos pasados del corte. Las diferentes cosas-seres tienen sus diferentes puntos que se van ocupando y en ocasiones sobreponiendo. En el caso de la caña, cuando el punto de la mata se pasa, llega a ocupar el punto de la diatrea. O refiriéndose a en los estados de evolución de la diatrea, los huevos que de ella salen, que son puntos blancos, se transformarán en gusanos después de 15 días. Cuando lleguen a una edad adulta, sobre su cuerpo empezarán a aparecer puntos que nos muestran el estado o la edad del pequeño animal. Los estados van ocupando a los cuerpos.

Algo similar ocurre con los estados del dulce que salen de una molienda. Las sustancias que aparecen desde el corte hasta llegar al cuadro de panela deben pasar por varias fases y transformaciones (ver imagen 8) como también le suceden en los ejemplos anteriores. A continuación, hago una descripción breve del proceso de la panela para entender la idea de los puntos y los estados en el orden correspondiente.²⁵

Después del corte, las cañas se transportan en mulas o caballos (dependiendo del lugar donde han sido cortadas) hasta el trapiche. Se amontonan en arrumes cerca del molino. Una persona toma las cañas de esos arrumes, y una a una, las introduce en el molino que da vueltas gracias a la fuerza del motor que conecta con una polea sintética. Cuando los piñones del motor conectados a esta polea dan vueltas, se empiezan a mover las mazas del trapiche. Estas mazas son de hierro y generalmente son dos. Las mazas aprietan la caña introducida por el trabajador a la velocidad de la potencia de cada vuelta. Cuando la caña pasa por la maza, inmediatamente se deshidrata dejando caer el jugo de la caña o guarapo. Esta es la primera sustancia. El guarapo se almacena en una cocha que es un depósito construido de cemento o cerámica que sirve para recibir el guarapo del trapiche. El guarapo se junta con el jugo que sueltan las otras

²⁵ Una descripción más profunda y con mucho más detalle la hago en el apartado “molienda y merma”.

cañas que vienen detrás. Las mazas sueltan el jugo y lo expulsan por el lado del depósito, mientras que por el lado opuesto al de las mazas, sale la caña deshidratada y fresca que es conocida como bagazo. El bagazo es arrumado por una persona para que se seque y para posteriormente utilizarlo como combustible en el horno de las pailas. Hasta ahí el guarapo está en su forma natural, exprimido y listo para tomar. Sin embargo, para transformar ese dulce, requiere de otro proceso.

El guarapo acumulado en el depósito se transporta hasta la paila más grande por medio de un tubo de plástico o una manguera. En la paila más grande se almacena todo el guarapo y se empieza a hervir. Es allí donde se le agrega la escubilla para que separe los residuos dañados del guarapo. Los residuos separados del guarapo gracias a la escubilla son llamados cachaza. Una vez limpio el guarapo y separado de la cachaza, se presiona e ingresa el bagazo al horno para que potencie la fuerza del fuego y acelere la ebullición. Cuando hierve y se asienta, hay que trasladarlo a las demás pailas que están contiguas al horno. Estas pailas reciben menos fuego del horno porque están construidas de forma horizontal haciendo que se reduzca la intensidad de las llamas que salen del horno y que son alimentadas por el bagazo. Esto es lo que determina que la merma se haga lenta y el producto del dulce empiece a concentrarse. Una vez el dulce está asentado gracias al paso de las pailas y de la cera de laurel se convierte en melado y posteriormente en miel. El guarapo con un volumen líquido y muy ligero se transforma en una sustancia más espesa que adopta un color café. En las pailas próximas la merma es más evidente, la miel aumenta cada vez más de espesor hasta convertirse en punto que es el estado previo a la panela. Después de que el punto se asienta por completo, se retira de la paila para que se enfríe y luego se lo mezcla con una larga cuchara de madera en una “batea” similar a una pequeña canoa de madera. Una vez concretado el enfriamiento (aproximadamente ocho minutos) se arman las ladrilleras en un mesón y se deposita el dulce. Allí hay que esperar quince minutos para retirar la ladrillera y obtener el cuadro de panela.

La siguiente imagen muestra de forma más explícita el proceso de elaboración de la panela.

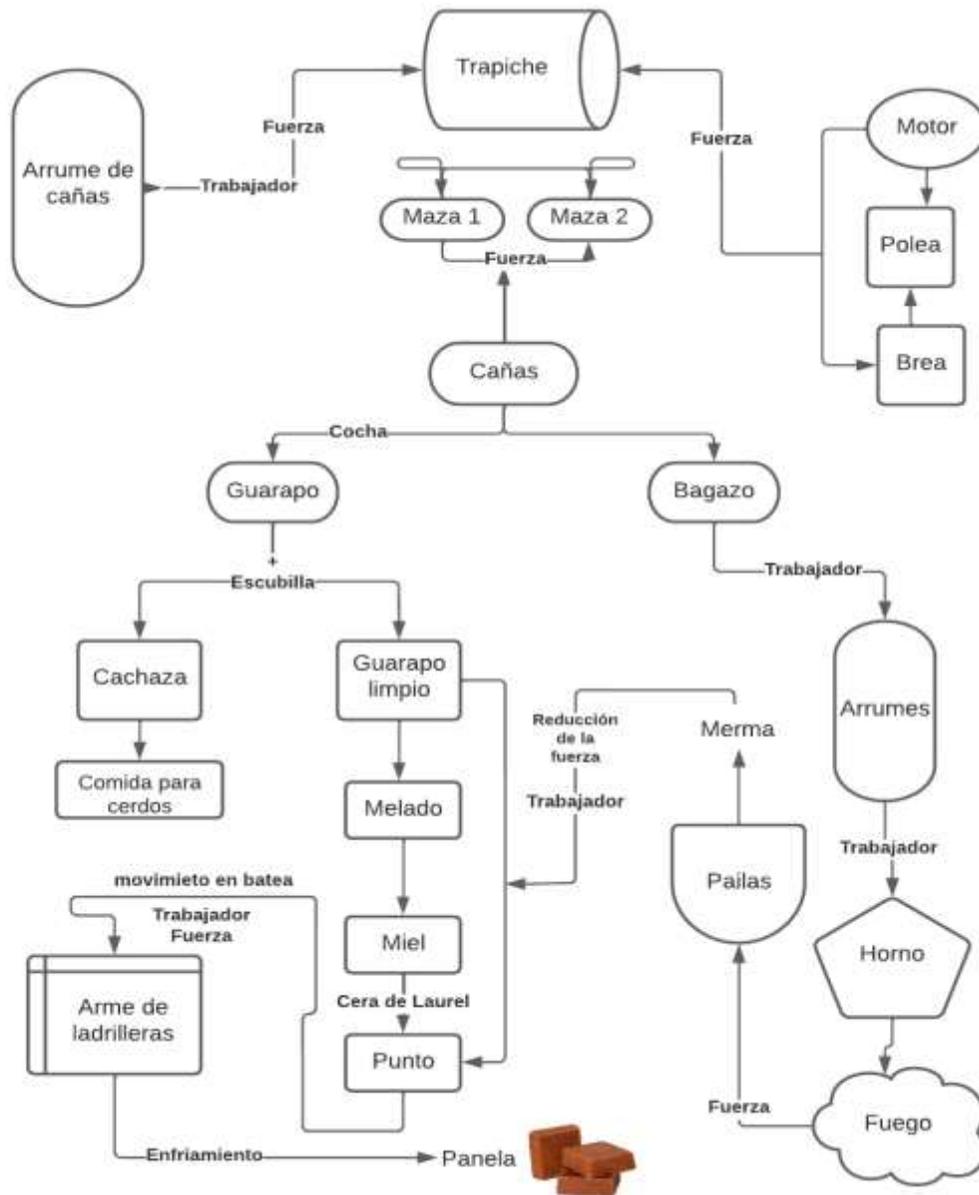


Imagen 8. Fabricación de la panela con sus estados y fuerzas.

En una conversación que tuve a principios de este año, mi abuelo me contó que el punto aparte de ser el momento preciso del corte y de mostrar el estado de los sembrados con el gusano, también tiene una forma y consistencia distinta que aparece en la merma de las pailas. Este punto es diferente a las categorías de alerta que he mencionado anteriormente. Para entender esta idea, hay que tener claro que se habla del tipo de

punto como sustancia dulce y viscosa, amarillenta y pegajosa que sale del guarapo. Este punto no es melado ni miel. Tampoco es panela ni cachaza. Es el estado anterior a la fase final de la panela. Este punto es el guarapo mermado sobre las pailas que todavía es maleable y que muestra la calidad y el color de la panela que saldrá. El punto aquí descrito es la merma resultante del melado y de la miel que tiene un color amarillento y espeso que sale de las últimas pailas del trapiche. Es muy pegajoso y su viscosidad muy densa. Este punto es también la golosina favorita de los niños.

Para sacar este punto una persona necesita ser resuelta y tener una gran ligereza con las manos porque se expone a un gran peligro contra el calor. Recuerdo que las únicas personas que sacaban punto en el trapiche de mi abuelo eran el tío Jairo y el Churoso. Ellos solían regalar los manojos de punto que sacaban de las pailas a los niños que merodeábamos por trapiche. Para sacar este punto hay que conocer muy bien el color y el espesor que va dejando el guarapo mermado. Los sacadores de punto deben tener un buen ojo y estar atentos a esa materia pegajosa que va quedando de los humos que se expelen en las pailas. Esa materia es el punto que tiene un color ocre y que hierve enfurecidamente expulsando burbujas desde el fondo como la lava ardiente de un volcán.

El Churoso solía pellizcar con los dedos de la mano derecha el dulce caliente que hervía directamente sobre las pailas, luego, rápidamente lo tiraba a un balde de agua fría que sostenía con su mano izquierda. En ese momento intercambiaban la temperatura el uno con el otro. El punto caliente hacía que el agua fría del balde se volviera tibia. Mientras que, poco a poco, éste se enfriaba con el movimiento de las manos del Churoso. Después de que el punto disminuía la temperatura y lograba enfriarse, el Churoso sacaba una amarillenta pasta maleable y coloidal que mantenía su forma dentro del agua y que se empezaba a secar afuera. Este punto es una prueba que se le hace al dulce para saber si es el momento de batirlo y enfriarlo, para saber la carga de la panela y determinar la calidad del dulce. Ese es el punto, el de consistencia única y diferente que menciona mi abuelo. Si se pasa este punto, la panela adopta otro color y otro sabor. Se podría decir que se quema, y se sobrecarga de dulce.

El punto que se reduce a partir de un proceso de disminución del guarapo y expulsión de humos y humores que confabulan en la molienda. A este proceso se le conoce como merma.²⁶ La merma determina los estados del guarapo gracias al fuego que sale del horno del trapiche que es alimentado por el bagazo, que es a su vez, la caña misma. La merma actúa frente al guarapo convirtiéndolo en melado y posteriormente en miel. La miel, mucho más condensada se transforma en punto después de aproximadamente media hora de ser guarapo. El punto es el último estado en el que actúa la merma. Éste sale en la paila puntera que generalmente es la tercera paila de cobre que está más cerca de la chimenea. Esta paila es la única que tiene nombre respecto a “las otras pailas” porque es allí donde sale la sustancia más importante: el punto.



Imagen 9. Merma actuando sobre el punto en paila de cobre. Fotografía del autor, 2022

²⁶ Esta categoría la desarrollaré a profundidad en los siguientes apartados de estas líneas.

Mi abuelo cuenta que para conocer el punto dulce de la caña hay que tener en cuenta el clima. La caña se cultiva en temperaturas templadas que oscilan entre los 14° y 20°C. Sin embargo, en el municipio de Mallama ésta temperatura varía de acuerdo a la posición geográfica donde se encuentran las veredas. Las veredas de la parte de arriba del municipio que limitan con la meseta de Túquerres son más frías, mientras que las veredas de la parte del medio que están cerca del casco urbano de Piedrancha tienen un clima más abrigado. Por su parte, las veredas de la parte de abajo que limitan con el municipio de Ricaurte, tienen un clima caliente donde el proceso de crecimiento de algunos sembrados es más rápido.

Mi abuelo dice que en casi todas las veredas del municipio es posible cultivar caña. Sin embargo, en las veredas de la parte de arriba las cañas se demoran más en salir porque “les falta clima”. Las cañas deben hacer un esfuerzo y aguantar dos meses más de lo normal (siete meses) en el cultivo porque el suelo no es lo bastante húmedo y guaicoso para el corte. A pesar de eso, en estas veredas de la parte de arriba como El Guabo y San Jorge, los cultivos de caña suelen estar cargados de más punto en la mata y esto se ve reflejado en el proceso de merma del guarapo y en el resultado final de la panela.

El punto en la mata es el dulce que sale en la merma. Independientemente si la mata es más grande o pequeña, o si sus nudos son más anchos o amarillos, el punto se notará en el sabor y la cantidad del guarapo. Hay cañas que producen más guarapo, pero éste es menos dulce. A su vez, también hay matas que producen menos guarapo, pero con una mayor carga de dulce. Este es el punto en la mata. La dulzura del guarapo se muestra en el resultado final de la panela y es sorprendente, porque muchas veces se muelen menos cañas y salen más bultos de panela. Para entender mejor esta idea, hay que saber que el punto, en este caso, también está definido por el lugar en donde se siembran.

Cuando se muelen cañas que han sido sembradas en lugares fríos, éstas suelen traer más dulce y cantidad de guarapo, además, la merma suele ser rápida en sacar el punto de las pailas. Cuando el punto sale más rápido de las pailas, se muestra como un punto suave, poco pegajoso y sin viscosidad. El punto suave es a su vez más cargado de

dulce y más sabroso. Mi abuelo conversa que a veces vale la pena aguantar esos dos meses de corte en los lugares fríos para sacar panelas más cargadas de dulce, con punto suave. Estos cultivos benefician al dueño de la panela.

En las veredas de la parte del medio donde mi abuelo tiene el trapiche, el clima al ser más abrigado ayuda al crecimiento de la caña. Los puntos de corte (cuando quedan hijuelos) duran siete meses y el guarapo suele estar “en término” para la merma, es decir en el momento indicado del dulce, ni muy cargado, ni muy aguado. Las cañas no son ni tan gruesas ni tan delgadas, pero sueltan la cantidad suficiente de guarapo como para sacar la panela dulce. Se podría decir que es el clima perfecto para la caña. Es el lugar intermedio; ni muy caliente ni muy frío, “abrigado nomás”. En la merma, no hay que esperar tanto tiempo (aproximadamente una hora) para que el guarapo de la caña llegue al punto en la paila de cobre. Cuando eso sucede hay que sacarlo a una batea de madera o de acero inoxidable para terminar el proceso de enfriamiento y posteriormente llenar el dulce en las ladrilleras. El punto medio que sueltan las cañas de las veredas El Cabuyal o Pususquer, permite que *cuaje* la panela en las ladrilleras y salgan dulces, aunque no tanto como las que sueltan un punto suave. Mi tío cuenta que las cañas de las veredas de la parte del medio no son equivalentes a las de la parte de arriba. Explica que una molienda con cañas cultivadas en la parte de arriba saca más bultos de panela que un cultivo sembrado en la parte del medio o abajo. Aunque esto supone esperar más tiempo porque poco a poco los sembrados de caña de arriba empiezan a desaparecer.

En las veredas de la parte de abajo, por el clima caliente, las cañas crecen rápidamente. En la vereda Chucunés por ejemplo, la caña sale a los cinco meses. Sin embargo, su punto es más *aguado* y demora más en mermar. El abuelo cuenta que en las moliendas que alguna vez hizo con cañas sembradas en la parte de abajo el punto le salía muy duro, casi al término de una melcocha. De allí que las panelas se secaban rápido y no eran tan dulces. Había personas que preferían aquellas cañas por su punto duro para sacar alfeñiques. Era el caso del finado Victoriano Guerrero que le gustaba moler cañas de la parte de abajo para hacer melcochas y comer con maní.

Las cañas y la distribución geográfica de los sembrados en las veredas del municipio demuestran que el punto es diferente en cada lugar. Algo parecido me atrevería a decir que sucede con la forma de ser, el humor y el trabajo de la gente. Parece ser que el clima en general, con sus tiempos y variaciones, nos van mostrando que el punto, el humor y las temperaturas tienen una profunda relación con la vida de las sustancias, las cargas y el ánimo de la gente. No sería extraño pensar entonces que en las veredas de la parte de arriba las personas muchas veces prefieran dedicarse a la siembra de otro tipo de cultivos como el frijol o el maíz, dejando a un lado la caña por su demorada cosecha. Por su parte, en la parte del medio la gente ha preferido ocuparse del trabajo del chapil y la panela. Aquí es la zona donde se encuentran la mayoría de trapiches ubicados sobre la vía principal, donde la gente saca el guarapo para mermar o destilar. En la parte de abajo las personas venden el coco y alfeñiques, tienen sembrados de caña, pero también de algunos cultivos ilícitos. En todos estos casos, y aunque haya cosas en común, como los productos derivados de la caña, el trabajo y las formas de hacer ocupan y siguen ocupando a la gente de manera diferente.

2.4 Marcas, guangos y escubilla

Cuando llevábamos dos días trabajando en el corte, habíamos juntado ya la suficiente caña para empezar a *acarrear*. Aún faltaban algunas hileras de caña para terminar con la totalidad del sembrado. Mientras con el Churo continuábamos cortando las pocas cañas que faltaban, Sebastián arreglaba las mulas para empezar a hacer algunos viajes hasta el trapiche que está a unos 700 metros desde donde nos encontrábamos. Las cañas cortadas y amontonadas en *marcas* estaban listas para ser cargadas a la mula Concha y a la mula Careta que nos acompañaban. Una marca puede ser “algo individual” o “un montón de cosas” que están organizadas previamente para ser cargadas a algo, puede ser en un carro, un canasto, un animal, o en la gente misma. Las marcas son por lo general largas y delgadas, y cuando hablamos de cosas, pueden ser marcas de cañas, leña, hierba que está amarrada en arrumes. En el glosario de su tesis de maestría, la antropóloga Natalia Ortiz señala que “marcar a un niño también significa ser su padrino de bautizo”. Y que marca “es la cantidad de yerba, espigas, tallos o cualquier otro objeto que una persona puede sostener en su antebrazo” (Ortiz 2016,

p. 166). Yo agregaría que las marcas también pueden ser cargadas en la espalda o en el hombro, pero de forma vertical. También como a los niños que se los marca sobre los hombros para que estén en una posición más alta. Agregaría además que las marcas también son contras, señales físicas en el cuerpo o en las cosas que pueden prevenir enfermedades o espantos, como las marcas de ajo detrás de las puertas, o las marcas de una cruz para la protección del hogar. Esto también se mezcla un poco con las sustancias, por ejemplo, cuando las ánimas dejan marcas en el cuerpo, los médicos tradicionales se apoyan de sustancias como el chapil para borrarlas.

Volviendo al oficio de la molienda, una marca de caña es una pila de muchas cañas que están sobrepuestas de forma horizontal. Están organizadas más o menos del mismo tamaño para que sea más fácil el transporte sobre las mulas. Una marca puede contener de 15 a 20 cañas. Cuando están ordenadas y listas para amarrar, se hacen dos nudos en las esquinas para que se sostengan entre sí. Armar una marca es sentir el peso y la fuerza de cada trabajador. Generalmente las marcas no deben sobrepasar el peso de las personas porque resultaría muy difícil levantarla al hombro, por esta razón cada trabajador suele armar su propia marca con cañas grandes o pequeñas de acuerdo al peso, fuerza y aguante que tenga. Sin embargo, cuando se trata de transportar las marcas en las mulas, éstas suelen ser un poco más pesadas. Las mulas tienen más fuerza y sobre éstas se cargan cuatro marcas que se acomodan en una silla de madera llamada *angarilla*. Con fuertes nudos amarrados y de forma equilibrada, se acomodan dos marcas a la izquierda y dos a la derecha. De esta manera se encuentra un equilibrio y se evita que se arrastre la caña al suelo cuando las mulas se ponen en marcha.

El abuelo conversa que las marcas van de punta a punta, es decir de extremo a extremo. De un lado y del otro, se debe amarrar las cañas con una fibra de plástico para que se acomoden y se sostengan y para posteriormente cargarlas al hombro. A diferencia de los *guangos* que se cargan a la espalda de forma vertical, las marcas tienen que ir ordenadas de forma pareja y horizontal para que la persona encuentre el punto (de equilibrio en el hombro) durante la carga. Los guangos por su parte se arman de forma menos organizada que las marcas, porque el peso está distribuido en la cabeza y en la espalda y muchas veces no es necesario buscar el punto ni amarrarlos entre sí, porque

muchas veces se lo carga en un canasto. Los guangos son montones grandes y menos largos que las marcas y por esta razón se acomodan en la carga de forma vertical. Suelen ser más pequeños, pero a su vez más pesados. La herramienta principal para cargar con los guangos es la cargadera, una corta correa hecha de fique o material sintético que posee un nudo ajustable para abrazar y apretar el material que se desea cargar. Pueden ser guangos de leña, guangos de guineo y también guangos de caña (caña cortada a la mitad o bagazo que es caña deshidratada). Generalmente las cargaderas están unidas a las orejas del canasto. El canasto recibe el peso de los guangos y la cargadera la fuerza de la gente para poder cargarlos. Las marcas y los guangos son importantes para la molienda porque en ellos está el trabajo y la fuerza de la gente que apronta cañas y leñas en marcas y en guangos para luego gastarlos, consumirlos y mermarlos en el trapiche.

Volviendo al trabajo, mientras mi tío y Sebastián acomodaban las marcas sobre las mulas, el Churoso comentaba que el acarreo era una “cosa de paciencia” y que por eso él no servía para eso. Decía que prefería quedarse en el corte porque el acarreo era un trabajo muy monótono. Mi tío por su parte decía que el Churoso era mejor cortador de caña y que por eso no lo ocupaba en el acarreo. Acarrear es cargar y descargar marcas en tiempos y lugares distintos. Es ir y volver por la caña desde el corte hasta el trapiche, con la habilidad de ir conduciendo a los animales por el camino correcto, muchas veces en terrenos difíciles, llenos de lodo o pantano. En los viajes que Sebastián hacía con las mulas desde el corte hasta el trapiche, iba ordenando y apilando cada marca de caña en el suelo. Empezaba a construir un gran bloque de cañas sueltas que poco a poco crecía con el acarreo. Con la carga y descarga de las cañas en el acarreo, Sebastián organizaba cada marca de acuerdo a sus medidas de largo y ancho, las pequeñas a un lado, las grandes al otro, para que todo quede bien apilonado. También descargaba algunos guangos de leña que se acomodan en la parte central de la angarilla de las mulas que los cargaban cuando las marcas estaban livianas. Las leñas descargadas también formaban un gran montón que estaba cerca del horno. Ese gran bloque de marcas y guangos que se empezaban a construir después de cada viaje y acarreo, en el guaico se le llama arrume y es gracias a esos arrumes de madera, caña y bagazo que existe la molienda.

Después de cuatro días entre el corte de caña y el acarreo de las marcas por fin llega el día de la molienda donde todos nos juntamos para sacar la panela. El trabajo de sacar la panela comienza desde tiempo atrás como lo he mencionado, pero en el trapiche, empieza desde el día anterior. Se alista el trapiche para limpiarlo y desocuparlo, barriendo los lugares por donde se va a transitar. Se mueven algunas llantas que están en el piso y se empieza a desbaratar los arrumes de bagazo seco de moliendas pasadas para prender el horno. El abuelo prende el horno desde el día anterior para ahorrar tiempo en la molienda. Tener el horno caliente ayuda a despegar cualquier suciedad que puedan tener las pailas de cobre que no se han utilizado en semanas o meses sin molienda, además de facilitar y ahorrar el trabajo de limpiar el día siguiente. Prender el horno el día anterior, es un gran adelanto de trabajo para el día de la molienda. En el trapiche de mi abuelo, el horno provee de calor a siete pailas que están organizadas una tras otra de forma horizontal (ver imagen 10). Desde la paila más grande que está cerca de la boca del horno, hasta la más pequeña que limita con la chimenea. La paila más grande está conectada a una *cocha* por medio de un largo tubo de PVC que transporta el guarapo que sale del molino. Como lo mencioné de forma muy breve anteriormente, una *cocha* es un pequeño depósito de cemento o cerámica en donde se almacena el jugo de la caña que cae del molino. Este depósito tiene una pequeña llave de paso que se abre para que el guarapo no rebose el borde cuando está a punto de llenarse. Cuando la *cocha* está llena y se abre la llave, el guarapo corre apresuradamente por medio del tubo de PVC que conecta la *cocha* hasta la paila más grande que será la encargada de calentarlo y hervirlo a altas temperaturas y posteriormente continuar con el mermado. Cuando se llena el depósito de guarapo, se apaga el motor eléctrico y el molino se para. La persona que estaba moliendo aprovecha para descansar un poco los brazos y la espalda. Moler es una de las tareas más difíciles porque siempre se debe estar en constante movimiento, agachándose y llevando las cañas al molino que mueve apresuradamente las mazas.

Esa tarde, antes de la gran molienda de marcas del siguiente día, Héctor fue el encargado de meter las cañas al molino hasta llenar una *cocha*. Mientras Sebastián limpió con agua caliente las pailas y el largo mesón de cemento donde se iba a enfriar

la panela. Mientras tanto, el tío Jairo y yo fuimos a buscar unas matas de *escubilla* (*Sida rhombifolia*) que era lo último que nos hacía falta para la molienda.



Imagen 10. Pailas y humos del trapiche. Fotografía del autor, 2022.

La escubilla es una pequeña rama de color verde que crece en solo algunas veredas del municipio de Mallama: en lugares pesados donde hay zanjas y en donde el clima es templado. En otros guaicos también es conocida como *llausa* o *guasca babosa*. Es una planta que lleva bastante fuerza en sus tallos y raíces por lo que algunas veces resulta difícil arrancarla de la tierra. Sus delgados tallos pueden crecer hasta un metro de alto. Tiene diferentes utilidades como curar enfermedades digestivas y del pecho. También la utilizan para barrer el espanto. En la molienda es utilizada por sus propiedades de limpieza y purificación ya que, al cortarla y machacarla un poco, la escubilla suelta un líquido pegajoso como una baba donde lleva toda la sustancia que corta el guarapo. Esta sustancia transparente y viscosa es la que más adelante ayudará a clasificar y separar la cachaza del guarapo que será mermado.

Para el día de la molienda fuimos a buscar la escubilla a la vereda el Rosal, una vereda conocida en el municipio por ser pesada, en donde han ocurrido accidentes y asesinatos y donde la gente que transita en las noches por ahí, siempre siente escalofríos o se

espanta por la oscuridad o los recuerdos de las historias que cuentan sobre las muertes y los espantos que se aparecen en la noche. Detrás de una conocida casa abandonada que es propiedad del señor Antonio Portilla, empezamos a recorrer una ladera llena de lodo y maleza para buscar la escubilla. La ladera llegaba hasta las orillas del río Guabo y era difícil caminar entre todas las plantas y el camino pedregoso que se iba mostrando. La alta maleza que crece en las tierras de esa vereda escondía y camuflaba a la escubilla entre las otras matas haciéndola difícil de encontrar. Cerca de un alto árbol de limón que brinda sombra a casi todas las plantas que estaban alrededor, aparecían unas pequeñas florecitas amarillas que nos permitían reconocer a la planta que íbamos a cortar. Verde y con pequeñas flores amarillas, aparecía la escubilla. La cortamos golpeando duro el filo de machete contra el tallo que se agarraba con fuerza a la tierra. Luego, la amontonamos a los lados para ir juntando poco a poco hasta hacer una pequeña marca. Después de asegurarnos de reunir el montón suficiente para el día de trabajo que se avecinaba (un poco más de dos marcas) llevamos la escubilla al trapiche de la vereda El Cabuyal para continuar aprontando la molienda.

En el trapiche, mi tío pasó algunos ramilletes de escubilla por el molino aprovechando que el Churo estaba moliendo unas cañas. Cuando la escubilla pasó sobre las pesadas mazas de acero que tiene el molino, soltó apenas un poco de su baba. En ese momento la baba todavía no es viscosa, sino que suelta algunos grumos que se mezclan con las hojas verdes y las cañas anteriores que han sido tragadas por las mazas del pesado molino. El zumo de esas hojas molidas empieza a aparecer contagiando de un olor fuerte a las personas que estamos más cerca de la paila del guarapo. Para que toda la sustancia de la escubilla salga pegajosa, el proceso se debe hacer después. Manualmente y con un largo y pesado mazo de madera, se debe majar y majar utilizando toda la fuerza de los brazos para que el mazo golpee la hoja y los tallos. De esa forma, se extrae mejor la sustancia. Con cada golpe, se empieza a sentir más fuerte el olor de la hoja y los tallos de la escubilla, un olor amargo que comienza a picar la nariz y a contaminar ahora sí todo el trapiche. Cuando la hoja y los tallos quedan débiles de tanto golpe, hay que introducirlos en una saca rala (de las que empacan las papas en la sierra) para después mezclarlos en un balde con agua fría. Es allí donde sale lo viscoso y pegajoso que es a su vez verdoso y transparente, porque al inicio el agua sale verde de

la sabia que sueltan las hojas y los tallos por cada golpe, pero después la saca rala atrapa las hojas sirviendo de colador y soltando únicamente un líquido transparente y pegajoso. La escubilla, al mezclarla con el agua pierde el olor chocante del zumo y toma ahora un aire y olor dulce, será porque ya no hay más golpes amargos con el mazo, o porque al estar siempre al lado del guarapo absorbe un nuevo aroma. El líquido pegajoso será vaciado en el guarapo que está a punto de hervir.

La escubilla debe echarse al guarapo únicamente cuando está a punto de hervir, ni antes ni después. Mi tío le echa dos baldes de escubilla para que ésta clasifique y corte el guarapo bueno del malo. Cuando la escubilla está junto al guarapo, comienza a revolverse y poco a poco atrapa todos los residuos y sedimentos de ese primer guarapo.

Lo transparente de la escubilla comienza a asentarse en la paila grande de cobre y el guarapo comienza a burbujear. Es todo un espectáculo ver como la escubilla limpia el guarapo. El calor del horno que es alimentado por los arrumes de leña y bagazo



Imagen 11. Burbujas de la mezcla entre el guarapo y la escubilla. Fotografía del autor, 2022.

calientan las pailas de cobre y éstas hacen que el guarapo hierva y se mueva con fuerza. Esa fuerza es la misma que calienta la tierra para que se críe la caña en el guaico, una fuerza que sale de la tierra (cfr. Clavijo 2012, Suárez 2021a) y del trabajo de la gente que se mueve para sacar la panela.

La marea de guarapo que da vueltas de abajo hacia arriba. Empieza a burbujear y saca humos que son calientes y dulces y que dejan pegajoso a cualquiera que lo alcancen.

Generalmente esos humos golpean en la cara y humedecen el cabello. Cualquiera que pase cerca de las hirvientes pailas se contamina el rostro de los vahos del guarapo con un baño de vapor. Poco a poco el guarapo rebalsa una espuma verdosa que es a la vez muy espesa y se condensa con cada movimiento del guarapo. Después de unos minutos la escubilla limpia completamente el guarapo para su posterior merma. El guarapo limpio prontamente se convertirá en panela y pasará de paila en paila hasta llegar al punto (de merma) donde se concentrará todo el dulce de la caña. Por otro lado, el guarapo menos limpio que sacó la escubilla será retirado en un recipiente ovalado para deshacerse de él de diferentes maneras. Este guarapo es conocido como cachaza (ver imagen 12).



Imagen 12. Cachaza de guarapo. Fotografía de Sebastián Solarte, 2022.

La cachaza tiene un color verdoso parecido al color de la rila de gallina o al color de las algas que aparecen en las rocas al filo del río. La cachaza es un concho que sale de la clasificación del guarapo espeso que deja la escubilla. Este concho es retirado con un *caso*²⁷ que está agujereado para que pueda colar de tal forma que no desperdicie el

²⁷Gran cuchara o cucharón que sirve como herramienta para menear el guarapo o pasarlo entre las pailas. El cabo está hecho de una larga guadua y el cuenco de una taza plástica que puede ser un balde de construcción.

guarapo. Veamos como la Real Academia Española (1901) define la palabra concho como: “un poso”. “Asientos de un líquido”. “El Final de una cosa”. “Las sobras de una función o banquete”. Respecto a su color la RAE (1917) describe lo siguiente: “dícese del color de heces de chicha o de cerveza” que también es similar a la “túnica de la espiga de maíz”. La cachaza a pesar de ser un concho, rebalsa una espuma color crema que cuando se expone a los vahos del guarapo que todavía está en las pailas, se va secando poco a poco y como si fuese una pintura fresca, se cuartea dándole un efecto de un largo transcurso del tiempo en su interior. La cachaza fría y cuarteada es el alimento perfecto para engordar a los cerdos en días de molienda. Esta cachaza debe estar fresca y se les debe dar a los animales preferiblemente el mismo día porque de lo contrario, se puede fermentar, ocasionando mareos y vueltas en los animales como si estuvieran chumados²⁸.

La cachaza es lo que sobra del guarapo y es la que ayuda a que determine el color de la panela. Ya que un guarapo sin descachazar produciría una panela verdosa y con grumos de caña y bagazo. La importancia del color y la limpieza del guarapo deviene en la calidad de la panela. Entre más clarita salga la panela será de mejor calidad, demostrando una mejor condición y consistencia. Será un producto más apetecido por la gente.

²⁸ Borrachos.

2.5 Molienda y merma



Imagen 13. Sebastián y Genaro llevando el ritmo de la molienda. Fotografía del autor 2021.

Dejamos todo listo para la molienda. Limpio el trapiche y las pailas, caliente el horno, una cocha llena de guarapo, la escubilla, las marcas de caña y el bagazo. Esa tarde nos fuimos a descansar temprano para madrugar al día siguiente. Nos levantamos cerca de la una de la madrugada para empezar la molienda. A esa hora todo el mundo dormía. Casi todos los trabajadores llegaron a la molienda sin comer nada, porque en ocasiones se hace tarde para preparar algo. Para ese día mi tío era el dueño de las cañas y por lo tanto el patrón de la molienda. Desde hace varios días había pedido el favor a algunos trabajadores para que fueran a ayudar, entre ellos a Andrés Anamá y Yamir Males, también a Sebastián Solarte y Héctor Santacruz (El Churo). En total estábamos seis personas para trabajar. Como el trapiche está cerca de la casa, mi tío y yo fuimos los primeros en llegar. A esa hora todo se mostraba oscuro y silencioso. Solo algunos

*minacuros*²⁹ alumbraban el camino desde abajo con sus lucecitas verdes. El trabajo empezó encendiendo la luz de los dos bombillos que cuelgan del techo alto de zinc. La luz amarilla que proyectaban los bombillos contrastaba en el fondo con la oscuridad de la noche y permitía ver los humos que salían de las pailas calentadas el día anterior. Esos humos blancos del guarapo abrigaban y hacían que no se sintiera el frío de la madrugada. Son humos pegajosos que botan un olor y un vapor dulce como melado. La luz alumbraba el humo de las pailas y el motor. Esa luz era suficiente para iniciar con el trabajo. Después de encender la luz, mi tío revisó el motor y la polea del trapiche que se conecta en el molino. La lubricó con una cera negra y viscosa llamada *brea*. Esta cera es sacada del petróleo en un proceso similar al de la merma de la panela, pero en la brea, a diferencia de la panela, sale gracias al trabajo de máquinas que reemplazan el trabajo humano. La brea es el resultado del petróleo refinado, así como la panela es el resultado de la merma del guarapo. Las dos están llenas de sustancias viscosas y humos que van mermando. La brea es una especie de petróleo hecho plástico y pegajoso. Sirve para ablandar la polea del motor que también es negra y que también está hecha de caucho sintético. Tiene un olor bastante fuerte que da la impresión como si estuviera siempre caliente. Huele a quemado, un olor similar al del asfalto de la carretera en días de sol. La brea es tan importante para la molienda como la escubilla, porque es la que se encarga de engrasar y limpiar las bandas del motor que le dan la fuerza a los piñones del trapiche para que muevan las mazas donde serán introducidas las cañas. Sin brea, es posible que la banda del motor comience a hacer sonidos chillones y que se salga de su eje provocando un grave accidente.

Después de revisar las poleas, se ajustan algunas tuercas en los piñones del molino para definir el tamaño y la abertura de las mazas metálicas que están próximas a moler la caña. Ese ajuste es importante porque de él dependerá cuantas cañas podrá tragar el molino. Entre más apretadas están las tuercas, las mazas exprimarán mayor cantidad de guarapo. Dependiendo de la velocidad de las vueltas de los ejes del motor y los piñones, el trapiche tomará el ritmo y la velocidad para moler las cañas. Ritmo que también debe tener la persona que está introduciendo las cañas. Es como estar dentro del tiempo de una canción, el motor pone el ritmo y la persona junto con el molino ponen

²⁹ Luciérnagas.

la melodía con las cañas que salen convertidas en guarapo. En palabras del antropólogo Billy Tobar (2021, p. 77) es un trabajo acompasado; o como diría la antropóloga Ana María Rodríguez (2020) es un trabajo que va en junta. Acompasados y en junta entre las personas y las cosas.

Cuando el trabajador ya tiene experiencia moliendo cañas, él y el motor van a un solo paso, a un solo ritmo. En una molienda en el mes de diciembre del año 2020 mi abuelo me contó que el finado Clelio María Pantoja que era un pión que le ayudaba a las moliendas, solía llamarle al motor antiguo: “Azabache”. El Azabache era un pequeño motor de combustible color negro, que sonaba en cada vuelta de su eje. Lo habían comprado comenzando la década del año 2000. Este motor también echaba humo y se calentaba de vez en cuando. Don Clelio le llamaba Azabache por el conocido bolero de Julio Jaramillo llamado “Negro Azabache”. Mi abuelo me conversó que el finado Clelio solía animar al motor para que trabaje duro, como si fuese una persona o un animal, le decía: *¡dale azabache!, ¡fuerza azabache!* Otras personas como don Carlos Guerrero (don pastuso)³⁰ conversan que era muy divertido trabajar con don Clelio porque era un hombre muy ocurrente y con un gran sentido del humor, un humor que contagiaba a todos. Trabajar con don Clelio era distraerse y no sentir el cansancio en el cuerpo, ni sentir que transcurría el tiempo en el reloj.

Al ritmo del motor y de las mazas, las cañas se convierten en guarapo y bagazo sobrante. Cuando la gente no tiene experiencia en el molino éste suele aprovecharse de la gente y la pone a trabajar más rápido. Es como si el molino tuviera vida, como si fuera una cosa viva (cfr. Suárez 2019). No llevar el ritmo con el molino podría además traer consecuencias difíciles en la molienda. Las mazas empiezan a alcanzar al trabajador y comienzan a chocar entre sí. Esto puede provocar que se achaten, se apague el motor y que la molienda se frene. Es un oficio peligroso y de bastante atención. En casos muy extremos donde la gente pierde la concentración y se descuida con las cañas el molino puede llegar a tragarse los dedos o las muñecas del trabajador,

³⁰ También conocido como don Carlos Pastuso. Hay varias personas en la vereda que llevan el mismo nombre y apellido. Muchas veces para diferenciarlos le llaman cariñosamente por el apodo.

amputarle las extremidades y dejándolo inválido. Estos casos no son muy frecuentes en el municipio, pero han sucedido a lo largo del tiempo.

Cuando mi tío terminó de ajustar las poleas del trapiche, yo esperé cerca de las pailas. Después de quince minutos llegaron Sebastián y Yamir para continuar la molienda. Con ellos empezamos el trabajo del día. Los roles estaban claros: Sebastián estaría pendiente de las pailas, Jairo vigilaría y repartiría el dulce mermado en el mesón, Yamir acarrearía el bagazo de la caña que sale del molino mientras yo metía la caña al molino. El Churo por su parte se encargaría de echar candela al fogón. Después de encender el motor, la molienda comienza. Mi tarea es llenar la cocha de guarapo hasta acabar con el arrume de cañas. Mi tío me explica que debo introducir tres cañas en las mazas del molino muy despacio hasta que las mazas las aprieten para que salga el bagazo del otro lado. Si solo se introduce una caña, el motor puede apagarse, y si se introducen más de cuatro cañas, el molino puede perder la fuerza y comienza a hacer un chirrido molesto. Por eso solo deben ser tres, tres y nada más.

Me subo en el arrume de las cañas y de tres en tres empiezo a moler. Los primeros jugos de guarapo aparecen en la cocha. Al cabo de un rato llegan Andrés Anamá y Héctor Santacruz. Andrés se encargará de batir el dulce de la panela y Héctor de alimentar las pailas en el fogón. Pero como todavía no hay panela algunos empiezan a distraerse conversando. Héctor empieza a bajar el bagazo seco para quemarlo en el horno junto con la leña. Allí enciende el calor a las pailas y a todo el trapiche. Son las dos de la mañana y no se siente el frío. Nos abrigamos con el calor del horno y los vahos blancos que empiezan a salir de las pailas. Los humos y los humores del cuerpo también empiezan a salir. Al ritmo acompasado del motor y las cañas los primeros chistes parecen manifestarse. Las primeras carcajadas se escuchan a lo lejos, cerca del horno. La carga del trabajo hace que los trabajadores se quiten las chaquetas y entren en calor. A las tres de la mañana se llena la primera cocha de guarapo. En ese momento hay silencio y se puede conversar porque se apaga el motor y se descarga el guarapo a la paila más grande. Mi abuelo llega a esa hora con el café y el pan y desde ese momento se queda ayudando en el trapiche.

Mientras tomamos el café, el Churoso con el ánimo de conversar y descargar sus míticas vivencias exageradas, nos cuenta una historia que después se volvería un chiste. A Héctor resulta de por sí chistoso verlo y es aún más chistoso escucharlo. Es chistoso verlo porque es chiquito y grueso y siempre expresa un rostro de seriedad, aunque en su mente se puede estar aguantando la risa. Por su forma corporal, algunas personas de la vereda le dicen “que parece una neverita cuadrada, de las antiguas”. A pesar de su tamaño, es hábil como un chucuro³¹. Paradójicamente se ganó el apodo de Churoso por no tener ni un churo en su cabello y por el contrario, lleva su pelo lacio, completamente puyoso. Es chistoso escucharlo porque acostumbra a echar mentiras de forma seria. La mayoría de las veces cuenta sus historias muy bien contadas siendo él el héroe o protagonista. En sus historias él siembra la duda al oyente de saber si es verdad o mentira lo que cuenta. En esa encrucijada en la que se encuentran las personas que lo escuchan de querer reírse o hablar de forma seria lo hace más chistoso. También es enamorado y bohemio, músico y artesano, hábil para trabajar con el machete y un galán para conquistar a las mujeres. Él mismo cuenta que tuvo siete hijos de los cuales, la madre de dos de ellos es una reconocida profesora. Aunque se desconoce si realmente eso es verdad, en la molienda también lo molestan diciéndole el apodo de “El Siete”.

Para entender la historia que contó el Churo después de tomar café hay que saber que el Churo vive en la parte de arriba de la vereda El Cabuyal, a orillas del río Guabo. Su casa de madera está a unos pocos metros del puente que permite el cruce del río. También que el Churoso tiene una enamorada en la vereda El Charco la cual trabaja cuidando unos criaderos de trucha. Él suele visitarla en bicicleta la mayoría de las noches claras. El Churoso contó que no había dormido la noche anterior a la molienda por el sonido del río que pasa atrás de su casa. En ese momento todos se rieron porque como ya lo conocen, sabían que podría ser una mentira. Churoso dijo que el río no lo dejó dormir, a lo que inmediatamente Anama comentó haciendo entender que siempre se excusa por su trasnocho “antes era por el sonido de los perros, ahora es el río el que no te deja dormir”, Sebastián comentó siguiendo el chiste “ese puta Churoso no ha de ver podido dormir por el ruido del agua de las truchas”. Todos sueltan una carcajada,

³¹ Comadreja (*Mustela nivalis*)

mientras el Churoso se defiende diciendo “que cuáles truchas que él no sabe de qué habla”. “Las truchas del río no han de ser” dice Anama. Siguen la conversa y las risas. El comentario del Churoso se prestó para que le hagan recocha y le den la vuelta hacia él mismo tratando de que se vuelva chiste. Yamir que es sobrino del Churoso dice de forma jocosa: “yo lo vi al puta churoso que bajaba ayer en la cicla con una camiseta amarilla”. Ese día el Churoso vestía un pantalón negro, botas de caucho y una camiseta de la selección Colombia. Mi abuelo pregunta “¿de dónde llegó el Churoso de arriba o de abajo? ahí está...ahí se ve”. Sebastián se apresura a responder ‘ese puta llegó de abajo, yo lo ví’. Y mi tío dice ‘con razón el puta churoso no madrugó, ahora cada que hay molienda es ponerse la amarilla y vamos’. Todos ríen menos el Churoso que se queda en silencio. Lo habían descubierto. El trasnocho que tenía ese día el Churoso era porque se había ido a visitar a su enamorada y el ruido de las truchas no lo dejaron dormir. No se sabe si el Churoso decía la verdad, pero esa fue la conclusión de quienes estaban en la molienda.

A eso de las cuatro de la mañana se siente el olor del dulce. Empiezan a funcionar las otras pailas para hacer merma. La merma en la molienda es la reducción que sufre el guarapo por las altas temperaturas a las que está sometido, aproximadamente a 100° C. Pero no solo es eso, también es lo que está ocurriendo en las pailas. La merma son esos humos que permiten decrecer el dulce, que burbujean por el calor de la leña, que es a la vez un calor salido de la tierra. La merma es lo que queda y lo que se convertirá en panela una vez ha alcanzado el punto. Esa merma funciona debido a la mezcla de las sustancias anteriormente mencionadas, a los humos que van saliendo de las pailas, y a los humores del dulce que salen de esa supuración. La paila más grande recibe el guarapo desde el molino. Después de ello el guarapo pasa a las siguientes pailas para desocupar y dar cabida al nuevo guarapo que viene en camino en la siguiente cocha. En ese desocupe y movimiento del guarapo hirviente, se mezclan también los vahos que salen de esa merma. Los vahos que salen de las pailas de cobre son tan grandes que suelen rebotar en el techo convirtiéndose nuevamente en agua. El vaho calienta el techo de zinc y poco a poco se condensa formando pequeñas gotas que caen de nuevo hasta las pailas. Es un vaho del guarapo que sube y baja todo el tiempo como las nubes guaraperas que salen del guaico hasta la sierra (cfr. Taimal 2021).

La mañana pasó muy rápido y el trabajo rindió. A las once hay apenas un pequeño arrume de cañas que faltan por moler. La panela que sale de los moldes de las ladrilleras empieza a ser arrumada en varios bloques. Poco a poco y a medida que va saliendo el punto, los cuadros de panela se enfrían en el mesón. Cuando los cuadros están fríos, o con la temperatura suficiente para ser manipulados con las manos, los cuadros se colocan en una base de madera para que vayan desocupando los moldes de las ladrilleras porque en cualquier momento puede salir más dulce de las pailas. Es un trabajo que requiere bastante atención al dulce, para que no se saturen los mesones ni las ladrilleras. Cuando los cuadros de panela salen y se los junta en la base de madera se puede ver una gran variedad de colores en cada uno de ellos (Ver imagen 14). Algunas panelas salen blancas y otras más oscuras debido a la calidad del guarapo y la escubilla. La calidad de las cañas, los diferentes tiempos y puntos de corte también son importantes para el color.



Imagen 14. Colores de panela. Fotografía del autor, 2022.

Otra sustancia que también es importante que influye en la calidad, el color y el olor de la panela es la cera de laurel, una cera en forma de roca que tiene un olor fresco, intenso, dulce y un poco aromático. Suele echarse cuando el guarapo está en la cuarta o quinta

paila, es decir donde tiene un poco de mermado y donde tiene apenas algo de espesor. Ese guarapo hirviente se empieza a reducir cuando se mezcla con la cera de laurel. Además de darle color y aroma, esta cera se encarga de asentar el dulce del guarapo para que salga el punto. La cera de laurel condensa el guarapo pasando de un estado más líquido a un estado más espeso donde queda listo para pasar a las ladrilleras, todo esto en aproximadamente diez minutos desde su ingreso a la paila.

La cera de laurel es un producto muy escaso y también costoso. En la vereda El Cabuyal y en las veredas vecinas como Pususquer y Curcuel. Solo hay un par de tiendas donde se puede conseguirla. Los vendedores del sector suelen estar al tanto de los días cuando la gente de la vereda hace las moliendas, por eso ellos aprontan los productos que más se venden, como la cera de laurel, bolsas plásticas para empacar panela y algún que otro aceite para lubricar los piñones del trapiche. También en los días de molienda las personas necesitan de más mercado y remesa por lo que las tiendas también se surten de alimentos. Una libra de cera de laurel cuesta alrededor de treinta mil pesos. Debido al costo y la escasez, las porciones de cera que se utilizan en la molienda son mínimas. Por lo general son pequeños tronquitos que se desmoronan del bloque principal de la libra. Esos tronquitos, similares a los terrones que se forman del barro, son los que se echan en las pailas hirvientes para que merme y asiente el guarapo. Un pequeño trocito de cinco centímetros es suficiente para toda una cocha de guarapo que tiene aproximadamente 100 litros.

La cera tiene otra función, aparte de mermar el guarapo se encarga también de disminuir la espuma de las pailas. Cuando el guarapo está bravo y caliente moviéndose de un lado a otro por el calor del fuego del horno, éste suele rebozar una espuma blanca y limpia que se cae hasta el suelo de tanto movimiento producido por el calor. Como si fuese una sopa hecha en el fogón, o una leche que se está hirviendo, el guarapo requiere de atención, de que lo estén moviendo, soplando, aventando y dando vueltas de un lado a otro con los grandes casos (cucharones). Cuando la gente está ocupada haciendo los otros oficios del trapiche en las ladrilleras, en el horno, o en el bagazo, muchas veces no tiene el tiempo para esa atención, es ahí donde la espuma se desborda rebasando las pailas. Para que esto no suceda se le echa la cera de laurel.

Después de que la brava espuma hirviente del guarapo recibe la cera de laurel, inmediatamente se baja, se calma, es como si la cera apaciguara la furia de la candela bajándole la temperatura, o como si la cera fuese una esponja que absorbiera únicamente la espuma del guarapo.

El abuelo cuenta que la cera de laurel siempre ha existido y que en el tiempo de antes la solían traer desde la sierra. La cera es sacada de las duras bayas del laurel que se desprenden de los árboles, donde posteriormente las calientan para extraer la cera. Las bayas del laurel se guardan en una bolsa de fique donde posteriormente la prensan con una máquina artesanal. Las bayas que han soltado la cera se comprimen en los sacos tan fuerte que se vuelven duras como una roca, y es así como conserva su forma. Tanto la cera como la panela tienen procesos similares de reducción y merma. Mientras la panela se condensa con el enfriamiento del dulce que es mermado, la cera se condensa en la fuerza comprimida de las bayetas que han sido previamente calentadas. Alguien alguna vez me preguntó la diferencia entre reducción y merma. Cabe aclarar que reducción y merma son dos cosas distintas. La merma es algo que se va haciendo, donde confabulan sustancias que están cargadas de contenido, es algo que se va consumiendo. Se podría decir también que la merma juega con los elementos como la tierra, y con lo extraterrestre como la luna. Hay merma en los alimentos, en el mar, en la marea, en las siembras y las cosechas. La reducción es un proceso más simple, que en ocasiones carece de contenido material y por lo tanto de trabajo. Muchas veces no tiene en cuenta las sustancias.

Después del almuerzo que nos trajeron al trapiche, van cuatro cochas y quedan solo dos para terminar. Algunos arrumes disminuyen y otros aumentan. El arrume de cañas que faltan por moler ya es poco, mientras que el arrume de panelas que se ponen en la base de madera empieza a crecer. El bagazo tierno también crece, por toda la caña que ha sido molida hasta el momento. Yamir Males o como le dicen "Males" se encarga de amontonar el bagazo nuevo que sale del molino. Despacio y con paciencia espera a que las cañas se muela de tres en tres hasta que salga un gran atado de toda la fibra. Cuando hay un gran atado, con una saca Yamir envuelve el bagazo con sus brazos abiertos, lo aprieta contra el pecho y lo lleva cerca donde está el horno, procurando no mezclar el

bagazo seco con el bagazo nuevo. El bagazo demora 15 días en secarse y ser nuevamente utilizado para una próxima molienda. Yamir amontona el bagazo nuevo como si construyera una pirámide, colocando unos grandes cimientos de bagazo en la parte de abajo para que la parte superior pueda sostenerse. De esta manera también permitirá que los humos que salen del bagazo se expandan de abajo hacia arriba y salgan al exterior del trapiche.

Mientras terminamos otra cocha, nos percatamos de que los arrumes de panela empiezan a ser más grandes que la base de madera la cual ya no los pueden soportar. Es el momento de empacar. Mi tío le dice a Andrés Anama que vaya en la moto a traer el papel de azúcar a la vereda San Miguel. Cuando llega Andrés con el papel, se empaca la panela. El Churoso me explica la forma correcta para realizar la acción. Lo primero es ordenar en dos filas horizontales de diez ladrillos de panela cada una. Después se colocan encima dos filas más, de diez cada una. Cuando está la torre de cuarenta ladrillos se colocan dos ladrillos en las cuatro esquinas y dos ladrillos en el centro. En total, cincuenta ladrillos. Se introduce una bolsa plástica y se da la vuelta a la panela empacada. Se amarra de las puntas de la bolsa haciendo un nudo simple donde se hala y aprieta dos veces, este nudo es el que la mayoría de las personas utiliza para amarrarse los zapatos. Después de ese nudo, vienen dos nudos más que van amontonados y que requieren una mayor precisión. Estos nudos abrazan los anteriores y sellan definitivamente el empaque con los bordes sobrantes. Dos nudos en total. Seguidamente se introduce la bolsa plástica llena de los ladrillos en el papel de azúcar. Se doblan las esquinas del papel apretando fuertemente en el centro del bulto y se amarra con otros nudos, en este caso de una fibra plástica. El bulto está listo para llevarlo a la casa donde se hacen otros montones de bultos.

La molienda del día termina cuando sale la última paila de punto y la última cocha de guarapo, es decir cuando queda el último mermado. Los humos del trapiche y del guarapo poco a poco van desapareciendo, al igual que los humos del cuerpo que se veían en horas de la mañana. Estos humos ya han cumplido su función, han transformado el guarapo en panela y el sudor en cansancio. Son humos que van

desocupando y transformando las sustancias y los cuerpos mediante mermas y trabajo, mediante materias y chistes, estados de ánimo y olores.

Todo el trabajo con la caña de azúcar, es un trabajo de sustancias. Es un trabajo que nos permite entender un proceso, y también la vida de la gente. El trabajo de la panela es a su vez una forma de comprender los ánimos guaicosos y los humores de la gente. Las cosas por supuesto también tienen humores que van saliendo, que se van volviendo más dulces y pegajosos, que se van transformando en otros estados. Este trabajo material también nos enseña que hay que ir en junta, con la tierra, con los animales, con la gente y con las cosas, es un trabajo que hay que saber acompañar y llevar el ritmo para saber aguantar a las extenuantes cargas del día. La panela es entonces un dulce contenido de trabajo, humos y humores.

3. Ilusiones y espantos en el canto

Este capítulo está en el canto, en la esquina de la tesis. Recoge tres historias que dan cuenta de la verosimilitud de un mundo en donde la gente, los animales, las cosas y los lugares conviven con seres-espíritus que transitan en caminos y acantilados. El argumento principal de este capítulo son los peligros que suponen estar en el canto, sobre caminos, esquinas y lugares desolados. En principio se narra la historia de una persona conocida por mi familia que vivió en Puspued y que decidió quedarse aislado de sus hermanos que se fueron al guaico. El argumento de la segunda historia nos da cuenta de las afectaciones en el estado de ánimo y el humor de la gente debido al trazo de la carretera principal de una vereda. La vida de una persona aislada de la gente, una ilusión y engaño del Gualcalá, y una promesa y arrebató de riquezas aparecen en la tercera historia.

3.1 Historia de un parentesco y un espanto en el canto

Un día mientras jugábamos con los niños del sector Imbú, a Yorely Molina de nueve años, se le ocurrió la idea de ir a visitar a don Servellón para que nos conversara sobre los espantos. Le comentamos la idea a doña Fabiola, y ella nos sugirió llevarle un agrado, una pequeña remesa para compartir con él. Las madres de los niños colaboraron con algún producto para aumentar la remesa. Después de tenerla lista con fideos, arroz, aceite y algunos productos de limpieza, caminamos hasta su casa. Fuimos con Willmar, Deiner, Yorely y Jaider, todos vecinos del sector. Mientras llegábamos, los niños me advirtieron que debía hacer silencio antes de pasar un cerco de alambres de púa para entrar en un potrero donde había mucha hierba para los cuyes. “Verá no se dejará ver de esa señora” “El otro día me culpó *quesque* yo andaba pisando la *yerba*”-

dijo Will. Esos potreros pertenecen a doña Yolanda Guancha, una sobrina de don Servellón que es jodida. Ella vigila desde la ventana de su casa que está al otro lado de la carretera. No le gusta que la gente ande rondando por sus terrenos, y menos los guaguas. Esa tarde bajamos dando suaves pisadas hasta pasar por el último alambre. Llegamos a la casa de don Servellón. Estaba solo. Vestía un pantalón café al igual que su sombrero, y un buzo azul de lana. Lo saludamos y le entregamos el agrado. Luego nos dijo: “Dios le pague, sigan, sigan”. Entramos en su cocina. Los cuyes correteaban y chillaban por todo el piso de tierra, donde había montones de hierba cortada. Nos sentamos sobre un largo listón de madera que servía de banca. Ese listón estaba negro por el humo que recibía del calor de la candela. También era muy bajito, y estaba casi a ras del suelo. Mis piernas y las de los niños no podían estirarse. Don Servellón puso a calentar el café mientras conversábamos en el cucho.

Don Servellón vive solo desde hace mucho tiempo. No tiene hijos y tampoco compañera. A sus 86 años vive con una manada de cuyes que cría en la cocina. Vive en una casa de bahareque que hizo hace más de cincuenta años. Su techo es de teja y las paredes son de barro. Por dentro es oscura y de un solo ambiente, es decir no tiene divisiones que la separen con el dormitorio o comedor. Es un cuarto oscuro, que sólo ilumina cuando enciende la candela para cocinar. Don Servellón cuenta que ese espacio decidió dejarlo solo como una cocina desde que salió beneficiario del proyecto social de vivienda en el año 2015 en la alcaldía de don Geovanni Melo Revelo. Allí le construyeron una casa de cemento y Eternit donde ubicó su dormitorio. La casa tiene dos habitaciones y un baño que está tapado desde hace varios años. Don Servellón cuenta que desde que se tapó el baño no supo repararlo y por eso construyó un pozo séptico.

En la cocina de don Servellón colgaba de un pilar del techo, un largo gancho de madera que daba casi hasta el suelo. Ese gancho sostenía la olla que calentaba el café. Cuando le pregunté sobre aquel gancho, don Servellón me dijo que eso era una tulpa. Aquella tulpa estaba ubicada en la esquina de la cocina. “Las tulpas son los fogones de antes, en ellas uno también puede cocinar y abrigarse”. Tenía tres grandes piedras que mantenían el fuego que calentaba la cocina y el café en la olla (ver imagen 15). Ese gancho en forma de garabato o cuto sostenía la olla dejándola muy cerca del suelo.

Según los diccionarios lexicográficos del español hablado en Nariño, la definición de tulpa es el antiguo fogón de tres piedras, o nombre dado a cada una de ellas (Albor, 1975, p. 580). Las antiguas mamitas cuentan que las tulpas eran los antiguos fogones donde se cocinaba la comida, en ellas también se enterraban el cordón umbilical de los recién nacidos para que cuando grandes regresen a la tulpa, al abrigo de la casa y no se olviden de la tierra. En su tesis, la antropóloga Janneth Taimal cuenta que las tulpas se enterraban a los infieles los cuales volvían a través del fuego que salían de ellos (cfr. Taimal 2021):

Los infieles también se enterraban en las tulpas, en el fogón. Los Mayores conversan que lo hacían para volver a través de la candela. Las tulpas son tres piedras que se las mande a hacer. Tienen forma redonda parecida a las piedras moler el ají. Antes de haber las chimeneas que hay en las casas modernas, como dice la mamita, los mayores antiguas tenían las tulpas en la mitad de las cocinas, alrededor estaban los bancos de palo o troncos que parecían animales despegados de los árboles. Las tulpas que fueron sacadas de las cocinas y quedaron sembradas en algunas zanjas o corredores donde sostienen los maceteros de flores. (Taimal, 2021, p.75).



Imagen 15. La tulpa y la olla de café. Fotografía del autor, 2020

Mientras el café se calentaba, conversamos del tiempo de adelante y del parentesco con algunos familiares en común. Don Servellón me conversó que conocía a la familia de mi abuelo, porque sus hermanos Santiago y Eudocia, vivieron en el guaico con el finado Miguel Molina (mi tatarabuelo). El acercamiento de la familia Guerrero Molina de la vereda Cabuyal, con la familia Anama de la vereda Puspued, se debe a una deuda que tuvieron los mayores (tatarabuelos) con los tres hermanos: Eudocia, Santiago y Servellón. Es una deuda de trabajo, crianza y familiaridad que aún se mantiene viva en la generación de los renacientes. Hace tiempo, mi abuelo Miguel me contó la historia de esa familiaridad con los tres hermanos.

En el tiempo de antes las personas solían hacer muchos intercambios de productos en las fiestas religiosas. Solía venir gente de todos lados que iba donde el señor de

*Cuaiquer*³² o bajaban a Tumaco. En esas fiestas, los sacerdotes acostumbraban repetidamente a pedir diezmos para solventar los gastos de la iglesia. Las personas del municipio pagaban esos diezmos con las cosechas que daba la tierra o con algunos animales pequeños como las gallinas y los cuyes. Era un pecado defraudar a la iglesia no dando el diezmo correspondiente por cada familia.

Pagar un diezmo significa regalar la décima parte de las cosechas, productos, o ganancias que las personas tenían en la época. La gente de arriba (de la sierra) ofrendaba papa, habas, ollocos, ocas y cebolla, dejando en la cosecha, un guacho por cada diez para el patrono Santiago Apóstol de Piedrancha. De manera estricta, si tenían diez cuyes, uno era para la parroquia y los nueve se quedaban en la familia. Por otra parte, los de abajo (del guaico) ofrendaban productos que daba en sus terrenos como la panela, yucas o café. Era una cuestión voluntaria el producto o el agrado que se quiera dar a la iglesia, pero era a la vez un asunto obligatorio darlo, cada uno le daba al sacerdote lo que estaba a su alcance “¡Te estoy hablando de hace setenta años!” -dice don Miguel-. Sin embargo, los curas bandidos negociaban los diezmos y los vendían a la gente que tenía la disposición de comprarlos como algunos dueños de haciendas y personas adineradas, los sacerdotes recibían el dinero de los diezmos con anticipación. Por lo general eran los guaicosos los compradores de los diezmos, y eran ellos mismos quienes debían ir a cosecharlos después de hacer el trato con el sacerdote.

Uno de esos compradores de diezmos era don Miguel Molina, abuelo de don Miguel Guerrero. Era oriundo de Ospina Pérez (municipio de Ricaurte), y llegó a vivir a la vereda El Cabuyal (Mallama), después de casarse con doña Ninfa López. Don Miguel Molina tenía gran habilidad para los negocios, remataba los diezmos al párroco encargado y se iba caminando a la sierra a las veredas de Puspued y la Oscurana para hacer la cosecha de los guachos. Los fieles devotos cumplían el diezmo, pero cuando se trataba del sacerdote o los encargados de recibirlo tenían que ir personalmente a cosecharlos. Don Miguel Molina se demoraba casi medio día caminando porque iba jalando los caballos para traer el diezmo que solía ser pesado. Pesado por el peso de la carga y por los caminos llenos de aires pesados que hay en la sierra. Don Miguel llevaba del guaico

³² Zona perteneciente a la comunidad Awá en el municipio de Ricaurte. También conocidos como Awá Kwaiker que significa “gente de la montaña” en lengua awa pit.

algunos guineos, chapil, limones y yucas en la angarilla de los caballos para regalarle a los compadres o a la gente conocida. De allá (de la sierra) vuelta, bajaba con los diezmos y con las cosas que le regalaban los amigos. El ir y venir del guaico a la sierra generaba un constante intercambio de productos, relaciones de amistad y compadrazgo.

En una ocasión, mientras don Miguel Molina arreaba los caballos por el camino viejo de Puspued, se encontró a un niño y una niña pequeños. “Dos indiecitos que parecía estaban *guaichitos*” (huérfanos)- dice don Miguel Guerrero-. Estaban sin zapatos y con mucha hambre. La condición de abandono de los niños parecía ser tan grande que don Miguel Molina los trajo a vivir al guaico con él. La niña María Eudocia, y el niño Santiago Cayetano Anama, de una edad maltica, se treparon al caballo encima de las cargas de los diezmos recogidos. Se fueron a vivir y a terminar de criar al guaico. Al tiempo (tres años más tarde) se supo que los niños habían vivido con su papá y con un hermano mayor llamado Servellón.

En ese tiempo (en los años 40 del siglo XX) la condición de ser una persona con bastantes tierras y capacidad económica para poder comprar los diezmos ocasionaba que la gente que no podía criar a los hijos se acercaran a estas personas para encargarlos, regalarlos, para que se los den criando. Con don Miguel y Doña Ninfa en varias ocasiones sucedía eso. No era la primera vez que Don Miguel llevaba a criar guaguas (niños) a la casa. En algunas ocasiones, la gente se los regalaba, en otras se los encontraba, y otros llegaban a trabajar con los padres y se quedaban. Algunos se amañaban y otros se iban. Cuentan que doña Luz Medina una señora de la vereda Coataquer y don Alfonso López también fueron criados en la casa de don Miguel, pero cuando crecieron decidieron irse a buscar la vida. Los hermanos de don Servellón hicieron vida y al principio se amañaron en la casa. Mi abuelo recuerda que cuando Eudocia y Santiago llegaron él era muy pequeño. Sin embargo, el abuelo y todas sus hermanas se criaron también con los dos hermanos oriundos de Puspued. La crianza en el guaico también fue dura, una crianza de trabajo en las moliendas, el cuidado de los animales, los mandados de los padres y los oficios de la casa. Eudocia y Santiago sufrieron bastante cuando crecieron porque todo el tiempo tenían que servir y ayudar en

la casa. Después, cuando crecieron y fueron adultos, cada uno fue haciendo su vida y poco a poco dejando la casa de don Miguel. Mi abuelo se independizó, al igual que algunas de sus hermanas. Doña Eudocia decidió irse a trabajar a Bogotá con doña Raquel López. Allí doña Eudocia conoció -según ella misma cuenta- al amor de su vida. Un joven boyacense llamado Rodolfo. De ese amor nació Jesús Andrés Anama o "Chucho" como también ella y los jóvenes de la vereda le llaman. Doña Eudocia conversa que su vida en Bogotá estaba muy bien, allá disfrutó de muchas experiencias que nunca se imaginó tener en su vida. Pudo viajar en avión y tener un sueldo básico que le alcanzaba para mantener a su pequeño hijo. De vez en cuando venía a ver a su hermano Santiago que todavía vivía en casa de doña Ninfa y don Miguel. En una ocasión vino al municipio cuando Chucho ya podía caminar a la edad de dos años. En ese momento cuentan que todo era una novedad, que esta señora había llegado en avión. La gente de la vereda conversa que les sorprendía cómo en esa época (principios de los años 80) doña Eudocia era la única que utilizaba pañales desechables para cambiar al niño. Volvió a Mallama conociendo muchos lugares y aprendiendo muchas cosas. Sin embargo, desde aquella ocasión, por cuestiones económicas y personales nunca más regresó. Se quedó trabajando para lograr hacer su casa en la vereda El Cabuyal. Santiago por su parte vivió toda su vida en la casa de quienes lo llevaron por primera vez. Ayudando, trabajando y viviendo con doña Ninfa López y don Miguel Molina. A Santiago le gustaba ir a conversar a las casas vecinas, ir a visitar a las comadres y compadres de don Miguel y doña Ninfa. La gente siempre lo recuerda como una persona generosa; tardes enteras platicaba de la vida, de los sembrados y de la gente, y les llevaba agrados: plátano, yuca o pan. Después de conversar iniciando la noche, pedía el favor de que lo acompañen a cruzar la calle para devolverse a la casa.

Esa historia también la conoce don Servellón. Él me contó que desde muy joven le tocó trabajar en las minas de oro que todavía existen en la vereda La Oscurana. También trabajó en una planta de leche, y luego en una finca en el valle de Sibundoy. El trabajo se ocupó de él desde que era guagüita después de la muerte de su madre, doña Teófila Guancha. Don Servellón siguió viviendo con su padre y sus hermanos pequeños. A su padre, don José Anama le gustaba mucho el trago y era un mayor descuidado con los hijos pequeños. Don Servellón recuerda el día en que no encontró en la casa a sus dos pequeños hermanos. Él se encontraba trabajando en la mina La Bombona, picando

material para sacar el oro. Un día de regreso a casa, sus hermanos ya no estaban. Supo al tiempo, preguntando a los vecinos y a la gente que subía por la carretera, que se los habían llevado unos señores del Cabuyal que eran del guaico. Don Servellón conversa que cuando fue en la búsqueda de sus hermanos encontró la casa de aquellos señores guaicosos compradores de diezmos. Él les preguntó a sus hermanos si querían regresar a Puspued, pero en el fondo se dió cuenta que ahí estaban mejor. A don Servellón también le decían que se quede a vivir con ellos [en El Cabuyal], que lo recibían; pero él se negó a abandonar su casa y su tierra fría de Puspued. Desde entonces, don Servellón vive solo, en la misma casa, a un canto de la carretera nueva.

Después de comer papas con café y escuchar la impactante historia, salimos de la cocina de bahareque para conocer la casa de cemento que le habían regalado. Don Servellón insistía en que conociéramos la casa. Cuando nos levantamos de la banca estrecha, el humo de la tulpa se había impregnado en toda la ropa y la piel. Nuestros ojos estaban secos. Pero ni siquiera nos habíamos dado cuenta del tiempo ni mucho menos del olor del humo. Con esa conversa, nos habíamos acostumbrado a todo. Cuando nos levantamos del largo listón de madera después de conversar, salimos para luego entrar en la casa de cemento. Allí miramos a muchos santicos que estaban en la habitación. En ese momento me percaté de que mis acompañantes Deiner, Yorely, Will y Jaider ya no estaban. Se habían ido en algún momento de nuestra conversación en la tulpa. En ese momento sentí un aire pesado, como de intranquilidad y a la vez de miedo.

Cuando entramos a la nueva casa, miramos montones de cajas arrumadas, también algunos bultos de papa que don Servellón guardaba. De entrada, la cama estaba pegada junto a la pared y encima de ella una ventana donde tenía algunas estampitas de santos. Don Servellón me contó que venía con problemas de sueño desde hace un tiempo porque la luz penetraba en la ventana y lo despertaba frecuentemente. Le era muy difícil acostumbrarse a dormir en la casa de cemento. Me contó en ese momento que una noche se levantó de la cama y salió a orinar. Escuchaba muchos ruidos, ladraban los perros y era luna llena. Don Servellón se recostó de nuevo y cuando llegó a la cama había un bulto. Que era la vieja porque “¿Quién más?”. Él sentía frío todas las noches y se incomodaba muy seguido con las necesidades del cuerpo. Esto sucedía

por dormir muy al canto. Don Servellón dice que hay días en los que siente un bulto, y días que no. “Ayer nomás vino a verme” - me dijo-.

Yo me empecé a asustar un poco. Presenciar la cama, la ventana, la soledad y la angustia de don Servellón me producía miedo, un temor y respeto hacia los males del monte. Recuerdo que no pude acercarme a la cama, porque pensar en el bulto o en la vieja me producía estupor. Un médico curandero, le había dicho a don Servellón que para quitar esos espantos debía rezar y encomendarse a San Miguel Arcángel. Don Servellón compró el santico y pegó algunas estampas en la pared. Después de eso, el santico se le había manifestado en los sueños, diciéndole que “voltié la cama”, que la quite de la ventana, “que la mande al *kuchu*” para que de esa forma la cama al lado de la pared impidiera que pasara el aire frío. “San Miguelito bendito me protege y me avisa” comentó don Servellón mientras con su mano derecha hacía la señal de la cruz.

Ya entrada la tarde me despedí de don Servellón, me tocaba volver solo por el camino viejo de Imbú. Me costó mucho llegar a la casa de mi maestra. Fue inevitable la sensación de miedo cuando pasaba los alambres y el potrero de regreso a casa. Mis acompañantes ya no estaban conmigo, y presentía que en cualquier momento pudiera aparecer aquel bulto. Recuerdo que esa noche las imágenes llegaban a mi mente y dificultaban conciliar el sueño.

Yo le conté a doña Mariana y después de reírse de mis miedos, me dijo que a don Servellón le pasan esas cosas porque es un *mayor antigua* y que por eso los santos y los de adelante lo visitan en los sueños. Tal vez avisándole que ya es tiempo de retornar a la tierra. La antropóloga Janeth Taimal (2021) da cuenta de que los mayores antiguas se manifiestan en los sueños, avisando que es momento del retorno.

Cuando ya es hora de volver a la tierra, los mayores antiguas, los papagüelos, mamagüelas llegan por medio de los sueños a traer a sus descendientes. Los sueños tienen que ver la mayoría de veces con trabajo en la chagra, en el monte, rajando leña, cocinando. Es una manera de entender que el tiempo viene vuelta y que los mayores antiguas anuncian que toca retornar a la tierra. (Taimal, 2021, p.24).

Unos meses después don Servellón retornó en enero del año 2021. Me enteré por una llamada telefónica de doña Mariana. Había muerto solo, en su cama. Sin nadie que presenciara su muerte sino él mismo y sus cosas, su cama y sus santicos. Lo habían encontrado frío y dormido. El momento del retorno es el suspiro que lo llevó de vuelta a la tierra.

3.2 La carretera y los humores variantes de la gente



Imagen 16. Carretera (Der) y camino viejo de Imbú (Izq). Vereda Puspued municipio de Mallama. Fotografía del autor, 03 de agosto de 2020.

Un día en el mes de septiembre del año 2020, con el pequeño Deiner Anama y sus amigos visitamos a doña Florinda, una vecina de la vereda Puspued que vive en el sector Imbú. La casa de doña Florinda está un poco alejada de la casa de doña Fabiola, a unos cuarenta minutos a pie por el camino viejo de Imbú que inicia en el centro de Puspued, y termina antes del puente del Moquillo. Era el camino donde los mayores transitaban con los animales, antes de que se hiciera la carretera en el año 1993. Después de la construcción de la nueva carretera, la gente empezó a vender y hacer negocios con las tierras para quedarse viviendo cerca de la vía. Las personas empezaron a hacer negocio con las tierras por el aumento del valor de la propiedad que significaba hacer una casa o tener un lote por donde pasa la carretera. Tener la casa o un lote a la orilla de la carretera aseguraba además una facilidad para transitar con vehículos y transportar cosas desde el casco urbano de Piedrancha.

Hacer la carretera implicó ampliar el camino con máquinas, porque antes solo transitaban por el camino viejo y angosto donde solo pasaban los animales y la gente. Debido a esto a muchos comuneros les tocó moverse y cambiar de lugar de vivienda. Doña Fabiola Gualmatán cuenta que en esos tiempos hubo muchos conflictos porque la gente no quería vender terrenos al municipio para hacer la carretera, y eso generó inconformismos para quienes por otro lado sí querían hacer la carretera. Era un conflicto debido al desacuerdo de la comunidad. Había también quienes una vez accedían pedían precios muy elevados por la venta de los terrenos y propiedades. Esos conflictos terminaron dividiendo a las personas en Puspued. Doña Fabiola dice que desde esa época empezaron las enemistades y malas relaciones entre los vecinos de la vereda y que esas discordias han pasado de generación en generación hasta nuestros tiempos. La división entre vecinos se hizo mucho más notable cuando al fin se concretó el proyecto de la nueva vía porque solo algunas personas vivirían cerca de un espacio con más acceso y facilidad de transporte público, además, con la mayoría de lotes en alza de precio respecto a su valor inicial. Mientras tanto, las personas del camino viejo se sentían excluidas y afectadas por esta construcción: el valor de la tierra disminuyó y el acceso a las cosas fue más difícil.

Esa división entre los de la carretera y el camino viejo, originó un nuevo orden que cambió totalmente la forma de vivir entre las personas de la vereda. Desde ese momento el estado de ánimo y el humor de la gente fue diferente.

La Rae (1780) define el humor como “una apacibilidad del genio y facilidad de conceder alguna gracia que se pide”. De allí que se derive la palabra “humorado” que significa (en la gente) “el que tiene humores, y se aplica al que los tienen bien, mal dispuesto, o templado”. Los buenos y malos humores de la gente de la vereda Puspued se dieron después de la construcción de la carretera cuando poco a poco por el filo del canto, la gente empezó a negociar terrenos que estuvieran cerca de la vía para posteriormente construir sus casas o ponerlos en renta. De ese modo, muy despacio y casi sin darse cuenta fueron *acuchando* el camino viejo de Imbú. Después de la separación de las casas y terrenos a causa de la construcción de la carretera, el canto y el cucho aparecieron en ese lugar. Las personas del canto quedaron aisladas por el tramo de la vía con las personas del cucho. La separación de esta carretera no solo trajo problemas respecto al orden político y de localidad de algunas zonas de la vereda, sino que también trajo un cambio con la forma de ser de las gente, un cambio del templado al frío y del templado al calor, un cambio de humor.

Como si se tratara de opuestos o variaciones (cfr. Mamián 2004, Santos 2020) la gente que empezó a vivir en el canto, sobre la carretera, se volvió un poco más déspota, seria y reservada. Mientras que la gente de Imbú -o del camino *acuchado*- aún mantienen la gracia y la buena disposición para conversar, ayudar o abrir las puertas de su casa. Este comportamiento se puede notar claramente después de vivir unos cuantos días en Puspued. Melissa Marroquín, la hija de doña Fabiola, cuenta que los de la carretera se posesionaron en el caserío más grande de Puspued, convirtiéndolo en el centro de la vereda. En ese centro está la escuela y el colegio agroambiental indígena, también el puesto de salud y las tiendas más surtidas. En el centro viven los dueños de las minas, los recolectores de leche y la gente que tiene carro. Esa parte ha sido el centro de atención por parte de la alcaldía municipal a la hora de invertir recursos en la vereda. Melissa cuenta que las brigadas de salud y los apoyos estatales también se concentran en esta zona y muchas veces no abarcan a toda la gente de Puspued “cuando viene la

gente de la alcaldía o los del puesto de salud citan a la comunidad allá [sobre la carretera], y no son capaces de venir acá [al camino viejo]”. Esa división es tal que hasta los niños tienen claro que la gente que vive sobre la carretera tiene otras condiciones. Los hijos de Melisa, Yorely y Deiner, dicen que los niños que viven en el centro tienen mejores cuadernos y llevan incluso celulares a la escuela y que son creídos.

No es extraño pensar que la mayoría de personas que viven en la orilla de la carretera son más fríos -en el sentido afectivo- que los del camino viejo. La división provocó fuertes disputas entre las dos partes. Los del canto y el cucho se desafían todo el tiempo: por cuestiones de tierras, pasos, cercos, animales, diferencias económicas y religiosas. El desafío pareciera acercarse un poco a la cosmología indígena de los Pastos que muestra Doumer Mamián en una transcripción de una fuente anónima, donde las peleas, los bailes y las contiendas dan el origen al mundo (Suárez 2021a).

En el lado del cucho, algunas casas que se encuentran sobre el camino viejo de Imbú son de doña Fabiola, doña Rosario, doña Miche y doña Mariana. La conexión y cercanía de estas casas hacen que exista un ambiente distinto a las demás. Es común que se visiten y ayuden mutuamente entre familias, vecinos y amigos de este sector. Doña Mariana dice que: “entre más viva uno cerquita del otro, hay más confianza y uno se siente más protegido”. Por esta razón, es frecuente pedir todo tipo de favores sin la mayor vergüenza a los vecinos. Además, ésta suele ser la mejor excusa para ir a conversar, echar chisme y abrigarse cerca al fogón, en el cucho. Los cuchos permiten el abrigo de la gente con la gente, el fogón, la cocina y el guaico.

El buen ánimo para conversar, la palabra, el humor y la gracia de las personas, también son efectos de vivir en el cucho. Porque como solía decir doña Mariana en los días fríos del mes de octubre “venga, hágase al cucho *pa'* abrigarse, porque entre más abrigado esté uno ahí está la gracia”. La gracia de abrigarse o la gracia que genera estar y vivir abrigado son cosas que se pueden entender estando en el cucho. En el cucho de la cocina, o en el cucho de los guaicos. La afirmación de doña Mariana me permite relacionar de forma directa la lógica del ordenamiento del mundo andino en el sur de Colombia que señala Doumer Mamián en el siguiente relato donde las cosas dieron vueltas para arriba y para abajo formando lo que hoy conocemos como guaico y sierra.

Que en cierto tiempo vivían dos viejas indias de esas poderosas. Esas dos mujeres se hicieron pájaros y apostaron bailando; bailando fueron apostando. Apostaron dónde quedará Tumaco, para dónde voltea la temperatura, para dónde corría el oro, para dónde vuela la riqueza... Sabía decir mi papá que de zque allí se pusieron, pues, verá. No me acuerdo si es el viejo o la vieja, se pusieron allí y dijeron dónde quería quedar. Que tire el jazmín, que escupa. Que sí el uno volteaba la cara para acá o la negra volteaba la cara para acá, quedaba Tumaco para acá y que si el blanco volteaba la cara para abajo que quedaba esto, como decir esto de aquí de Muellamués, para abajo. Pero entonces allí como quesque fue que la... vieja voltió la cara para abajo y el hombre voltió la cara para acá. Cuando desque pues cerraron los ojos y se pegaron entre sí. Bueno... ya! Cuando la vieja, pues, se confundió y se dio cuenta que, pues, ella voltió la cara para abajo. Ella no se dio cuenta, sino es que se dio cuenta cuando la cara voltió para abajo, cuando dijeron ya! dijeron entre ambos. Entonces, cuando el uno la cara para acá y el otro quedó la cara para abajo. Entonces dijo que el que voltiara la cara para acá se volvería negro y se llenaría esto de mar de agua si voltea la mujer la cara para acá; la mujer voltió la cara para abajo, se hizo para abajo el mar y se hizo Tumaco, se voltió ella la cara negra, ella. Por eso es que quedó la cara para allá abajo mirando para abajo, y el otro como quedó la cara para acá, el sí salió para acá, porque acá no había agua. En cambio la que se quedó para abajo, la vieja esa, ya no pudo pasar porque se llenó de mar de agua... y en realidad, yendo del lado de abajo se la ve la cara, se la ve la boca, la boca grande se la ve; la nariz se la ve; el sombrero grande, faldudo, copetón para arriba, y la faldota se ve. De acá es que no se ve mucho pero de abajo sí se ve bonito eso. (Mamián, 1999, p. 24)

La forma del mundo como lo señala el autor, muestra una dualidad que nunca parece tener fin. Es precisamente porque en los Andes colombianos, el mundo está en un constante devenir, reorganizándose y creciendo todo el tiempo a modo de vueltas, bailes y contiendas que permiten que la vida continúe. Suárez Guava explica ese movimiento del mundo con la noción de crecimiento en relación con las huacas:

El mundo existe porque existen las huacas, que son los lugares de donde salen las cosas que crecen y las primeras cosas que crecen o las cosas que crecieron de

modo extraño. Cada una de esas cosas es una rima y hace arrume, de modo que el mundo rima dándose vueltas a sí mismo. (Suárez, 2021, p.63)

El origen de las disputas que aparecen en el relato de Mamián, son el resultado de bailes y movimientos que se complementan. Son necesarios y nos ayudan a pensar en las formas que nos muestran un camino que corresponde con lo dual: el arriba y el abajo, el adentro y afuera, las montañas y la selva, lo caliente y lo frío, el guaico y la sierra, el canto y el cucho. La afirmación que hace doña Mariana abre paso a la explicación de la presencia de dos conceptos (canto y cucho) que no son opuestos, sino que son más bien complementarios y que tratan de explicar los modos de vida que son y que siguen siendo en Mallama.

Los cuchos son lugares arrimados a otras montañas o arrinconados y separados. Son de cierta forma olvidados por estar acuchados como lo vimos con los caminos o como lo vemos en una escala más amplia con el municipio. En la gran mayoría del territorio mallamense las montañas que están muy cerca de la carretera nacional reciben y abrazan el calor que abrigan los lugares donde transita la gente (ver imagen 17). Por eso se dice que los guaicos son abrigados y que la gente del guaico es caliente, de allí que tengan un humor y ánimo distintos para hacer las cosas, con chistes y formas de trabajo propias del guaico (cfr. Suárez 2021a). Estar en un cucho, es estar en un lugar hueco, donde hay aires calientes y picosos. Esto explica por qué el guaico es caliente y adopta una forma de guaca, al estar encerrado, rodeado geográficamente de montañas, donde no pasan los aires fríos que vienen de la sierra.



Imagen 17. Guaico Mallamense. Fotografía del autor, 2022.

Estar en una huecada o en un lugar hueco tiene un gran acercamiento con lo juco en el suroccidente colombiano. Lo juco es algo que está vacío por dentro. Se sabe que está vacío por el sonido que contiene burbujas de aire o porque lo de adentro contiene sustancias que uno no espera encontrar. Como en la cosecha las papas que salen papas jucas, las cuales son las más grandes, pero también son las que salen dañadas por no contener el alimento por dentro. O los mates jucos que suenan vacíos, frágiles y delicados. Es juca la larga varilla que aviva el fuego con el aire que sale de los pulmones. También son jucos los cerros. “Todos los cerros son jucos y contienen algo en su interior, siempre agua y en ocasiones, otras sustancias” (Guzmán y Martínez. 2019, p. 239).

Los mayores de la vereda Puspued cuentan que los cerros de Mallama están llenos de oro y están formados por rocas duras que lo esconden. Tal y como lo vimos anteriormente con el relato de Doumer Mamián donde las peleas de las dos viejas poderosas que se hicieron pájaros y que apostaron hacia donde quedaba la riqueza, los mayores saben que el oro está escondido en los cerros: en el Gualcalá, en el Astarón,

en el morro de Colimba. En una conversación en la cocina del taita Julio Marroquín³³, en la vereda Puspued, me reveló que el cerro Gualcalá ha sido el único de Mallama que no se ha dejado juquear (hurgar), es decir explotar o socavar. “Muchas personas de otros lados han venido a verlo y querer botar las paredes en busca de vetas, pero el cerro se les enoja con truenos y fuertes lluvias o sino algo les pasa [a la gente], se caen, se cortan o se pierden, pasa igual en el Azufra!” (Julio Marroquín, comunicación personal, 2020).

Los cerros y el oro son como las papas y la sustancia blanca de almidón que éstas tienen. Tanto los cerros como las papas están podridas; podridas de oro o podridas de infección (cfr. Suárez 2021a). Sin embargo, la riqueza o la podredumbre, la gente se arriesga a buscarlas juqueando la tierra o juqueando los cerros. Es todo un desafío y aventura, es uno de los tantos riesgos que tiene la gente del sur de Colombia. Don Miguel López³⁴ me contó que los cerros donde trabajan buscando oro la mayoría de la gente, en las veredas de Puspued y la Osurana, están jucos. Los socavones que hay en las minas atraviesan de lado a lado las montañas. Por dentro transita la gente y las cosas que trabajan para sacar el material en bruto. Pero también transitan los aires fríos que confluyen de un lado a otro queriendo salir por algún espacio.

Don Miguel cuenta:

Los cerros tienen aires por dentro y por fuera que entundan³⁵ a la gente, por eso ellos no saben si es de día o de noche, si llueve o hace sol; los vientos de los cerros no los dejan salir [a la gente] por un buen rato. Cuando yo trabajé ahí eso me pasaba, me daba miedo de que esos cerros jucos en una de éstas se derrumben. (Miguel López, comunicación personal, 2020)

Los cerros jucos de Mallama también están acuchados en las esquinas, sobre los límites con el municipio de Guachavés. Estos cerros también acuchan a la gente cuando se

³³ Taita Julio Marroquín, noventa años de edad. Ex gobernador del resguardo indígena El Gran Mallama entre 1970 y 1986.

³⁴ Taita Miguel López, ex gobernador del resguardo indígena El Gran Mallama en 1990.

³⁵ Entundarse está asociado con el espanto de los males del monte. Con afecciones al corazón y al sistema nervioso.

camina y se transita sobre ellos. Por donde pasan las corrientes frías los caminos se vuelven cada vez más estrechos (ver imagen 18) y para atravesarlos hay que hacerse cucho, hacerse bolita, bajar las piernas y encorvar la espalda. En esos momentos uno siempre vuelve a recordar lo que dijo don Miguel: “en cualquier momento se pueden caer”.

Los jucos también son huecos subterráneos que mezclan corrientes de los elementos de la naturaleza (Guzmán y Martínez, 2019). Sobre estas corrientes subterráneas confluyen los aires que alimentan el fuego, como en el fogón; pero también confluyen las aguas que bajan con fuerza por las huecadas dejando caminos difíciles, como las zanjas. Estas confluencias tienen en común que provocan atmósferas calientes que abrigan y generan los humores picosos de la gente.



Imagen 18. Caminos estrechos de un socavón. Mina El Porvenir. Fotografía del autor, 2020.

Estar en el cucho de una zanja es estar protegido por el calor que se enciende aún más con el chapil; como en los tiempos de enamorados, cuando las parejas después de tomar chapil y coger fuerza se iban a las zanjas a pasar la noche acuchados para estar en una intimidad donde no se siente el frío. Estar resguardados y acuchados en la zanja, es estar aumentando la familia. Cabe muy bien resaltar la definición de zanja que un aldanense mencionó en el año 2014 durante el trabajo de campo de las antropólogas Laura Guzmán y Natalia Martínez: “más antes, los moteles del pueblo eran las zanjas” (Guzmán y Martínez, 2019, p.223). En otro sentido, estar en el canto de las zanjas es estar expuesto a un enfriamiento del cuerpo por el miedo a los aucas y el mal aire. Los cuerpos en las zanjas son propensos a enfermedades del monte como el espanto que se manifiesta afectando el humor de la gente por medio de escalofríos, tos y pesadez del cuerpo. En Mallama, el espanto es la ausencia del espíritu que deambula en la búsqueda de cuerpos de sangre liviana que frecuentan lugares pesados. Aunque hay otras definiciones, como lo expone la antropóloga María del Pilar Rivera:

nos dijeron que hay tres tipos de espanto, susto, caído el cuajo y el quedado. En donde el primero sucede por un susto repentino, el siguiente se hace efectivo cuando al niño se le descuadra el estómago, y el quedado ocurre cuando el espíritu de uno se ha quedado en algún lugar del monte (Rivera, 2010, p.55).

Queda claro que la complementariedad de estas dos palabras (canto y cucho) van más allá de las oposiciones y significados que éstos puedan tener. Sabemos, aunque a veces sin darnos cuenta, que están en juego, en una correlación con el mundo, los espacios, los cuerpos, el humor y los lugares donde transita la gente. Tal y como lo demuestran las personas y su valentía de ir a las zanjas en los días de fiestas, o con el miedo de encontrarse con los males del monte. El miedo de los derrumbes de los caminos acuchados o la entundada en minas por donde corren vientos fríos por los socavones. Por los conflictos de la gente sobre los caminos y las amistades entre vecinos. Así se crea el devenir del mundo, con vueltas, conflictos, humores y aires.

3.3 En-canto de una veta en el Gualcalá

La historia de don Primitivo tiene algo misterioso, un misterio oculto bajo los cerros o bajo las vetas de oro que aparecen en los cantos de los caminos, sobre esas esquinas desoladas e impensables por donde transitan pocas personas. Dicen que lo que le pasó a don Primitivo fue una ilusión del Gualcalá y de la gran peña que está desbordada en la parte de atrás; otros dicen que es culpa de la viuda que lo entundó; y otros como él aseguran que fue cosa de una mala decisión, donde la culpa es de él mismo. Lo que tienen en común estas versiones o culpas, es el misterio en los caminos fríos del cerro, un misterio que, aunque de otras formas, muchos aseguran, sigue ocurriendo.

A finales del mes de octubre del 2020 visitamos, junto a mi maestra Fabiola Gualmatán, a un hombre alto y blanco de grueso bigote. Don Primitivo Malís es un hombre trabajador que vive en la vereda La Oscurana en el sector de La Cruz. En ese sector termina la carretera que sube desde la vereda El Guabo. La Cruz es donde hace frío, un frío espantoso como en ningún otro lugar habitado por la gente en el municipio de Mallama. Es el fin del municipio dicen algunos, pero también es el comienzo de otro: el municipio de Guachavés. Desde La Cruz se alcanza a mirar hasta la vereda Chipacué, que es un sector perteneciente al municipio de Guachavés. En ese punto está el límite y la división entre los municipios. Los separa una montaña y un pequeño valle espeso lleno de árboles que no superan las dos hectáreas. Don Primitivo vive alejado de la carretera, en una casa de madera oscura al pie del cerro Gualcalá. Vive solo y aislado. En su casa tiene una huerta llena de repollos y gruesas cebollas que expelen un olor a tierra indescriptible. Muy pocas veces sale a la carretera y muy pocas personas lo visitan. Nosotros llegamos a su casa un viernes de octubre del 2020 con un pequeño agrado que era una bolsa de pan y medio zapallo que habíamos cosechado la semana pasada en Chumbán. Doña Fabiola conoce muy bien a don Primitivo y fue ella quien me dijo que la acompañara a visitarlo. Don Primitivo es cuñado de doña Fabiola. Estuvo casado con la señora Miriam Gualmatán por más de veinte años. Ellos vivieron por mucho

tiempo en El Moquillo donde hicieron su casa y criaron a sus hijos Darwin, Gerlin, Jessica, Verónica y Johan. Por cuestiones personales don Primitivo y doña Miriam se separaron. Ella se quedó viviendo en la casa del Moquillo mientras que él hizo un rancho en La Cruz, al pie del cerro.

Cuando llegamos con doña Fabiola a la vereda La Cruz encontramos a don Primitivo que estaba esperando el carro recolector de leche o la lechera como también le llamamos. Justamente, doña Fabiola y yo íbamos en la parte de atrás de la lechera ayudando a vaciar la leche en un gran tanque de plástico que guarda toda la leche que recolecta la gente en las veredas. La lechera es el medio de transporte más popular en las veredas de la Oscurana, Puspued y Mallama donde casi todo el mundo se transporta para ir de un lado a otro. La lechera es el transporte de quienes no tenemos una moto o un vehículo para bajar y subir hasta La Oscurana o Piedrancha. Aquel viernes frío, madrugamos desde las cinco y media de la mañana para alcanzar la lechera, porque de lo contrario nos hubiese tocado caminar alrededor de dos horas hasta la Oscurana. Con doña Fabiola nos subimos en la parte de atrás de la camioneta sobre la carrocería de la camioneta. Antes de la última parada de la lechera, nos encontramos a don Primitivo quien le advertimos que iríamos a visitarlo en un rato. Don Primitivo se mostró muy gustoso y nos dijo “allá los espero entonces”. Nos bajamos en la última parada y fuimos primero a visitar a doña Elvia Arciniegas y a don Hernando Molina quienes estaban enfermos. Las visitas las organizó doña Fabiola quien desde hace mucho tiempo no había podido cumplir la promesa de visitarlos. Después de conversar con doña Elvia y don Hernando nos fuimos para la casa de don Primitivo. Caminamos treinta minutos desde la carretera por unas rampas y caminos estrechos. Durante ese trayecto doña Fabiola me mostraba el límite entre Mallama y Guachavés señalando a lo lejos la vereda de Chipacué. En el camino observamos también varios cultivos de coloridas amapolas, papas y alguno que otro cultivo de cebolla. También se divisaban algunas carboneras que se encontraban aisladas de las casas de la gente. Por fortuna, el camino estaba limpio y seco por el verano de esos días. Sin embargo, las botas no abrigaban los pies. Estábamos caminando sobre una tierra muy fría con un aire muy pesado. Pesado por la altura y pesado porque por allí, doña Fabiola asegura, transitan espantos. Llegamos a la casa de don Primitivo después de caminar alrededor de una hora. Ese día las nubes

se esparcían a lo largo y ancho de todas las montañas y no permitían que el abrigo del sol se acercara. Esa situación hacía que cada vez más sintiera el frío por la altura.

La casa de don Primitivo es una casa de madera cubierta de teja. Tiene un largo patio de tierra, un lavadero y un baño que están a unos cuantos metros de la cocina. Saludamos a don Primitivo que nos estaba esperando y él muy complacido nos invitó a seguir a la cocina. Una cocina oscura por todas las tablas que cubrían las paredes alrededor. También desordenada por el desborde de tapas de ollas, herramientas y platos que estaban en todos lados. El humo del fogón había pintado de negro la mayoría de las tablas que recubrían toda la cocina, haciéndola así cada vez más oscura como si fuese una cueva que solo alumbraba con la candela del fogón. Eran las once de la mañana y teníamos la luz encendida en la cocina para no conversar a ciegas. Del reflejo del bombillo podíamos ver el humo que se escapaba por las hendijas de las paredes. Yo salía de vez en cuando para ver el cerro que por su gran altura parecía estar tan cerca de la casa como para ir y volver en poco tiempo.



Imagen 19f. Cerro Gualcalá desde la casa de don Primitivo. Fotografía del autor, 2020.

Cuando regresé a la cocina le pregunté a don Primitivo si realmente estábamos muy cerca del cerro como yo suponía. Él me contestó que no, mientras sonreía. Desde la casa hasta el cerro estábamos a unas cuatro horas, caminando a buen paso, para llegar hasta sus faldas. Doña Fabiola intervino preguntando que “¿por qué estábamos tan lejos si se lo veía tan cerca?”. Don Primitivo explicó que esa es la ilusión que da el cerro, que parece advertir la cercana presencia de las montañas que están a kilómetros de distancia.

Don Primitivo cuenta que muchos han intentado subir El Gualcalá pensando lo mismo que nosotros:

[...] gente de Pasto, Cali, Túquerres e Ipiales vienen a visitar el cerro Gualcalá sin tener la fortuna de subirlo. Este cerro no es como los otros que tienen una cima con una planicie, donde se puede caminar o mirar algún cráter. Este cerro no es volcán ni laguna. Este cerro parece no tener forma de subirlo. Muchos que han intentado subirlo siempre les pasa algo a ellos, a veces se entundan, o llegan a la casa cortados. Una vez una gente de Bogotá trajo equipos de escalar y todo eso para subirlo, pero el frío y la lluvia los bajó. Uno le advierte eso a la gente pero a veces es mejor que ellos mismos se den cuenta (Notas de diario de campo, 30 de octubre de 2020).

Don Primitivo asegura además que cuando se enoja el cerro, no hay nadie quien lo pare y dice que a veces es más bravo con la gente propia del lugar que con el visitante. Las promesas y engaños del cerro anteriormente mencionadas son producto del enojo del cerro. Él nos contó a doña Fabiola y a mí, cuando estábamos de vuelta en la cocina, el encuentro más cercano de ilusión y engaño que ha tenido con el Gualcalá.

Don Primitivo, hombre solitario y trabajador, se encontraba cortando una madera para entregar a su compadre en un rancho en el páramo, donde están algunas minas de oro. Los largos listones de madera que había cortado, medido y trabajado don Primitivo con mucha paciencia, su compadre los necesitaba para “enmaderar” un socavón en la mina de oro El Porvenir. Enmaderar es cubrir la superficie de las paredes de piedra con los largos listones de madera para que sostenga las entradas de la mina. La enmaderación es una obra, un oficio delicado, pero que requiere mucha fuerza de animales y gente.

De soportar y aguantar los listones sobre los hombros mientras se coloca uno por uno, para que estos a su vez soporten y aguanten una por una las grandes rocas que resguardan el oro y a la gente que lo saca. Para enmaderar se necesitan listones largos (sobre los lados) y cortos (encima de la superficie).

Doña Fabiola dice que enmaderar se hace también, a una menor escala, en las carboneras. Una “enmaderación en las bocas donde sale todo el humo de la leña quemada por el carbón”. Cuando don Primitivo terminó el trabajo que le había encargado su compadre, de subir y bajar con las mulas los listones de madera desde la carretera hasta el rancho, fue a guardar las mulas a un pequeño terreno que tiene detrás del cerro el Gualcalá. Ese terreno está aislado de la mayoría de propiedades que tiene la gente. Por esta razón, los únicos límites son por un lado con el cerro Gualcalá, y por el otro con gran precipicio lleno de frailejones que desaparecen cada vez que se acercan a los pequeños ranchos de las minas donde la gente almuerza y descansa de las largas jornadas de trabajo. Para llegar a este terreno aislado don Primitivo cuenta que se demoró cerca de una hora de camino desde la carretera. Cansado y con muchos dolores del cuerpo caminó por los secos senderos del páramo. Él conversa que no importaba caminar porque era la propiedad más cercana que tenía, y allí los animales podían alimentarse. Mientras hacía el recorrido hasta llegar al pequeño lote dice que empezó a sentir unos mareos, como si estuviera chumado.

Cada vez que se acercaba sentía aún más mareos por el aire y por los angostos caminos que daban hacia un pequeño abismo. Estando cerca de llegar, don Primitivo alcanzó a ver una veta de oro que relucía ante sus ojos y se mostraba cerca de un pequeño borde de piedra tapada con unas hierbas verdes. La veta de oro la describe don Primitivo como algo maravilloso, como una roca finita y pulcra, de color gris blanco y dorado que iban de abajo hacia arriba de forma horizontal. La pulcra roca le alumbró los ojos y parecía mostrarse cada vez más en cada paso que él y las mulas daban. Don Primitivo, con cierto asombro de narrar esta historia me dice “¡yo pensé *aquí jue*, aquí encontré la mina!”. Sin embargo, por evitar la fatiga y el trabajo de volver a cargar y descargar las angarillas de las mulas, por volver a amarrar y desamarrar los nudos, por no caminar unos cuantos metros más, a don Primitivo se le ocurrió que al regreso iría a

averiguar. “yo pensé, voy y vengo, suelto a las mulas y ligerito vengo *vuelta*³⁶”. Lo que no se esperaba don Primitivo es que de regreso ya no encontraría la veta de oro.

Se había fijado muy bien en el lugar, raspó y raspó sobre las hierbas verdes, pero no encontró nada. La riqueza se le fue de los ojos y de las manos. Desapareció como un parpadeo y duró lo que tuvo que durar. Don Primitivo asegura que la veta estaba ahí y que el cerro jugó con él. Le hizo creer que tendría riqueza y se la quitó. Lo ilusionó y lo engañó. El hombre descargó su enojo con las bestias maldiciéndolas por hacerle dudar de su decisión. Vuelta y vuelta volvió a raspar y a buscar con palas, picos y herramientas, pero la veta no volvió a aparecer.

Otra manera de verlo es que a don Primitivo nunca le sucedió esta historia. De vuelta en la casa, doña Fabiola dijo que, pensando bien, tal vez el cerro lo entundó y que esa fue solo una ilusión, que tal vez lo que le dice don Primitivo nunca le pasó y vive ilusionado contando la riqueza que nunca tuvo.

³⁶En este caso vuelta significa “nuevamente”.

Conclusiones

En esta tesis muestro la vida, el trabajo y lo que aprendí con mis maestras y maestros en campo, compartiendo y viviendo en el guaico y la sierra del municipio de Mallama. Los argumentos son diferentes en cada capítulo de la tesis, sin embargo, éstos siempre están dando vueltas a lo largo de ella.

En el primer y tercer capítulo argumento que “canto y cucho” son dos palabras que se necesitan, que están presentes en un constante enredo con la tierra, las sustancias, los lugares y los cuerpos de humanos y no humanos. Comprender estas relaciones y correspondencias fue posible gracias al trabajo en las huertas cercanas al páramo, en las cosechas de papa y de maíz, en las visitas a las minas de oro y en las largas caminatas con mis maestras donde compartimos la palabra, la comida, los trabajos y los chistes. Esta etnografía fue posible también gracias a la experiencia con el cuerpo que fue el principal medio para dejarse atravesar en el campo. Las experiencias con las comidas pesadas que afectaron el estómago, los callos en las manos y los dolores de espalda que empezaron a salir con el trabajo, las bebidas en las fiestas en los bautizos y comuniones, o los piquetes en el ombligo que salían de los chistes que contaba doña Mariana, empezaron a tomar forma en mí y en las experiencias compartidas con mis maestras. Esta fue una antropología con las manos sucias y la barriga llena (Suárez Guava 2019, 2021b).

Los conceptos de canto y el cucho que aparecen en esta tesis, muestran las explicaciones físicas que la gente les da a estas palabras acerca de las formas de las cosas, los lugares y el mundo. En estos capítulos están presentes esas “formas” que se muestran como esquinas abrigadas o frías, llenas de comida o manchadas de tizne. Se muestran también como lugares planos, huecos o cóncavos, sobre la casa, en la cama o en los terrenos y linderos. Aquellas formas nos dan una pista para comprender mejor

las vidas que están en el mundo (cfr. Guzmán 2020) además de que nos acercan a los caminos que recorre la gente en su diario vivir.

Considero que la antropología y sus modos de hacer, deberían acercarse un poco más a la sensibilidad que comunica el mundo a partir de estas “formas” cargadas de olores, sabores, sonidos y texturas. Prestar atención a esto, nos acerca y nos reconoce los unos a los otros en la comida, el fogón, las conversas, el abrigo, el frío y el trabajo con la tierra. El cucho y el canto, en esta tesis, aparecen como esas formas que a la luz de la teoría de Vasco (2002), son conceptos recogidos a partir de los aprendizajes que tuve con mis maestras en la vereda de Puspued. Sin duda, estos aprendizajes me permitieron comprender que, hacer antropología es una labor de voluntad y de dejarse atravesar por el mundo.

Pienso que los antropólogos y muchos investigadores, hombres y mujeres, en muchas ocasiones, nos cuesta dejarnos enseñar y atravesar en el mundo. Muchos vamos con nuestras prefabricadas certezas a campo tratando de encontrar una respuesta a nuestras preguntas de investigación, o buscando un hilo que nos conduzca a la averiguación de más datos para poder escribir sobre algún tema. Creo que a todos nos pasó en algún momento. Sin embargo, hacer las cosas de esta manera solo nos lleva a posicionar un conocimiento sobre el otro de manera autoritaria, con entrevistas o grabaciones invasivas que analizan datos, registros y que cierran de forma violenta el conocimiento de la gente. La propuesta de este trabajo se sale del “carácter impositivo de estas relaciones donde el informante queda colocado en una nítida posición de subordinación” (Vasco, 2002, p.682), y más bien sigue la propuesta de una antropología colaborativa, más humilde que está dispuesta a escuchar, a prestar la mano y a atender (cfr. Anzola 2017, Guzmán 2020, Suárez 2019, 2021b; Vasco 2002).

El primer y tercer capítulo son un esfuerzo por desarrollar de manera clara y simple los conceptos mencionados. Estar con los animales, la gente, dedicar tiempo y tener la entera disposición de aprender, me ayudó a comprender lo que mis maestras y maestros en campo me enseñaron sobre las formas del canto y el cucho. Pues el canto y el cucho son para mis maestras, la esquina en el fogón, el terreno vecino, una montaña que

protege, un arriba y un abajo en los lugares como la Victoria o Chumbán. Para doña Mariana también es independencia y voluntad, es crianza, hogar y protección. Para don Servellón es una pared llena de santicos, para don Primitivo es una ilusión, para mi abuelo es el lugar donde guarda las vacas o un límite. El canto y el cucho van más allá de una morfología, es lo que causa en la gente, son esos hervores o esos fríos, son esas sensaciones de protección y desolación. Van juntos, de la mano.

El segundo capítulo muestra el trabajo material en el trapiche, bajo el argumento de que las *cosas*– *sustancias* se entreveran con la gente. Aquí, “las formas” están dadas en la transformación de las sustancias como una especie de metamorfosis que cambia con las fuerzas que salen de la tierra (cfr. Clavijo 2012, Suárez 2021a), el trabajo entre humanos y las cosas. Cuando hablo de metamorfosis me refiero al cambio físico y material que tienen las sustancias que aparecen en la molienda, como el guarapo, el bagazo, la miel, el melado, la cera de laurel, la brea, la escubilla, la cachaza, el punto y la panela.

El trabajo de la molienda me permitió entender que las sustancias no tienen formas únicas, sino múltiples, que no son estáticas ni duraderas. A diferencia del canto y el cucho mencionados en el capítulo anterior, estas formas son temporales y se transforman con las fuerzas que salen del trabajo humano en el horno, en el molino de la caña o en la vueltas y arrumes de bagazos. También salen del trabajo animal, de la fuerza de las mulas que traen marcas de caña desde los sembrados, pasando por caminos llenos de lodo o del trabajo del gusano diatreá, que advierte los cultivos enfermos y pasados de punto. Igualmente es un trabajo de las cosas, de los motores y poleas, de los molinos, de las pailas y chimeneas. La juntanza de todos estos trabajos, expelen fuego, humos, supuraciones y hervores que hacen que las sustancias transformen su temperamento (cfr. Aricapa, 2021). Como también lo hacen los estados de ánimo de la gente.

Estar en una molienda es todo un fenómeno atmosférico que contamina a los cuerpos humanos y no humanos. Este enunciado permite acercarse a lo que dice Ingold (2018) “la atmósfera es respirar el mismo aire y ser cepillados por el mismo viento que ha pasado por dentro y por fuera de un sinnúmero de otros cuerpos”. (Ingold, 2018, p.11).

El humor aparece en pequeñas partes de este capítulo. Aparece con la gente y sus estados de ánimo, en los chistes de la molienda pero también en el humor de las cosas, es un humor que sale de la tierra (cfr. Suárez 2021a), en las matas de caña, en el bagazo y posteriormente en el guarapo.

El canto y el cucho y el oficio de la molienda, parecen en principio, ir por caminos diferentes. Los capítulos uno y tres son espaciales, nos muestran como es la vida de la gente en términos del espacio, esto en relación también a las formas de las cosas y de la tierra. Mientras el segundo, es un capítulo temporal, nos muestra los ciclos y las transformaciones de las cosas y las sustancias. El primer argumento se desarrolló en la sierra, un lugar frío en las veredas de Puspued y la Oscurana, mientras el segundo se desarrolló en el guaico, un lugar abrigado en la vereda El Cabuyal.

Sin embargo, los tres capítulos comparten en común la necesidad de estar en junta, de intercambiar cosas del guaico a la sierra y de la sierra al guaico. Esto nos permite dar cuenta de las premisas con las cuales la gente vive en el mundo y en el flujo del espacio y del tiempo.

La propuesta de este trabajo reconoce que el trabajo material permite el conocimiento de la gente, en el acompañar, el caminar y recorrer (Anzola 2017, Suárez 2021b, Vasco 2002). Dejarnos atravesar en el campo es sin duda una buena manera de aprender de una etnografía que no se deja llevar por los impulsos del investigador, sino más bien, que nos muestra que hay que recorrer y dejarse atrapar por las vidas que suben y bajan en una marea de fuerzas, formas, aires y estados. En este trabajo me dejé atrapar por caminos, lugares, personas, que me mostraron y enseñaron a vivir en el canto, en el cucho y la molienda.

Bibliografía

Albor, H. (1975). *Apuntes lexicográficos del español hablado en Nariño II*. Bogotá, Colombia: Caro y Cuervo. Recuperado el 25 de octubre de 2021, de https://cvc.cervantes.es/lengua/thesaurus/pdf/30/TH_30_003_172_0.pdf

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.

Aricapa, C. (2021). *El tiempo siendo y haciéndose con enredos y resabios. Antropología del tiempo en Quinchía, Risaralda*. Tesis de pregrado. Universidad de Caldas, Manizales, Colombia.

Becerra, F. (2017). *La ilusión del solimán: Emanación peligrosa e intenciones distribuidas en Cumbal, Nariño*. Tesis de pregrado. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia.

Cháves, G. (1946). *Chambú*. Medellín: Editorial Bedout.

Clavijo, J. (2012). *Las vueltas que da la vida: El cute; una herramienta y un concepto en el sur andino colombiano*. Tesis de pregrado. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, Colombia.

Dagüa, A., Aranda, M. & Vasco, L. (1998). *Guambianos: hijos del aroiris y del agua*. Bogotá: CEREC, Serie Amerindia No.10.

DECEL (s.f.). Cantus. En Diccionario Etimológico Castellano en línea. Recuperado el 03 de noviembre del 2021, de <http://etimologias.dechile.net/?cantus>.

DECEL (s.f.). Sierra. En Diccionario Etimológico Castellano en línea. Recuperado el 25 de febrero del 2022, de <http://etimologias.dechile.net/?sierra>.

- Delgado, E. (2020). *Más allá de la oposición y la complementariedad: las formas de interacción con el monte y lo sobrehumano en los Andes sur colombianos*. Tesis de Maestría. FLACSO, Quito, Ecuador.
- Escritura 395. (1904) Escritura 395. Oficina de instrumentos públicos. República de Colombia, Departamento de Nariño, Resguardo Indígena del Gran Mallama. Expedida por el notario Primero del Circuito de Túquerres. Copia facilitada por Wilson Benavides Bastidas.
- Galeano, E. (1979). *Las venas abiertas de América Latina*. (21 ed). Ciudad de México: Editorial Siglo veintiuno editores.
- Guzmán, L y Martínez, N. (2019). *Entrar y salir de la tierra. Eventos y lugares de la fuerza reproductora en el suroccidente andino colombiano*. En L. Suárez-Guava (Ed.) *Cosas vivas. Antropología de objetos, sustancias y potencias* (pp. 209-246). Bogotá: Editorial Pontificia Universidad Javeriana.
- Guzmán-Peñuela, L. (2020). Buscar la forma: ir sometiéndose y andar toriando caminos en el Norte del Tolima, Colombia. [versión electrónica]. *Revista de Antropología y Sociología: Virajes*, 23(1), 65-99. Recuperado el 03 de agosto de 2022, de <https://revistasoj.s.ucaldas.edu.co/index.php/virajes/article/view/2487>.
- Ingold, T. (2018). *La vida de las líneas* (Trad. A. Stevenson). Santiago de Chile: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Ingold, T. (2020). *Antropología: ¿Por qué importa?* (Trad. E. Gómez Parro). Madrid: Alianza Editorial.
- Mamián, D, (1996). Geografía Humana de Colombia, Región Andina Central. Tomo IV, volumen I. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica. Recuperado el 02

de febrero de 2022, de:
<https://babel.banrepcultural.org/digital/collection/p17054coll10/id/2780/>

Mamián, D. (2004). *Los Pastos en la Danza del Tiempo y el Espacio y el Poder*. San Juan de Pasto: Ediciones Universidad de Nariño.

Muñoz, A. (2015). *Transformaciones territoriales rurales y dinámicas de identificación en el pueblo pasto: Aldana y Mallama*. Tesis de maestría. FLACSO, Quito, Ecuador.

Ortiz, N (2016). *¡Que alcance para todos! Comida y fuerza en los Andes (Pueblo de los Pastos)*. Tesis de maestría. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, Colombia.

Ortiz, N. (2011). *Chancuco, aguardiente y trampa. Una etnografía de Aldana (Resguardo Indígena de Pastás)*. Tesis de pregrado. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, Colombia.

Plan de Desarrollo Municipio de Mallama 2019-2023. (2019). *“Unidos por Mallama”*. Recuperado el 10 de marzo de 2022, de:
https://alcaldia-municipio-de-mallama.micolombiadigital.gov.co/sites/alcaldia-municipio-de-mallama/content/files/000329/16421_plan-de-desarrollo-unidos-por-mallama.pdf.

Quiquantar, Y. (2020). *Los castillos: Santos, fiesteros y crianzas en los Pastos-Resguardo de Guachuca-Nariño*. Tesis de pregrado. Universidad de Caldas, Manizales, Colombia.

Rappaport, J. (2005 [1994]). *Cumbre renaciente: Una historia etnográfica andina*. Traducción de Cristóbal Landázuri. Bogotá: ICANH.

- Real Academia Española (1780). *Diccionario de la lengua castellana*. Segunda Edición. Madrid: Biblioteca RAE. Recuperado el 22 de julio de 2022, de: <https://apps.rae.es/ntile/SrvltGUIMenuNtile?cmd=Lema&sec=1.0.0.0.0>.
- 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>.
- Reina, M. (2010). *Manifestaciones de los taitas guacas en el resguardo indígena de Pastás*. Tesis de pregrado. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, Colombia.
- Riaño-Valdés, J. (2020). *Los misak-misak se enrollan, se extienden y retoñan en el Nupirau: una etnografía de la vida en el Nukotrak*. Tesis de pregrado. Universidad de Caldas, Manizales, Colombia.
- Rivera, M. (2010). *Entre el viento, el monte y la cocha: El mal aire y los espíritus del monte en el resguardo indígena de Pastás*. Tesis de pregrado. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, Colombia.
- 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.
- Santos, L. (2020). *Entre el Guáitara y el Chota: definiciones de guaico en la región andinonariñense*. Tesis de pregrado. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, Colombia.
- Suárez-Guava, L. (2019). La vida de las cosas y las formas del conocimiento: desafíos para hacer otras antropologías. En *Cosas vivas. Antropologías de objetos, sustancias y potencias*, pp. 19-48. Bogotá: Editorial Pontificia Universidad Javeriana.

- Suárez, L. (2021a). *Guacas: las ocupaciones crecientes de los Andes colombianos (Una antropología a ras del suelo)*. Tesis de doctorado. Universidad Nacional de Colombia, 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.
- 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.
- Tobar, B. (2021). *Acompasando la marimba con maestros indígenas y mestizos en el sur de Nariño, Colombia*. Tesis de pregrado. Universidad de Caldas, Manizales, Colombia.
- Vargas-Llosa, M. (1993). *Lituma en los Andes*. Barcelona: Editorial Planeta.
- Vasco, L. (2002). *En busca de una vía metodológica propia*. En Entre selva y páramo. Viviendo y pensando la lucha india (pp. 640-726). Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.