

**La humanidad de las semillas
sembrada en la santa tierra.
La economía campesina
en el valle de tenza.**

encuentros

Colección Tesis Laureadas

Facultad de Ciencias Humanas

**La humanidad de las semillas
sembrada en la santa tierra.
La economía campesina
en el valle de tenza.**

Dora Nelly Monsalve Parra

Departamento de Antropología

Tesis Laureada por la Facultad de Ciencias Humanas

Universidad Nacional de Colombia en 2004

Catalogación en la publicación Universidad Nacional de Colombia

Monsalve Parra, Dora Nelly, 1973-

La humanidad de las semillas sembrada en la santa tierra : la economía campesina en el Valle de Tenza / Dora Nelly Monsalve Parra. – Bogotá : Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Humanas, 2006

526 p. – (Serie encuentros. Colección mejores trabajos de grado)

ISBN : 958-8063-31-0

1. Economía doméstica rural - Valle de Tenza (Boyacá) (Colombia) 2. Ecología agrícola – Valle de Tenza (Boyacá) (Colombia) 3. Campesinos – Vida social y costumbres – Boyacá (Colombia)

CDD-21 305.5633 / 2005

encuentros

Dora Nelly Monsalve Parra

La humanidad de las semillas sembrada en la santa tierra.

La economía campesina en el valle de tenza.

© La presente edición, 2006

© Dora Nelly Monsalve Parra. doramonsalveparra@yahoo.es

ISBN 958-8063-31-0

Germán Meléndez Acuña

Decano

Facultad de Ciencias Humanas

Olga Restrepo Forero

Vicedecana Académica

Facultad de Ciencias Humanas

Coordinación editorial

Nadeyda Suárez Morales

(nsuarezmo@unal.edu.co)

Diseño y diagramación:

Julián R. Hernández

(gothsimagenes@yahoo.es)

Imagen contracarátula:

Sembrando a la orilla de mama pacha,

Dora Nelly Monsalve Parra (2001)

Universidad Nacional de Colombia. Sede Bogotá, D.C.

Facultad de Ciencias Humanas

Ciudad Universitaria, Bogotá, D.C., Colombia

Coordinación de Publicaciones F.C.H.

Tels: 316 5149 - 3165000 Ext. 16208

www.humanas.unal.edu.co

Impreso en Colombia-Printed in Colombia

Esta publicación contó con el apoyo económico del Fondo Mixto de Boyacá.

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida ni en su todo ni en sus partes, ni registrada en o transmitida por, un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, sin el permiso por escrito de la Facultad de Ciencias Humanas de la Universidad Nacional.

A mi abuelo
A mi padre, a mi madre y a mi hermana
A Mamapacha
A Ángela
A Resguardo Mochilero
Por haberme mostrado el camino.



Especialmente a doña **MARÍA DEL CARMEN MORALES PEDRAO** quien partió de este mundo el mismo día de mi sustentación, el viernes 23 de abril de 2004.

Hace tres junios ella abrió las puertas de su corazón y de su casa en la vereda, sin lo cual no hubiera sido posible la realización de este trabajo de investigación. Ahora vuelvo a sentir que abre otras puertas, en un re-encuentro con los corazones que amó.

Contenido

1.	Introducción.	25
1.1	Valle de Tenza: Despensa de Boyacá.	29
1.2	Resguardo Mochilero: Una vereda de subpáramo.	35
1.3	Historia del poblamiento y del paisaje.	40
1.4	La hacienda y los aparceros: <i>"Nosotros éramos mayordomos de estas tierras que ahora son nuestras."</i>	41
2.	Unidades territoriales.	51
2.1	<i>Lugares fuera de la vereda.</i>	53
2.1.1	Los del Reino y Madre.	53
2.1.2	Los Guates.	57
2.1.3	Los Teguas.	57
2.1.4	La represa de Chivor.	58
2.1.5	Mamapacha.	58
2.1.6	El alto de las Cruces o la cuchilla El Varal.	62
2.1.7	El alto y la cuchilla de la Jullería.	64
2.1.8	El alto de La Mesa.	64
2.1.9	El alto de la Jorará.	65
2.2	Lugares dentro de la vereda.	66
2.2.1	La casa.	66
2.2.2	La finca.	77
2.2.3	Los Jutes.	82
2.2.4	La Vega.	84
3.	Organización social.	85
3.1.	La familia y el trabajo.	85
3.1.1.	Labores cotidianas en la vereda.	91
3.1.2	División social del trabajo.	92
3.1.3	La familia nuclear.	120
3.2	Formas de adquisición de la tierra.	131

3.2.1	La herencia.	131
3.2.2	La finca propia.	134
3.2.3	La finca en arriendo.	135
3.2.4	El empeño.	135
3.2.5	La Estancia.	136
3.2.6	Compra de tierra.	137
3.2.7	Tierras de la Iglesia.	138
3.3	Clasificación de la tierra.	138
4.	El Clima.	147
4.1	El invierno y el verano.	148
4.1.1	Las lluvias de Año Grande.	155
4.1.2	Los siete aguaceros, remolinos y el frío de agua.	159
4.1.3	Las heladas.	163
4.1.4	Las humaredas.	164
4.1.5	El sol.	165
4.1.6	La luna.	169
4.2	Calendario agrícola.	174
4.3	El agua.	192
4.3.1	Los aljibes y las manas.	192
4.3.2	El acueducto.	196
4.4	Ciclo del agua en la vereda Resguardo Mochilero y sus alrededores.	196
4.4.1	Ciclo del agua en un macro y en un microterritorio.	197
5.	Preparar la tierra.	203
5.1	Los “ <i>siembros</i> ” de ayer y de hoy.	204
5.2	Barbechar.	216
5.2.1	La tierra nueva.	218
5.2.1.1	Rozar monte.	223
5.2.1.2	El “ <i>quemao</i> ” y el “ <i>hogueriao</i> ”.	228
5.2.1.3	Romper el llano, picar y calar.	230
5.2.1.4	Cercar.	235
5.2.1.5	Melgar y Zanjear.	236
5.2.1.6	Hoyar.	242
5.2.2.	El rastrojo.	248
6.	La Siembra.	253
6.1	Preparar el abono orgánico y químico.	255
6.2	Las herramientas y demás elementos necesarios para la agricultura.	259
6.3	Clases de semillas.	262
6.3.1	“ <i>Comida</i> ” o “ <i>duras</i> ”.	262

6.3.1.1 Arracacha.	263
6.3.1.2 Yuca.	267
6.3.1.3 Papa	269
6.3.1.4 Batata.	275
6.3.1.5 Nabo, hibia y ruba.	277
6.3.2 "Recao" .	281
6.3.2.1 Alverja.	281
6.3.2.2 Maíz.	283
6.3.2.3 Fríjol.	290
6.3.2.4 Haba.	295
6.3.2.5 Garbanzo.	296
6.3.3 "Pepas" .	297
6.3.3.1 Lulo.	297
6.3.3.2 Tomate de árbol.	299
6.3.3.3 Mora.	300
6.3.3.4 Calabaza.	301
6.3.4 Caña de azúcar.	302
6.3.5 Otros siembros.	306
6.3.5.1 Huerta.	306
6.3.5.2 Verduras.	308
6.3.5.3 Plátano.	308
6.3.5.4 Pasto Imperial.	310
6.3.5.5 Otras frutas.	310
6.4 Un cateo o tramo de comida: El mutal.	312
6.5 Tapar.	337
6.6 Cuidados de la sementera.	338
6.6.1 Fumigar las plagas de la sementera.	340
6.6.2 Güachapiar, aporcar y reabonar.	356
6.7 Rotación de áreas de cultivo.	371
6.8 Control vertical de diferentes espacios ecológicos.	376
7. Cosechar.	391
7.1 Cosechar para el <i>"come"</i> o para la venta.	393
7.2 Cosechar para los animales.	402
7.3 El trueque de cosechas y de semillas.	403
7.4 Cosechar para semilla.	407
8. La Ganadería y otros animales.	427
8.1 El Ganado.	427
8.1.1 Rotar Pastos.	431
8.1.2 Ordeñar	434

8.1.3	La cuajada y los quesos de hoja.	439
8.1.4	Fenómenos naturales que inciden en el ganado.	441
8.1.5	Calendario Ganadero.	444
8.2	Animales de cría.	444
8.3	Animales de monte.	445
8.4	La cacería.	446
9.	El mercado en el municipio.	453
9.1	El mercado ayer.	453
9.2	El mercado hoy.	458
9.3	El mercado veredal y regional.	464
9.4	La Plaza de Mercado de Garagoa.	466
9.5	La Plazuela.	483
10.	Conclusiones.	489
11.	Bibliografía.	497

ANEXOS

Anexo No. 1.

Vocabulario y dichos de la vereda Resguardo Mochilero.	503

Anexo No. 2. Mapas

Mapa No. 1. Localización general del área de estudio.	515
Mapa No. 2. Mapa político e hidrográfico de Garagoa.	516
Mapa No. 3. Mapa predial de las veredas Resguardo Mochilero, Bancos de Páramo y Bancos de Arada.	517
Mapa No. 4. Mapa interpretativo de la vereda Resguardo Mochilero, dibujado por don Jorge Vallejo Alfonso.	518
Mapa No. 5. Áreas de Páramo de la provincia de Márquez, Neira, Oriente y parte de Lengupá.	519
Mapa No. 6. Provincia de Márquez.	520
Mapa No. 7. Mapa de la finca de la familia Vallejo Morales, dibujado por don Jorge Vallejo Alfonso.	521
Mapa No. 8. Mapa de la finca de la familia Vallejo Manrique, dibujado por Arturo Vallejo Manrique.	522
Mapa No. 9. Mapa hidrográfico, dibujado por Arturo Vallejo Manrique, de las fincas de la familia Vallejo Manrique en las veredas de Resguardo Mochilero, Bancos de Páramo y Ciénega Tablón.	523
Mapa No. 10. Mapa de la finca de don Crisanto Vera Manrique, dibujado	

por él mismo.	524
Mapa No. 11. Mapa de la finca de don Pedro Mora Fernández, dibujado por su nieto Daniel Mora.	525

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura No. 1. Casa de la familia Vallejo Manrique.	68
Figura No. 2. Casa y alrededores de la familia Vallejo Morales.	72
Figura No. 3. Transformaciones de la casa de la familia Vallejo Morales.	72
Figura No. 4. Cultivos en distintos pisos térmicos.	78
Figura No. 5. Distribución de cultivos en una finca.	79
Figura No. 6. Finca con distintas alturas.	80
Figura No. 7. Los Juterós.	83
Figura No. 8. Estancias y por ambías de don Pedro Mora Fernández y don Marcos Olmos.	101
Figura No. 9. Partes de un trapiche.	111
Figura No. 10. Sistema de relaciones de parentesco de la vereda Resguardo Mochilero.	129
Figura No. 11.	160
Figura No. 12. Recorrido horizontal del sol y de la luna en el ocaso, en las montañas del occidente de Garagoa.	167
Figura No. 13. Recorrido horizontal del sol y de la luna en la vespertina, en las montañas del oriente de Garagoa.	168
Figura No. 14. Sembrar Agua.	195
Figura No. 15. Caminos del agua en la vereda y los alrededores.	197
Figura No. 16. Ciclo del agua en un macroterritorio.	201
Figura No. 17. Estancia con tres barbechos de dueños diferentes.	218
Figura No. 18. Por ambía de don Pedro Mora Fernández y don Marcos Olmos.	222
Figura No. 19. Estancias de tres familias.	222
Figura No. 20. Barbecho de don Pedro Mora Fernández cerca de su casa.	277
Figura No. 21. Barbecho arado de don Pedro Mora Fernández cerca de su casa.	232
Figura No. 22.	238
Figura No. 23.	239
Figura No. 24.	240
Figura No. 25. Primera y segunda melga de un rastrojo-estancia en compañía de dos socios.	242
Figura No. 26. Elaboración de un hoyo para sembrar hibia, ruba y haba.	242
Figura No. 27. Sembrar papa en hoyos.	243
Figura No. 28. Sembrar papa en zanja.	243
Figura No. 29.	244
Figura No. 30.	245

Figura No. 31. Esquema de una sementera de papas.	246
Figura No. 32.	247
Figura No 33. Hoyar el barbecho para sembrar lulo.	248
Figura No. 34. Distribución de arracacha en la parcela de don Pedro Mora Fernández.	264
Figura No. 35. Partes de la arracacha.	264
Figura No. 36. Matas de arracacha.	266
Figura No. 37. Variaciones en la siembra de la yuca.	268
Figura No. 38.	268
Figura No. 39. Tapar hoyos con azadón a lo umbitano.	274
Figura No. 40. Movimientos al abonar papas en un surco.	275
Figura No. 41. Sementera de fríjol Bolorojo colgado.	294
Figura No. 42. Sementera de don Pedro Mora Fernández.	295
Figura No. 43. Pie de una caña para la siembra.	303
Figura No. 44.	304
Figura No. 45. Distribución de semillas de hibia, ruba, haba, alverja y fríjol, y maíz en un camino de una sementera de la familia Franco Rivera.	314
Figura No. 46. Distribución espacial de arracacha y maíz de la familia Mora Ávila.	315
Figura No. 47. Distribución de las semillas en un camino de una sementera de la familia Mora Ávila.	315
Figura No. 48. Distribución de semillas de caña de azúcar y arracacha en un camino de una sementera de la familia Franco Rivera.	316
Figura No. 49. Sementera de calabaza, caña de azúcar y batata de la familia Mora Ávila.	316
Figura No. 50. Disposición de los diferentes cultivos en el rastreo por segunda vez sembrado de la familia Mora Ávila.	317
Figura No. 51. Distribución de semillas de nabo, maíz, alverja y fríjol en un camino de una sementera de la familia Franco Rivera.	318
Figura No. 52. Distribución de semillas de hibia, ruba, nabo, fríjol, haba y maíz en un camino de una sementera de la familia Franco Rivera.	319
Figura No. 53. Distribución de semillas de papa Quina, haba, maíz, alverja y fríjol en un camino de una sementera de la familia Franco Rivera.	319
Figuras No. 54. Tabla No. 1 y 2 del barbecho de la familia Mora Ávila.	320
Figura No. 55. Distribución espacial del barbecho de la familia Mora Ávila.	321
Figura No. 56. Tablas de tres familias.	322
Figura No. 57. Estancias cedidas a tres familias.	323
Figura No. 58. Distribución de las semillas en las tablas 1 y 2.	323
Figura No. 59. Sementera de papa, fríjol, alverja, haba y maíz perteneciente a Jorge Manrique Peña.	234

Figura No. 60. Esquema de una sementera de papa, maíz y frijol de don Custodio Manrique Pedrao.	327
Figura No. 61.	328
Figura No. 62. Sementera de papa y alverja.	331
Figura No. 63. Camino de papa, alverja y frijol de la familia Alfonso de Ciénega Valbanera.	332
Figura No. 64. Cultivo de alverja " <i>catiada</i> " con lulo.	332
Figura No. 65.	334
Figura No. 66. " <i>Cateo</i> " de cultivos.	335
Figura No. 67 (a, b, c).	336
Figura No. 68. Sementera de papa, hibia, maíz y frijol de Árbol de la familia Franco Cuesta.	337
Figura No. 69. Aporcar.	356
Figura No. 70. Palar maíz.	363
Figura No. 71.	364
Figura No. 72. Abono químico alrededor del lulo.	367
Figura No. 73. Cambio del ancho de surco.	373
Figura No. 74. Finca de doña María Villamil de Bancos de Páramo.	379
Figura No. 75. Ruta para segar el maíz de un camino.	395
Figura No. 76.	424

ÍNDICE DE FOTOS

Foto No. A (1,2,3,4,5,6,7,8 y 9).	23
Foto No. 1. Doña María del Carmen arrea ganado al potrero La Esperanza.	37
Foto No. 2. Represa La Esmeralda.	58
Foto No. 3. Cerro de Mamapacha.	59
Foto No. 4. La Joraica.	60
Foto No. 5. Camino de herradura Garagoa – Miraflores.	62
Foto No. 6. Cruces de ramo.	63
Foto No. 7. Cerro de las Cruces.	63
Foto No. 8. Cerro de la Mesa.	65
Foto No. 9. Casa de la familia Morales.	67
Foto No. 10. Caney de la familia Vallejo Morales.	69
Foto No. 11 (a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l).	73 y 74
Foto No. 12. Finca de don José Arias.	75
Foto No. 13 (a y b). Flores del sietecueros.	75
Foto No. 14. Casa de la familia Vallejo Morales.	75
Foto No. 15 (a, b, c, d).	87
Foto No. 16. Hacienda.	132
Foto No. 17. Panorámica de Garagoa y caminos del agua.	198 y 199

Foto No. 18. Sementera de maíz blanco.	289
Foto No. 19. Sementera de don Pedro Mora Fernández.	320
Foto No. 20. Picar tierra con azadón.	330
Foto No. 21. Sementera de don Jorge Vallejo Alfonso.	365
Foto No. 22. Sementera de lulo de Arturo Vallejo.	366
Foto No. 23. Toy de fríjol.	370
Foto No. 24. Finca de la familia Mora Ávila.	390
Foto No. 25. Potrero de la familia Vallejo Morales.	430
Foto No. 26. Corral de terneros de la familia Vallejo Morales.	431
Foto No. 27. Corral de ordeño.	434
Foto No. 28. Labor de ordeño de la familia Vallejo Morales.	435
Foto No. 29. Transporte de leche.	436
Foto No. 30 (a, b, c). Labor de ordeño de la familia Vallejo Morales.	437
Foto No. 31. Envasando leche.	438
Foto No. 32. Embudo o corral para vacunar ganado.	439
Foto No. 33. Familia Mora Vallejo lavando cuajada.	440
Foto No. 34. Culebra verde en el camino al cerro de Mamapacha.	445
Foto No. 35. Lagartija o Salamanqueja.	445
Foto No. 36. Oso de anteojos de la vereda Ciénega Valbanera de Garagoa.	446
Foto No. 37. Venta de plátano hartón.	467
Foto No. 38. Plaza de mercado de Garagoa. Año 1998.	478
Foto No. 39. Venta de canastos en plaza de mercado de Garagoa.	479
Foto No. 40. Puesto con productos de Corabastos en plaza de mercado de Guatemala.	480
Foto No. 41. Fritanguería en la plaza de mercado de Garagoa.	482
Foto No. 42. Paso de ganado a la plazuela.	483
Foto No. 43. Plazuela del municipio de Garagoa.	485

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla No. 1.	89-90
Tabla No. 2.	139
Tabla No. 3.	152-153
Tabla No. 4. Tiempo de siembra de los cultivos según el territorio y el clima.	183-186
Tabla No. 5. Meses de lluvia y sequía según la altura.	187
Tabla No. 6. Cultivos de Año Grande y de Guayome.	189
Tabla No. 7.	263
Tabla No. 8.	267
Tabla No. 9.	271
Tabla No. 10.	276

Tabla No. 11.	278
Tabla No. 12. Clases de alverja.	282
Tabla No. 13. Clases de Maíz.	284
Tabla No. 14. Clases de Fríjol.	291
Tabla No. 15. Clases de Haba.	295
Tabla No. 16. Clases de Garbanzo.	297
Tabla No. 17. Clase de Lulo.	298
Tabla No. 18. Clases de Tomate de Árbol.	299
Tabla No. 19. Clases de Mora.	301
Tabla No. 20. Clases de Calabazas.	301
Tabla No. 21. Clases de Caña de Azúcar.	302
Tabla No. 22. Clases de Curuba.	311
Tabla No. 23. Frutas.	312
Tabla No. 24. Niveles de peligrosidad de los plaguicidas utilizados frecuentemente en la producción agrícola en la vereda de Resguardo Mochilero en leguminosas, oleaginosas, raíces, tubérculos, hortalizas y frutales.	343
Tabla No. 25. Principales riesgos de salud humana por la práctica de la agricultura convencional.	344
Tabla No. 26. Rotaciones de cultivo según la altura.	372
Tabla No. 27. Proceso de siembra de diferentes productos según el clima y la altura.	382
Tabla No. 28. Sementeras de la vereda Resguardo Mochilero según el clima y la altura.	387
Tabla No. 29. Cosechas de la familia Mora Ávila.	401
Tabla No. 30.	403
Tabla No. 31. Venta de fríjol por tazada y por arroba en el año 2000.	417
Tabla No. 32. Precio del fríjol en los años 2000 y 2001.	417
Tabla No. 33.	444
Tabla No. 34. Centros principales de mercado.	459
Tabla No. 35. Semillas según la especie y el clima.	481

Presentación

Después de haber extraviado el camino en un día lluvioso del mes de junio de 1999, con mi compañera de carrera y “*carreras*”, Ángela, encontramos la primera casa de la cabecera de la vereda Resguardo Mochilero, lugar desde donde pretendíamos empezar este trabajo de grado. La primera persona que encontramos fue a Carmelo, quien saludó nervioso, y al cual nos presentamos como estudiantes de Antropología de la Universidad Nacional de Colombia, expresándole al mismo tiempo nuestro interés en adelantar un estudio en esta zona sobre las costumbres agrícolas.

La forma como llegamos a la vereda, sin previo aviso, con impermeables que sólo dejaban ver un poco nuestros rostros, por el recrudecimiento del invierno, preguntando con mapa en mano sobre la primera casa de la cabecera de la vereda, desde donde pretendíamos iniciar nuestro trabajo, y que coincidía exactamente con su casa, fueron hechos suficientes para que éste botara intempestivamente las tablas que sostenía en sus manos, deduciendo para sí oscuras intenciones en nuestro extraño proceder, lo que provocó que bajara a poner sobre aviso a la familia que habitaba la segunda casa habitada de la cabecera de la vereda. La dificultad para llegar a esta zona de esta manera no se debió a la falta de carreteras o caminos de penetración, sino que no encontramos el contacto que nos llevara a estas familias que habitan la parte superior de la vereda, así que decidimos aventurarnos a conocerlas por nuestros propios medios, con la firme convicción de que mi pertenencia a este municipio bastaría para que la gente reconociera mi procedencia, aceptara nuestro trabajo y vislumbrara nuestras buenas intenciones. Continuando con el relato, las lluvias de junio nos obligaron a pedirle a Carmelo que nos permitiera resguardarnos en su casa, pero su negativa fue la voz de alerta del temido rechazo de nuestra presencia en la zona, pero aún así nos señaló lejos de su casa un rancho usado como escampadero por los trabajadores cuando siembran sementera, para que nos resguardáramos. Luego de que la lluvia cesó, bajamos, dirigiéndonos hacia la segunda casa de la vereda que habita la familia Vallejo Morales, donde encontramos nuevamente a Carmelo, para nuestra sorpresa, quien se encontraba herrando un caballo, y al darse cuenta de nuestra insistencia, se paró ofuscado y lanzó lejos el martillo que asía en sus manos para adentrarse en la casa y avisar de nuestra pre-

sencia a doña María, quien nos saludó amablemente, pero la desconfianza seguía rondándonos. Nos dijo que su patrón (esposo) no se encontraba y que regresaría más tarde, pero que podíamos esperarlo cerca de la casa. Ante esta nueva situación decidimos subir a la cuchilla que pasa cerca del lugar para poder divisar mejor la vereda y esperar a que llegara el “patrón” de doña María, a quién le pediríamos el favor de poder dormir esa noche cerca de su casa, pero la tarde cayó rápidamente, lo que nos obligó a descender nuevamente para decirle a doña María que nos dejara acampar cerca de su casa, ya que la noche estaba cerca y preferíamos hablar con su esposo a la mañana siguiente. Doña María no nos negó esa posibilidad, pero tuvimos que armar la carpa lejos de la casa, siguiendo su consejo.

Nuestro conocimiento de los sucesos que ocurren cuando uno se apresta a acampar al aire libre esta vez no fueron suficientes, porque una vez familiarizados con el lugar, volvimos a sentir que lo desconocíamos cuando llegó la noche, debido a toda suerte de “*plaguitos*” que se nos asomaron con sus sonidos graves y agudos, además del frío que no cesaba de entrarnos por los pies, así, hasta el otro día.

La mañana llegó tarde para nosotras, y la misma doña María se encargó de llamarnos para advertirnos que pronto don Jorge, su esposo, dejaría nuevamente su casa, rumbo al trabajo, así que debíamos apresurarnos para hablar con él. Entonces, rebuscamos en nuestro desorden la carta de presentación de la Universidad y mi cédula, para obtener la aprobación al trabajo que pretendíamos hacer en la vereda. Don Jorge nos recibió con un fuerte apretón de manos y nos dio la bienvenida a su casa, aunque no seguimos a ésta inmediatamente, porque en el lugar se encontraba casi toda la junta directiva de la Junta de Acción Comunal, quienes querían también escuchar nuestras palabras, así todos ellos y algunos miembros más de esta familia escucharon nuestras intenciones. Al finalizar nuestra intervención resolvimos algunas dudas de nuestra procedencia, y cuando me aprestaba a mostrar mi cédula que me acreditaba como garagoense, doña María se acercó a mí con pasos lentos y con sus grandes ojos no dejó de recorrer mi rostro hasta no estar segura del parecido de mis rasgos físicos con mi familia. Una vez obtenido lo que quería, dejó salir una sonrisa como gesto de aceptación, pero expresó su decepción porque no poseía los rasgos físicos que me relacionaban con mi madre, que para ellos fue muy especial por haber ayudado en vida a que la gente más vulnerable del pueblo obtuviera préstamos y cómodos pagos posteriores de esos intereses, además de haberlos involucrado en programas y planes especiales de asistencia social. Mi madre era Ana Beatriz Parra Romero (q.e.p.d.), mujer que se distinguió físicamente por su porte de “*señora elegante*”, bien parecida, y quien logró ser directora-fundadora de la Caja Popular Cooperativa de la Sucursal de Garagoa, fundada en el año 1959, hasta el año de su muerte (1975); allí se distinguió por su gran servicio a la comunidad, en especial a la gente del campo, lo que la hizo acreedora de su cariño. Más si aceptaron el parecido que tenía con mi padre, Lucio Hernando Monsalve Parra, cuatro manos (chiquinquireño), quien había llegado a Garagoa cuan-



Ana Beatriz Parra Romero
(q.e.p.d.)

do se fundó la Escuela Industrial Artesanal (en sus inicios) Marco Aurelio Bernal, siendo maestro de mecánica industrial y educación física (1960-2001), posteriormente pasó a ser el Instituto Técnico Industrial, que funcionó como un centro de educación técnica e industrial que muchos hijos de trabajadores urbanos y rurales pudieron



Lucio Hernando Monsalve Parra

aprovechar, hasta que posteriormente llegó la decadencia a manos del mismo Estado que la fue acabando para darle paso a la conformación del SENA. Ese mismo cariño y confianza hacia mi familia resurgió una vez más hacia mí y permitió que aceptaran este trabajo en la vereda, más que presentarles la carta de la universidad que explicaba y avalaba mi trabajo, aclarando las dudas que se habían originado por nuestra presencia.

En los siguientes días que acampamos cerca de la casa pudimos observar las primeras labores agrícolas en las sembreras que habían sembrado don Jorge y sus hermanos en una “*por ambía*”. Mucho tiempo después de haber separado mis intereses de trabajo con Ángela y de haber modificado la pregunta central, y una vez finalizado el trabajo de campo, me enteré que Carmelo le había dicho a la familia Vallejo Morales que, de seguro, nuestra presencia se trataba de una nueva incursión de la guerrilla, que hacía quince años había abandonado la zona, paseándose por la cuchilla El Varal, límite de la vereda Resguardo Mochilero con la vereda de Ciénega Tablón. Durante el tiempo que me tomó relacionarme con ellos también fui confundida como empleada de Corpochivor y del municipio. Ellos me expresaron mucho después que ya estaban cansados de tanta visita de técnicos que han adelantado estudios en esta zona, perteneciente al subpáramo y a una microcuenca importante de Garagoa, llamada Quigua, y que no los han beneficiado directamente en nada. La razón de esta antipatía provenía de la incompatibilidad de intereses al tratar de resolver los problemas reales de la gente, al no profundizar en sus causas y consecuencias.

Pasaron seis meses para conocer toda la vereda, las vidas y quehaceres de sus habitantes y los problemas entre familias y vecinos; tiempo suficiente para crear lazos afectivos entre las familias que más me aceptaron y donde me sentía más segura porque las mujeres eran las que llevaban las riendas del hogar y eran respetadas, lo que me permitió dejar la carpa y vivir y dormir en sus casas. Allí logre

formar parte de las labores de las casas y de la agricultura lo que me permitió seguir y aprender paso a paso cada una de estas prácticas en tres pisos térmicos distintos (alto, medio y bajo) gracias a la ubicación de estas viviendas.

La promotora de salud, hija mayor de la familia Vallejo Morales, **Elena Vallejo Morales**, fue la persona que se encargó de presentarme ante la gente y de informarles el trabajo que adelantaría y de la familia de la que provenía. Así se fue creando una imagen de mi presencia en la vereda, construida y reconstruida con el paso del tiempo, ya que muchas veces se dijo que yo estaba allí para subir los impuestos prediales, lo que les preocupaba considerablemente, sobre todo cuando se hizo el Plan Básico de Ordenamiento Territorial para el municipio, que por cierto, tiene muchas inconsistencias frente al sector rural.

Cuando finalmente la gente tuvo claridad sobre el trabajo que estaba realizando, algunos de ellos, como **Arturo Vallejo Manrique** (primo de la promotora de salud), **Daniel Mora** y la señora **María de Jesús Villamil** (de la vereda Bancos de Páramo), me propusieron una directriz que le dio un sentido al trabajo que presento. Inicialmente, estas tres personas me propusieron hacer varios encuentros con los más viejos para filmar historias sobre el poblamiento de la vereda y sobre los oficios y tradiciones de los *"anteriores"*. Posteriormente, cuando ya convivía con la gente y empecé a acompañar y practicar la labor agrícola de producción con varias familias para entender las diferencias de esta práctica en distintas alturas, se asomaron varias dificultades: como la de no poder alcanzar a observar el proceso completo en cada una de ellas porque se realizaba casi al mismo tiempo en lugares distintos, el trabajo tomaba casi un día o más para terminarlo, las parcelas se ubicaban a distancias considerables una de la otra, a veces el trabajo se realizaba sin previo aviso, y mis fuerzas, a pesar del guarapo que me daba la gente, no fueron suficientes para responder a esta empresa quijotesca de querer estar en todo lugar al mismo tiempo, lo que hizo que tuviera que esperar nuevamente a que sucedieran los hechos en las fechas siguientes de siembra para tener una noción holística del proceso, extendiendo mi permanencia en la vereda. Al no poder participar completamente de las labores agrícolas al mismo tiempo en distintos lugares, al entender que la gente no podía dejar sus oficios por contestar a mis preguntas y al probar que mis fuerzas no eran suficientes para coger la pala o el azadón y ayudar en una parcela y luego en otra, hicieron que desistiera del impulso de practicar la agricultura y decidiera utilizar una cámara de video que me permitiera tener a la mano material importante (160 horas de grabación), que fue observado varias veces junto con las cuatro personas que nombré anteriormente, incluso con otros miembros de la vereda, para aclarar algunos temas. En resumen, los temas que se recogieron en los videos fueron sobre la territorialidad de la vereda y otros lugares que referencian una historia local y regional particular, y de la cual no se profundizó por no poder estar acá y allá al mismo tiempo que estaba recogiendo los detalles más mínimos en la producción agrícola, todo el proceso agrícola de varias familias de la vereda Resguardo

Mochilero y una familia en particular de la vereda Bancos de Páramo, las transformaciones de la agricultura a través del tiempo y los diversos factores naturales y socio-económicos que inciden en ella. Una vez completada la información requerida para el análisis, bajé al pueblo y en mi casa hice la transcripción de todo el material de video, que digité y clasifiqué en un índice temático que presento en este trabajo. El material de video será editado según los resultados que arroje este trabajo de grado para ser mostrado en el canal de televisión comunitario del municipio y en otros canales de la región.

Agradezco sinceramente a los habitantes de la vereda Resguardo Mochilero y de la vereda Bancos de Páramo por haberme permitido vivir entre ellos y por enseñarme todo el proceso de producción agrícola de las distintas semillas nativas y foráneas que hay en la vereda, especialmente por haberme ayudado a entender la “humanidad del maíz” sembrado en la “santa tierra”. Especialmente a María Elena Vallejo Morales y su familia por explicarme cómo es la vida de la gente en la vereda, por enseñarme los distintos caminos que la cruzan y por haberme presentado ante la gente. A don Pedro Mora Fernández por permitirme entrar en los trabajos agrícolas que se hicieron en la vereda. A su esposa, doña Elena Ávila Mora, por recibirme en su casa y acogerme como una hija en su familia. A Daniel Mora, su nieto, por haberme acompañado en los caminos que llevaban de su casa a las demás casas y por explicarme mucho de la producción agrícola que él, con escasamente 14 años, ya sabía en profundidad. A doña María de Jesús Villamil porque gracias a su facilidad de palabra y su conciencia de los sucesos que afectan la vereda me ayudaron a entender el estado de la agricultura ayer y hoy en la vereda. A Arturo Vallejo Manrique y su familia, quienes me mostraron y explicaron el proceso agrícola que sucede en distintos pisos térmicos, además de otros oficios en la vereda como la molienda de caña de azúcar. A Jorge Manrique Pedrao, Marco Emilio Pedrao Romero, Benedicto Gamba Cabezas, Juan Manrique Peña, José Morales Suárez, José Guillermo Peña Manrique, Gabriel Manrique Morales, Jorge Vallejo Morales por mostrarme el trabajo agrícola y ganadero en sus distintas formas. A don Otoniel Franco Cabezas y su familia por ayudarme a distinguir la forma antigua y moderna de siembra. A don Puna Cabeza Cuesta por mostrarme y explicarme los oficios antiguos en la vereda. A doña Ana Felisa Fernández de Olmos y a doña Carmen Parra Bernal por explicarme la vida de la mujer y su papel histórico en la vereda. A doña María Zoila Rosa Campos Manrique y su familia por dejar que los acompañara haciendo sus cultivos. A doña Elvira Jiménez y su esposo por el rico masato de hibia y por mostrarme sus sementeras y la preparación de los abonos. A doña Flor Pedrao Romero por mostrarme la selección de semillas para la agricultura y por su acogida. A doña María del Carmen Romero Cabezas por su consejo y valentía como mujer y madre. A doña Virginia Cabezas Rojas y su hermana por aceptar mi presencia en su familia. A los niños y niñas de la vereda por aceptarme en sus juegos y sus andanzas. A los más antiguos que quedan en la vereda, porque eran las personas que más poseían tiempo para sentarse a hablar del pasado y del presente, como

don Juan Cuesta, doña Fidedigna Rubiano León, doña Etelvina Rubiano León, don Nepomuceno Peña Parada quien dijo que el pasado da la referencia del presente, por eso va adelante. A los intermediarios mayoristas y minoristas de la plaza de mercado, y a los campesinos independientes que llegan con sus cosechas, por haber discutido conmigo las incidencias de la economía de mercado que afecta la producción agrícola y la vida de la gente. También quiero agradecer a los que ya se fueron de este mundo, don Nepomuceno Peña Parada, don Custodio Manrique Pedrao y don Juan Vallejo, quienes, gracias a su memoria, me contaron los acontecimientos históricos que sucedieron en la vereda.

Agradezco ampliamente a mi familia, pues sin su apoyo ilimitado no hubiera logrado sortear muchas dificultades. A mi madre especialmente porque gracias a su huella profundamente humana pude seguir los pasos que entraban al mundo campesino. A mi padre por creer en mí, por estar siempre conmigo en todo momento y por ser mi mano derecha en cada paso que di en la construcción de este trabajo. A mi hermana por apoyarme como sólo ella lo sabe hacer. A Alina por ayudarme a comunicar mejor las ideas y por impulsarme a creer en mí.

Agradezco al Director del trabajo de grado: Profesor François Correa, por toda su paciencia, consideración y comprensión en la dirección y lectura de este trabajo. Igualmente a los jurados que contribuyeron significativamente en la valoración de este trabajo. Al profesor Luis Guillermo Vasco por el ejercicio de memoria que llevó a la re-elaboración del texto enmarañado. Al profesor Fabricio Cabrera por valorar los contenidos de este trabajo.

Aprecio inmensamente la amistad que me une a Ángela Caro; sus consejos prácticos y su presencia me dieron fuerza para continuar esta investigación.

Además resalto aquí la importancia del conocimiento de los antiguos que habitan aún la vereda porque les permite sacar buenos cultivos a pesar de las transformaciones que ha afectado la producción agrícola, llamando urgentemente la atención en que la muerte de cualquiera de ellos es el crecimiento del abismo del olvido que lleva a la desaparición paulatina de los conocimientos necesarios para una garantía de alimentos sanos y una óptima práctica agrícola en nuestra región.

Presento a continuación a la gente de la vereda que se interesó en los contenidos de esta investigación, los cuales tienen nombres e imágenes propias:



Foto 1. Elena Vallejo Morales
Promotora de Salud de la Vereda Resguardo Mochilero.



Foto 2. Doña María Villamil
Vereda Bancos de Páramo



Foto 3. Daniel Mora
Vereda Resguardo Mochilero



Foto 4. Arturo Vallejo Manrique
Vereda Resguardo Mochilero



Foto 5. Don Jorge Vallejo Alfonso.
Vereda Resguardo Mochilero.



Foto 6. Doña María del Carmen Morales Pedrao
(q.e.p.d). Vereda Resguardo Mochilero.



Foto 7. Don Custodio Manrique Pedrao.
Vereda Resguardo Mochilero.



Foto 8. Don Nepomuceno Cabezas Cuesta.
Vereda Resguardo Mochilero.



Foto 9. Dora Nelly Monsalve Parra. Garagoa.

Fotos No. A (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9).

1. Introducción

El cerro de Mamapacha me atrajo siempre, desde que era niña, sobre todo en aquellos instantes en que me asomaba por la ventana y veía nacer detrás de la montaña la redonda luna ganando altura sobre la cima en las noches tibias de Garagoa. Era para mí una atracción que inexplicablemente me unía a esa montaña y que, tiempo después, sería el presentimiento de este trabajo revelar sus misterios que tanto me inquietaron. Por lo tanto considero que esta tesis tiene un comienzo anterior en la búsqueda por entender la pasión que me llevó a recorrer durante diez años seguidos este páramo que se extiende por cinco municipios. Como si se tratara de un sexto sentido o como aquellas respuestas de los vegetales ante los estímulos sensibles de la luz, la oscuridad, el calor o el frío, recorrí esta montaña entre riscos, valles, lagunas, bosques, chorros y cuevas. Desconozco en esta iniciativa alguna racionalización inicial, más bien es producto del entusiasmo que continúa latente, aún después de haber abandonado el pueblo en busca de la “educación” en un recorrido cíclico que inicié desde Tunja, Bogotá, Popayán para luego regresar nuevamente a Bogotá a terminar Antropología, y finalmente, como prueba de lo que digo y como una deuda contraída, vuelvo a Garagoa a terminar de contar con otro sentido y el mismo corazón, las revelaciones contadas al oído por estas gentes que siempre tienen presente su conocimiento, que les sirve de guía para vivir en sociedad, para saber cómo está el suelo y cómo vienen el sol y la lluvia para la siembra de las próximas sementeras.

A continuación expongo los distintos temas que abordo a lo largo de esta tesis, dividida en once capítulos, contruidos gracias al conocimiento de la gente de la vereda Resguardo Mochilero. El primer capítulo está dividido en varios sub-capítulos, en el primero de ellos hago una descripción geográfica e histórica del paisaje del Valle de Tenza, considerado tiempo atrás la “despensa de Boyacá”, en un segundo sub-capítulo describo la vereda Resguardo Mochilero como una vereda perteneciente a sub-páramo, en un tercer sub-capítulo abordo la historia del poblamiento y del paisaje de la vereda desde sus inicios, en un cuarto sub-capítulo me refiero a la hacienda y las Obligas, cuando los aparceros servían forzosamente a los hacendados de estas tierras que actualmente les pertenecen, quienes debían abrir monte

para establecer la cría de ganado para los hacendados y podían sobrevivir cultivando pequeños retazos de tierra.

En un segundo capítulo dividido en dos partes muestro las distintas unidades territoriales o espacios que son reconocidos por la gente por estar fuera de la vereda (primera parte) o por estar dentro de ella (segunda parte), como una clara forma de pertenencia a la tierra. Los lugares más reconocidos fuera de la vereda son descritos y nombrados, según la concepción cultural de la gente, como sigue a continuación: Los del Reino y Madre, los Guates, los Teguas, la represa de Chivor, Mamapacha, el alto de las Cruces, el alto y la cuchilla de la Jullería, el alto de La Mesa y el alto de la Jorará. Los lugares más reconocidos dentro de la vereda son la casa, la finca, los Jutes y la Vega.

En un tercer capítulo abordo la organización social de la vereda, capítulo que subdivido en varios sub-capítulos, en el primero establezco la relación entre la familia y el trabajo que realiza la gente que habita la vereda, donde se puede observar que casi todos son primos entre sí, quienes comparten labores cotidianas en torno a la agricultura y la ganadería, y cómo estas actividades dividen socialmente el trabajo de la familia nuclear en la vereda, buscando la ayuda de otros actores sociales, trabajo como las *"por ambías"* o compañías, donde no media el dinero sino la fuerza o mano prestada; además de los jornales pagos. En un segundo sub-capítulo se analizan las formas de adquisición de la tierra a través de la herencia, la finca propia, la finca en arriendo, el empeño, la estancia, la compra de tierra y cómo la Iglesia ha obtenido un porcentaje de tierra importante gracias a la fe de sus devotos. En un tercer sub-capítulo establezco la clasificación de la tierra que la gente define para hacer distintos tipos de sementera.

En un cuarto capítulo se tratará el clima y sus diversas manifestaciones a través de varios sub-capítulos. En el primero de ellos se demostrará cómo el invierno y el verano afectan la sementera, a través de varias manifestaciones: las lluvias de Año Grande, los siete aguaceros o las siete lluvias, las heladas, las humaredas, los remolinos, el frío de agua, los rayos solares y lunares. En un segundo sub-capítulo se mostrará la construcción del calendario agrícola que hay en la vereda, definido en el territorio mismo, asociado con el clima, el suelo y la agricultura. El tercer sub-capítulo tratará acerca de cómo es transformada y aprovechada el agua por la gente para resolver sus propias necesidades: aljibes, manas y acueducto. En un cuarto sub-capítulo se analizará el ciclo del agua dentro y fuera de la vereda Resguardo Mochilero, enmarcado en un micro y macroterritorio, respectivamente.

Del capítulo quinto hasta el séptimo expongo la preparación de la tierra, la siembra de cultivos asociados hasta la cosecha de semillas de *"recao"*, de *"pepas"* o frutas, y de comida como las *"duras"* (tubérculos). Entonces en el capítulo quinto muestro la concepción y el proceso de preparación de la tierra a través de dos sub-capítulos que tratan, primero de la transformación histórica de la siembra de la tierra y segundo del proceso en sí de barbechar la tierra. Este sub-capítulo a su vez

está subdividido en dos partes que diferencian el proceso de preparación del barbecho en tierra nueva (potrero y toyal o monte) y en rastrojo (barbecho ya sembrado) para la mayoría de siembros. En la tierra nueva se sigue un proceso consecutivo que se inicia al rozar el monte, hacer el "*quemao*" y el "*hogueriao*", romper, picar, calar, cercar, melgar, zanjear y hoyar el llano o cuadro de la sementera. Mientras que el rastrojo es la tierra nueva que se continúa sembrando con otros siembros después de haberla rozado y quemado. Entonces sólo se desyerba, se hacen las pequeñas hogueras o se quema en las orillas del rastrojo para evitar quemar lo que se encuentre sembrado; se abona la tierra con cal, se palea el llano, se melga si hay necesidad y finalmente se hoya.

Después de preparar y hoyar la tierra, ya sea en tierra nueva o rastrojo, se siembran las semillas "*catiadas*" o asociadas en un mismo hoyo o mutal, o en hoyos diferentes a lo largo de los caminos, con frecuencias de asociaciones distintas y con características de siembra específicas para cada una, proceso que describo ampliamente en el capítulo seis. Este capítulo se subdivide en varios sub-capítulos, en el primero de ellos se muestra cómo se prepara el abono orgánico y químico para abonar cada hoyo de la sementera, en un segundo sub-capítulo se muestra el empleo de distintas herramientas y demás elementos necesarios para la agricultura. En un tercer sub-capítulo establezco las características específicas de las distintas clases de semillas: "*comida*" o "*duras*" como la arracacha, la yuca; otras "*duras*", como la papa, la batata, el nabo, la hibia y la ruba; "*recao*", como la alverja, el maíz, el frijol, el haba, el garbanzo; "*pepas*" o frutas, como el lulo, el tomate de árbol, la mora, la calabaza; la caña de azúcar; y otros siembros, como la huerta, el tomate chonto, el pepino, el plátano, el pasto Imperial. En un cuarto sub-capítulo expongo las distintas asociaciones o cateos de semillas que se siembran en la vereda. En un quinto sub-capítulo describo los criterios utilizados para tapar los hoyos de las distintas clases de semillas. En un sexto sub-capítulo caracterizo cuáles son los cuidados que "*merecen*" cada una de las "*matas*" de la sementera, después de crecidas, durante el proceso de crecimiento y maduración o floración, como fumigarlas contra las plagas, "*güachapiarlas*" o desyerbarlas, aporcarlas o cobijar cada planta con tierra, platearlas, reabonarlas y recoger los "*toys*" o restos de "*comida*" que no se recogieron de la cosecha anterior que salen después de palear la tierra de rastrojo para sembrar una nueva sementera. En un séptimo sub-capítulo explico la rotación de las áreas de cultivo y finalmente en un octavo sub-capítulo muestro el control vertical de diferentes espacios ecológicos (microverticalidad) que permite la diversificación de productos agrícolas en distintas alturas.

En capítulo séptimo establezco la manera como se cosechan los distintos siembros y cuáles son los distintos usos que tienen, cualquiera sea su clase, a través de cuatro sub-capítulos: el primero trata de la cosecha para el "*come*", o para el gasto, y para vender en los mercados de plaza y de tienda, el segundo acerca de

cosechar para los animales, el tercero habla acerca del trueque de productos y semillas, y finalmente el cuarto trata de la cosecha para semilla.

El capítulo octavo trata de la ganadería y otros animales en donde se explica en un primer sub-capítulo el proceso de la ganadería desde la rotación de pastos para el ganado, el proceso de ordeño diario que realizan las familias que dedican parte de su tiempo a esta labor, la elaboración y venta de la cuajada y los quesos de hoja, los fenómenos naturales que inciden en las distintas clases de ganado para su aclimatación y el calendario ganadero para la vereda. En un segundo sub-capítulo describo y caracterizo los animales de cría que son domesticados para distintos usos. En un tercer sub-capítulo se habla sobre los animales del monte que afectan la sementera. Y en un cuarto sub-capítulo se mostrará cómo la cacería formaba parte de la vida social de los “*anteriores*” en la vereda.

En un noveno capítulo abordo el mercado en el municipio a través de cinco sub-capítulos, los dos primeros sub-capítulos tratan sobre el devenir histórico y sobre las rutas del mercado veredal y regional, el tercero sobre el mercado veredal, el cuarto sobre los productos agrícolas, artículos artesanales y artículos de Batán de la Plaza de Mercado y el quinto sobre la compra-venta de ganado que se efectúa en la Plazuela.

El capítulo décimo corresponde a las conclusiones y el onceavo capítulo a la bibliografía. Los anexos corresponden, el primero al vocabulario y dichos de la vereda Resguardo Mochilero y el segundo a los mapas que localizan lugares locales y regionales que se relacionan en este trabajo.

La importancia de este trabajo radica en la reconstrucción del proceso agrícola a nivel histórico, gracias a la memoria de los más antiguos, desde que se abrió el monte para poder vivir en la vereda Resguardo Mochilero, enmarcado dentro del proceso de poblamiento y pradisación de las selvas de sub-páramo para la ganadería imperante perteneciente a los hacendados del lugar. Además de descubrir que parte de mi familia que habitaba Resguardo Arriba, una vereda vecina, formó parte de este proceso. Muchas de las familias que entraron a servir a los hacendados de esta vereda provenían de veredas adyacentes como Bancos de Páramo, Bancos de Arada y de la antigua división de los Resguardos: Resguardo Arriba y Resguardo Abajo. Además de otras veredas lejanas como San Antonio, actual vereda de Miraflores, quienes trajeron consigo muchas de las prácticas agrícolas y ganaderas que en el presente trabajo se muestran. El cambio del paisaje al que se enfrentaron en estas nuevas tierras y el trabajo humillante que cumplían a los hacendados a través de las “*obligas*” les dejaban poco espacio para el cultivo de sus propias sementeras y para criar su propio ganado, no fue obstáculo para que la gente dejara de sembrar la tierra y de tener sus propios animales y de poner en práctica el conocimiento heredado de sus padres y abuelos en torno al efecto que tiene el sol, la luna, la tierra, los vientos, los caminos del agua, de la tierra y del cielo, y el ciclo del agua anual sobre los animales y la sementera a la hora de preparar la tierra, sembrarla, cuidarla y cosecharla, escogiendo una parte o un cuadro de tierra para volver a resembrar, si ésta finalmente se “*gozó*”.

La forma como la gente economiza lo que tiene, deja ver que “todo” tiene una función y un fin en sí mismo, donde no se desperdicia nada, como no ocurre en las ciudades, donde la industria ha generado un valor económico sobre los productos que comercializa, pero una parte de ellos es desechada como basura. En las veredas, se puede decir, que nada es basura, ni siquiera la basura industrial de los productos comercializados que llegan hasta allí, ya que es utilizada para avivar el fuego de los fogones de leña. Esto se aplica no sólo a las cosas, sino a los trabajos que se hacen en la vereda, donde no se desperdicia ninguna fuerza laboral ni oportunidad de trabajo, ya que se necesita de las “*fuerzas prestadas*” y de los jornales de los demás para poder adelantar los trabajos agrícolas y volver a obtener otros bienes y servicios. De esta forma se sigue reproduciendo la agricultura y la ganadería. El sentido de economizarlo todo, se puede entender mejor en el proceso de siembra de la tierra y de la cría de vacas para la lechería o toros para la ceba. En el primero se evidencia el ciclo agrícola que se cumple para dos tiempos de siembra: el Año Grande y el Guayome. El primero es el tiempo que indica la primera siembra del año y la más grande, por eso es llamada así, y sucede cuando llegan las primeras lluvias del año, después del verano largo, desde el mes de febrero hacia marzo en las partes altas y desde el mes de marzo hacia mayo en las partes medias y bajas. En este tiempo se siembra la mayoría de los productos agrícolas como las “*duras*” (tubérculos), el “*recao*” (granos) y las “*pepas*” (frutas). El Guayome es el tiempo que indica la segunda siembra del año, caracterizada por ser la más pequeña y además porque se realiza cuando llegan los “*guayomitos*” o veranos cortos, desde el mes de julio en las partes altas y en la partes medias y bajas desde el mes de agosto; si el invierno está demorado llegan hasta el mes de septiembre u octubre. En este tiempo se siembra más que todo el “*recao*” porque como disminuyen las lluvias y se acerca el verano largo, permite que se cosechen mejor. El recao no se siembra en invierno porque el agua puede dañarla al momento de la floración y la cosecha. En la actividad ganadera, con el propósito de lechería, se distinguen ciclos diarios de actividades como ordeñar en las mañanas y encorralar o achicar en las tardes. También ciclos anuales de otras actividades como vacunar, bañar o fumigar, purgar y cargar las vacas o montar “*el toro a la vaca*” para obtener nuevas crías. La ganadería con el propósito de “*ceba para carne*” se distinguen ciclos diarios o semanales de “*ir a dar vuelta*” a los animales o vigilar que estén en buen estado, además de ciclos anuales de vacunación, purga y baño para las vacas y la castración de los novillos.

1.1 Valle de Tenza: Despensa de Boyacá

En este sub-capítulo describiré la ubicación geográfica del Valle de Tenza y de la Provincia de Neira, las características socioculturales de su economía, de su agricultura, de su medio natural, con el fin de tener aspectos básicos de referencia y de consulta para el desarrollo del texto en general.

Garagoa forma parte de la provincia de Neira correspondiente al Valle de Tenza. La palabra valle la utilizaron los primeros europeos para designar las unidades territoriales a su llegada al Nuevo Mundo.

"Cuando Colón llegó a estas tierras, no llegó descubriendo, sino que la gente de esos tiempos lo encontró fue perdido." (Don Justo Pastor Cruz Zanabria del municipio de Ciénega).

En el Valle de Tenza hay tres pisos térmicos a lo largo del territorio que permiten una diversidad agroecológica muy importante, a la vez estos pisos térmicos también se replican en pequeños territorios en su interior: regiones, municipios, veredas, lomas, fincas, donde se siembran distintas semillas agrícolas (ver Mapa No. 5). La parte alta del Valle de Tenza, ubicada al norte, generalmente es llamada *"páramo"* (clima frío) y abarca desde los 3.300 hasta los 2.800 m.s.n.m., la parte media llamada *"templadón"* (clima templado) va desde los 2.800 hasta los 2.200 m.s.n.m. y la parte baja, ubicada al sur, es llamada la *"vega"* (clima cálido) y está por debajo de los 2.200 hasta los 1.300 m.s.n.m. Esta gran extensión de tierra y variación de alturas permite obtener una amplia gama de semillas agrícolas y una mayor siembra de éstas, conformando un sistema de cultivos con un mercado amplio y nutrido, razón por la cual, antiguamente, cuando la Sabana de Bogotá carecía de *"comida"* y *"recao"* en tiempo de verano, recurría al Valle de Tenza, que para ese tiempo era invierno, abasteciéndose de cosechas que salían de sus tierras, por eso era llamada *"despensa"*.

La topografía de la región del Valle de Tenza es quebrada con valles y pendientes profundas, salvadas por escasas planicies o llanos, habitadas por gentes que se esfuerzan en trabajar diminutas parcelas y otras no tanto, marcando un ritmo de vida que mantiene la unión de las fuerzas familiares. Los campesinos son propietarios casi todos de sus tierras, que combina una agricultura tradicional, orientada hacia la subsistencia, con una de tipo comercial relativamente reciente. Realizan además una serie de actividades como la crianza de marranos, gallinas y una que otra vaca, o más si las condiciones lo permiten. También elaboran quesos, cuajadas, miel de caña y panela, y producción de objetos de cultura material como sombreros, canastos, ollas de barro, alpargatas, bastones, etc.; llamados artesanías, para uso doméstico y para la venta.

Estos campesinos conocedores de su medio y herederos de una antigua tradición agrícola, aprovechan lo accidentado de un terreno que presenta en un mismo municipio hasta tres pisos térmicos. Poseen varios lotes en los distintos pisos térmicos, de manera que, cultivan diversos productos a diferentes intervalos, en un área relativamente pequeña. Los lotes están especializados, pues ellos saben cuál producto se da mejor en cada uno. El hecho de tener lotes a diferentes alturas o lugares les permite asegurar una mayor variedad de cosechas y una entrada econó-

mica más regular (Fals Borda 1979:135). Este sistema posibilita variedad en la alimentación anual, rotación de lotes y su descanso alternado por períodos de dos a tres años. Vale la pena mencionar que en cada lote, los cultivos van mezclados – asociaciones- como el caso del maíz y frijol, maíz y yuca, maíz y arracacha, etc., que predominan en la agricultura tradicional.

La familia constituye la unidad de producción básica. Tanto el hombre como la mujer tienen sus propios lotes, heredados de sus padres que en lo posible procuran acrecentar comprando nuevos terrenos, incrementando el patrimonio familiar. Los hijos o hijas mayores algunas veces ahorran dinero por su cuenta, adquiriendo también tierras aunque vivan lejos en otras ciudades. En la familia se presenta una división de trabajo por sexos: hombres y mujeres realizan labores distintas, pero complementarias entre sí. Por su parte los niños se incorporan al trabajo en la medida en que van creciendo. En el trabajo agrícola los hombres preparan la tierra para la siembra, elaboran los surcos con el arado de bueyes o con azadón. Las mujeres colaboran en todas las demás labores: desyerbar, aporcar, fumigar y cosechar. No se quiere decir con esto que estos trabajos sean exclusivos de hombres o mujeres, sino que hay cierta especialización por género que algunas veces tiene la participación de ambos. El cuidado de las vacas puede estar a cargo tanto de hombres como de mujeres, pero son ellas quienes hacen los quesos y las cuajadas; además de ocuparse en la crianza de otros animales. La elaboración de la miel de caña y de la panela es un oficio masculino. La elaboración de cobijas y ruanas de lana de ovejo, la cestería y la alfarería se consideran labores femeninas, pero el hombre colabora en la adquisición de algunas materias primas. Sobrevive entonces, la transmisión de los oficios según el sexo, lo cual involucra la comunicación de la técnica, el uso, la elaboración, así como la propiedad de los instrumentos de trabajo y de las divinidades patronales vinculadas con ellos.

La economía del campesinado del Valle de Tenza se caracteriza por el manejo de técnicas de producción agrícola en las que se insinúan remanentes ancestrales que se recrean y se transforman con el paso de las generaciones, como: diversas formas de asociación de cultivos, intercambio de semillas entre vecinos, rotación de cultivos, etc. Dicha forma de producción ancestral se acopla y se transforma con las demandas del mercado en la agricultura moderna que se imponen, aunque por las características de la tenencia de la tierra (en que prima el minifundio) es un factor que en mayor grado lleva a la población a practicar una economía de subsistencia, antes que a una producción que responda al mercado. Esta economía de subsistencia permanece o continúa, dada la tenencia de la tierra y el poco capital, lo cual fuerza a una mayor integración social e incluso interdependencia entre los individuos y la familia que habitan las veredas.

Ante la imposición de fenómenos macroeconómicos que afectan su forma de vida, como la aparición de las centrales de acopio de productos agrícolas (Corabastos), los megaproyectos como la represa de Chivor, las nuevas estrategias productivas

agrícolas (como la impulsada por la Revolución Verde) y otras influencias de la economía moderna capitalista, la población, a pesar de estas imposiciones, acude a su conocimiento ancestral como un mecanismo que le permite sobrevivir y se ha convertido en una forma de resistencia y adaptación a los cambios producidos. Esto se constituye en un problema de análisis económico fundamental para comprender los procesos de cambio económico en esta zona y en otras similares del país.

Los cambios ecológicos más relevantes en la zona son el agotamiento de los recursos naturales, en especial del suelo y del agua, debido a la escasa rotación de cultivos y la destrucción de la cobertura vegetal, sumado a las variaciones climáticas actuales (desfase del tiempo climático) originadas por el calentamiento global y el aumento de los niveles de humedad, este último causado a nivel local por la construcción de la represa, que entre otras cosas, parece haber modificado el ciclo de precipitaciones en la zona. Estas nuevas condiciones naturales han provocado, en parte, la disminución del área sembrada en cultivos semestrales durante los últimos tres años (el 20% en 1995 y el 14% en 1996, según datos del P.O.T. del municipio), teniendo en cuenta que los riesgos al cultivar grandes extensiones han aumentado por la aparición de plagas, heladas y otros factores sorpresivos que producen pérdidas. Se busca entonces encajar la preparación de la tierra, el tiempo de siembra, la fumigación, el aporque y la cosecha de cada semilla, en unos períodos secos y lluviosos (ciclo agrícola) correspondientes a dos tiempos de siembra (uno largo llamado Año Grande y otro corto llamado Guayome), reacomodándolos a las nuevas condiciones climáticas de diferentes alturas, con lo que se busca obtener una adecuada cosecha. Este conocimiento ha persistido mediante la homologación de las condiciones climáticas de los primeros días del mes de enero (cabañuelas) al resto del año, aunque también se consideran otras lecturas climáticas a partir de la observación de los ciclos lunares y solares cortos.

La adaptación de la población a las fluctuaciones del mercado se puede observar en varios casos. Entre ellos están la preferencia por cultivos con posibilidad de venta y/o intercambio para su consumo en la vereda, que tienen demanda local, cuando los precios por sobreoferta o por calidad del producto son bajos en el mercado nacional y no es rentable transportarlos fuera. En otros casos los campesinos almacenan algunas semillas de otros productos que son menos perecederos, como el frijol Bolorojo, en espera de llevarlos al mercado, cuando el precio de venta es favorable. Algunos productos perecederos que no pueden ser almacenados, son comercializados en el tiempo regular de cosecha, enfrentando las fluctuaciones del mercado. Previendo esto, algunos campesinos se arriesgan a sembrar antes del tiempo regular de siembra, o buscan tierras donde los ciclos de producción son más cortos, para tratar de obtener cosechas más tempranas y así aprovechar la escasa oferta en la plaza de mercado local u otros puntos de venta (contratas).

Un fenómeno destacable en el sector agrícola es el aumento del área dedicada a cultivos anuales (maíz asociado con arracacha y yuca), que en los últimos tres

años ha aumentado en 645 has (según datos del P.O.T del municipio). Esto muestra que el sector agrícola de la provincia se ajusta a las demandas del mercado, lo cual provoca la disminución del área cultivada con productos de menor rendimiento por unidad de tierra y con demanda en el mercado externo, y la reconversión en algunos casos de la producción agrícola diversificada y de autoconsumo hacia los productos anualizados y monocultivos.

A medida que la población del Valle de Tenza aumenta y se acomoda a las transformaciones del mercado y a las nuevas formas de tenencia de la tierra, se modifican las relaciones sociales de trabajo, debido en parte a la pasada fragmentación del antiguo latifundio por venta en pequeños predios y por entrega en forma de aparcería a los pobladores de la región. La nueva propiedad de la tierra generó disminución de la actividad ganadera con respecto a la actividad agrícola aunque, ésta continuó siendo representativa.

La división de la tierra por herencia (minifundio), la aparición de insectos-plaga y de enfermedades en las sementeras (originado por el cambio climático), el encarecimiento de los insumos agrícolas y la entrada de las técnicas agrícolas de la Revolución Verde, disminuyeron el potencial agrícola de la región del Valle de Tenza. La incursión de los nuevos mercados más competitivos, arrasó con los mercados locales y regionales perjudicando la diversidad agrícola y la producción en las veredas más productivas.

Aquellos propietarios y productores de las veredas con mayor extensión de tierra de cultivo, tratan de minimizar el capital invertido (en forma de fuerza de trabajo) para maximizar así los ingresos, mientras que los propietarios y productores con menor extensión de tierras de cultivo, recurren a formas tradicionales de intercambio compensado en forma de fuerza de trabajo, como “brazos prestados” o “fuerzas ganadas” y préstamo de tierras (estancias). Estos pequeños productores orientan su producción, para satisfacer sus necesidades a través del trabajo y del esfuerzo de la misma familia asociada con otros individuos. La satisfacción de las necesidades básicas es el principal objetivo de la economía campesina de los pequeños productores, esto permite el fortalecimiento de las relaciones existentes en un marco de cooperación, a diferencia de los grandes productores, quienes utilizan el trabajo pago. Como resultado de esta realidad económica se mantienen dos tendencias: por una parte, la mayoría de productores orientan su producción hacia una economía de subsistencia (áreas pequeñas de cultivo) con un mínimo excedente para la venta, de otra parte, unos pocos productores producen para el mercado (áreas grandes de cultivo), pero requieren de mayor inversión de capital.

En general se puede decir que la producción (tipo de cultivo y precios) es determinada por los intermediarios que comercian con las grandes centrales de acopio (Corabastos) y de algunos municipios, estos llegan a las plazas de mercado locales e imponen los precios de venta. Los productores de las veredas con menor capacidad de vincularse a los mercados directamente deben someterse a estas imposi-

ciones y optan por dirigir su producción a atender parte de su demanda alimenticia y una pequeña parte a la del municipio. Es importante tener en cuenta que la población no ha aumentado considerablemente, por esto la demanda de productos, no se ha incrementado en los últimos 30 años (según el P.O.T. del municipio). De esta manera, el sistema de producción agrícola y ganadera en la vereda se ha adaptado constantemente a los cambios ecológicos, económicos y sociales introducidos, resistiendo a la imposición de nuevas técnicas agrícolas impracticables dado su alto costo y lo reducido del área de cultivo.

El uso actual de la tierra en Garagoa, según la clasificación hecha por el Instituto Geográfico "Agustín Codazzi" (Subdirección Agrológica, Bogotá, 1988), corresponde principalmente a cultivos transitorios, perennes y semiperennes que se encuentran mezclados con pastos, rastrojos y/o relictos de bosques. Los productos agrícolas que se producen en el municipio son el tomate, la alverja, la habichuela, el fríjol, el lulo, la caña panelera, los cítricos, el maíz, el plátano, el pimentón, la yuca, la papa, el fique, los frutales. En cuanto a la ganadería se tenían para esa fecha 19.000 cabezas de ganado vacuno y 2.500 cerdos. Se producían 1.900.000 litros de leche, 600 tn. de carnes de res, 130 tn. de carne de cerdo, 820 kg. de carne ovina, 160 kg. de carne caprina, 27 tn. de pollo, 12.4 tn. de huevo, 2.6 tn. de pescado para los mercados anuales de Tunja y Bogotá.

El municipio de Garagoa tiene 29 veredas ubicadas "arriba" y "abajo" del casco urbano, adverbio que forma parte de los nombres de algunas de ellas. Las veredas con mayor extensión de tierras se ubican en el nororiente y suroccidente del municipio, mientras que hay una marcada concentración de pequeños minifundios más cercanos al casco urbano, en el noroccidente y suroccidente del municipio. En el municipio de Garagoa y de Chinavita han sucedido tres ciclos migracionales desde los años 70's, 80's y 90's que han ocupado y desocupado algunas veredas, en un proceso relacionado con los incorados.

"En la Cuchilla El Varal [municipio de Garagoa] existían unos incorados de tiempo atrás que recibieron grandes propiedades de tierras, lo mismo en la vereda de Ciénega [municipio de Garagoa]. En los años 50's se presentó una guerra por la adquisición de tierras, una guerra política entre liberales y conservadores. En ciertas ocasiones se reunían algunos conservadores a matar liberales para quitarles su dinero y el ganado.

Por otra parte, en las veredas Caracol, Fumbaque y Cucharero, existe una mayor concentración de minifundios. Son las peores tierras, por lo tanto, es posible que esas tierras fueran dejadas de tiempo atrás a gentes que políticamente no eran importantes, posiblemente desde la colonia. A los indígenas, inclusive, puede corresponder esas tierras de lo que llamaron veredas-resguardo de un tiempo para acá." (Felipe Rubio Trogler, biólogo de Corpochivor).

Las veredas del municipio están adscritas a parroquias distintas, debido al crecimiento de la población. Las veredas de Resguardo Mochilero, Bancos de Páramo, Bancos de Arada, Resguardo Santa Bárbara, Resguardo Maciegal y Resguardo Arriba pertenecen a la parroquia de Nuestra Señora de Chiquinquirá. Las 26 veredas restantes del municipio pertenecen a la Catedral Central. Esa división fue lograda por los curas para que la gente asistiera más cómodamente a misa sin protagonizar los tumultos sofocantes de la misa dominical y para vigilar más la asistencia de la gente a la Iglesia porque la fe se ha visto mermada en comparación con épocas anteriores.

1.2 Resguardo mochilero: Una vereda de subpáramo.

En este sub-capítulo hago referencia a un territorio que antiguamente era denominado "Resguardo" y que sucesivamente, a través del tiempo, fue dividido en varias partes que adquirieron diferentes nombres, una de ellas denominada Resguardo Mochilero, que es actualmente la vereda donde se hizo este estudio. Además explico por qué la gente la denominó de esta manera y las transformaciones de su territorio: límites, casas, caminos de herradura, carreteras, guaraperías, mercados. Finalmente, relaciono la vereda con las distintas veredas que hay a su alrededor, para contextualizar la forma de economizar las actividades agrícolas que se realizan en la tierra, relacionado con la dinámica de población (migraciones) y otras actividades que permiten un sustento para las familias. De esta manera, integro varios aspectos socioculturales para explicar las transformaciones a través del tiempo que se han dado al interior del territorio, en torno a la actividad agrícola y el modo de vida, como respuesta de la persistencia de ciertas expresiones culturales tradicionales de la vereda y de la integración al mundo del mercado capitalista.

"Eso en estu la mayoría eran haciendas en un tiempu, un cultivu era de a poquitu de a retacitu, estancitas. En Bancus di Arada, Bancus di Páramu, en Caracol, Fumbaque, Hipaquirá, eran tierras agrícolas de alverja, haba y maíz, claru que por Resguardo Mochilero también peru di a poquitu, porque en estu eran haciendas grandis. Y ahora ya son pu'ahí retacitus, ya las haciendas se acabaron, hasta el trabajo se despreció." (Don Manuel Campos Fernández).

Concretamente, la vereda Resguardo inicialmente fue dividida en dos "partes" y después en más partes gracias a la intervención de la Iglesia y del Municipio, éste último para poder vigilar mejor a su gente y poder recaudar más eficientemente los impuestos.

"Eso anteriormenti era Resguardo Arriba y Resguardo Abaju, no más, esu de la escuela pa bajo ya es Resguardo Abaju, y Resguardo Arriba es pa quí, del "callejón" pa'riba, de los Parra pa'llá de mi compadre Manuel pa'riba y de pu'ahí pa'riba sigue." (Don Custodio Manrique Pedrao).

*"Antiguamente la vereda de Resguardo era una sola, de para abajo, entos las dividieron, por asunto de que la vereda es grande y que de pa bajo es más harto habitante. Entos, ya echaron a salir Resguardo Mochilero, Resguardo Arriba, Resguardo Abajo, Resguardo Manzanos Arriba, Resguardo Manzanos Abajo, Resguardo Maciegal, Resguardo Santa Bárbara. Antes yo recuerdo que la vereda de Resguardo estaba dividida en tres partes no más, pero como, entos, dividieron de pa bajo, dividieron dos en **mitaceras**¹. Es que habría que caminar por esos lugares pa recordar como eran las cosas antes. Cuando dividieron la vereda de **Manzanos en Arriba y Abajo** lo hicieron por la vaina de que era muy grande y por asunto de que el comisario o los regidores les tocaba caminar mucho, entonces, echaron apartadito, hicieron dos **cuartoncitos** y por eso pa un San Isidro, entos hacen sus dos parcelitas de labranza. De Mochilero tenemos el regidor y tres comisarios. El regidor está en el centro de la vereda y los comisarios están, uno hacia más abajo, otro por aquí a la **mitacera** y el otro más pa todo este personal de encima, aquí pa'riba como no hay harto personal, hay más personal de aquí pa bajo."* (Don Pedro Mora Fernández).

La vereda Resguardo Mochilero se ubica en la parte central del municipio, el contorno de la vereda se relaciona con la forma física de las mochilas que tejían desde tiempos antiguos para cargar los productos agrícolas de las parcelas a las viviendas o de las viviendas y parcelas al pueblo.

"El cuadro de la vereda es como una mochila. [...] en la vereda se hacía mochilas de fique. [...] los antiguos vivían del fique." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"A Resguardo Mochilero le dicen así porque la gente antiguamente tejía mochilas, los antiguos vivían de la obra del fique, la gente dice que era que la gente sabía hacer muchas mochilas, solamente nosotros tejíamos en esta vereda. Yo tejía ruanas, cobijas, hasta alfombras pa las bestias, pa las sillas, ese oficio me lo enseñó mi padre, que él sabía de esto." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

En los cabestros, como regularmente se llamaba a esas mochilas, se cargaba maíz, eran redondos, de cuerpo alargado y prensil, extensible hacia los lados abarcando gran espacio, tanto que se podían colgar a modo de chinchorro.

"Por "verbi y gracia", como una atarraya que cogió gran cantidad en el centro y ahí también descansaban los mayores." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

La mayoría de las veredas del municipio tienen una forma alargada lo que permite tener alturas distintas para diversos cultivos. La vereda Resguardo Mochilero posee dos tipos de microclimas, el frío o "*páramo*" entre los 2.600 a 2.400 m.s.n.m., donde se ubica la mayor cantidad de tierra, correspondiente al extremo sur-oriental de la

¹ Dividir por la mitad una cosa.

vereda que delimita con la Cuchilla El Varal que desemboca en el cerro Mamapacha, es allí donde se mantiene una economía ganadera más que agrícola. El microclima medio o *"templadón"* abarca entre los 2.400 a 1.800 m.s.n.m., correspondiente al extremo noroccidental de la vereda, abarcando menos tierra destinada a las prácticas agrícolas. La tierra que se ubica en clima frío está en manos de pocos propietarios, siendo los más pudientes los Vallejo, la familia Roldán y la familia Alfonso. Mientras que las tierras de clima templado son en su mayoría de la familia Parra.

"El clima va bajando de temperatura por la vereda abajo conjorme se acerca al río Garagoa o a la Vega." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"La vereda de Resguardo Mochilero tiene dos climas: el clima frío, que es donde estamos, en la cabecera de la vereda; hacia el pie de la vereda ya principia un clima medio que llamamos, ya más calientico, ya lo que es cerca a Garagoa, a nuestra patria chica, se encuentra un clima medio todavía." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Este microclima de la vereda está englobado por un macroclima correspondiente a todo el municipio de Garagoa, en donde la zona baja está entre los 1.400 y 2.000 m.s.n.m., correspondiente a un macroclima cálido, la zona intermedia está entre los 2.000 a 2.200 m.s.n.m., y corresponde al macroclima templado o medio, y la zona alta está entre los 2.200 y los 3.000 m.s.n.m., correspondiente a un macroclima frío.

La relación del área correspondiente a cada clima deja ver que es mayor el área que abarca el clima *"templadón"* que los demás climas, lo que coincide con la mayor concentración de minifundios dedicados a la agricultura. El municipio posee una microverticalidad medianamente pronunciada lo que permite una variedad agrícola de semillas que la gente aún conserva, sementeras que no son tan comerciales en los mercados locales, sino que representan la base alimenticia de las familias y de los animales de cría.

Los límites geográficos de la vereda han sufrido un evidente cambio en su conformación (ver Foto No. 1 y Mapa No. 3 y No. 4).

"Yo aquí me acuerdo cuando las veredas de Resguardo eran una sola antes y se llamaban vereda Resguardo. Cuando yo estuve de regidor me entregaron mi vereda y me dijeron que iba de las Ventas a salir allí a la cuchilla del Alto de La Mesa, toda esa cuchilla: La Jullería y la cuchilla que baja de la Quigua pa'cá hasta el puente viejo de Quigua que va pa Miraflores, cuando era camino de herradura, eso me dijeron a mí que era de Mochilero." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta. Regidor de la vereda Resguardo Mochilero).



Foto No. 1

"De la cuchilla del Alto de la Mesa aquí pa'cá es Resguardo Mochilero y de abajo pa'llá es Bancos de Páramo y pa'llí es Bancos de Arada." (Don Custodio Manrique Pedrao).

"Antes era un sólo Resguardo y luego se dividió en cuartos, casi cogía medio municipio. Desde Santa Bárbara se desviaba a Cucharero, subía hasta Resguardo Maciegal y Resguardo Mochilero, lo que era desde el nacimiento de la quebrada Quigua hasta el río Garagoa, propiedad de la familia Parra y de la familia Morales. La vereda tiene un límite natural que se llama Cuchilla de Las Cruces que va hacia la cuchilla El Varal, esa viene a dividir Garagoa y Macanal." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

La carretera veredal Garagoa–Mochilero se distingue por ser un punto de observación y vigilancia de la entrada y salida de la gente de la vereda. Antiguamente se trazaba por allí el camino de herradura que entraba a la vereda.

"Esta carretera es de hace poconón, como 25 años. Antes era a pata por el camino de herradura llevar las cargas de leña y las cargas de comida, a lo que se pudiera llevar. A caminar a pata sola, qué botas, y las mujeres hágale con sus criaturas y sus canastos de cuajadas, sus huevus, sus mercados y los hombris hágale con su carga de leña y maletas." (Don Custodio Manrique Pedrao).

La carretera Central Garagoa–Miraflores no es observable en toda la vereda, pero si se puede escuchar cuando cruzan los buses por un lado de la vereda. Esta carretera cumple una función de referencia en el tiempo porque el sonido del pito indica una determinada hora en la tarde.

"Ya son las 12:52 de la tarde, acaba de pasar La Reina [bus de línea] por la central, va tarde y alista el pito pa avisarle a la gente que ahí va." (Don Pedro Mora Fernández).

"La carretera que vemos hacia el lado de la raíz del Cerro de Mamapacha donde está nublado es la carretera central que va de Garagoa a Miraflores, Berbeo, San Eduardo y de los demás municipios que hay alrededor del municipio de Miraflores. De esa misma carretera que va hacia Miraflores se desprende un ramal veredal que va hacia la vereda de Ciénega Tablón y de ésta misma se desprende un pequeño ramalito que va a llegar a la casa de los hermanos Mojica, a su alrededor está la casa de Jorge Martínez y Rafael Gordillo." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Hasta el 68 [1968] se terminó de construir la carretera hasta donde el jinado Milciades Callejas, esa carretera lleva 32 años de construida. Allí está el Puente La Libertad, que dicen que lo llamaron así porque hace como cuatro años que soltaron unos soldados que tenían secuestrados en la administración del alcalde Hernando Francisco Gámez." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

A lo largo del antiguo camino de herradura habían guaraperías que permitían el descanso del paso desnudo de los comerciantes que pasaban por allí con recuas de mulas o con mochilas de chorotes a la espalda, sostenidas con "*quirnejas*" en la frente y los hombros y con dos palos en cada mano para no resbalar cuando el camino se tornaba fangoso. La mayoría de la gente recuerda como llegaban las mujeres que venían de La Capilla cargadas con loza, cruzaban por Garagoa y continuaban a Miraflores con su carga. Cada una llevaba una arroba de loza y a su regreso de Miraflores traían alfondoque y panela.

*"Por el camino de herradura de Garagoa a Miraflores existían varias guaraperías, como el **Arenal** y el **Jucual**."* (Don Nepomuceno Peña Parada).

Las veredas de Resguardo Mochilero, Quigua Arriba, Guánica Arriba, Guánica Molino, Senda Arriba, Ciénega Balvanera, Ciénega Guarumal y Ciénega Tablón corresponden al sector suroriental del municipio (ver Mapa No. 1) y se caracterizan por ser las veredas de mayor extensión, las que tienen menos gente habitando grandes extensiones de tierra que les permite desarrollar la ganadería como economía imperante y de subsistencia de la mayoría de sus habitantes, aunque también se cultiva pero en menor cuantía.

"Esu siempri ha sidu el Mochileru, por aquí nos dedicamus al pastoreu del ganau y todavía. Esu era especial pal ganau." (Don Juan Evangelista Cuesta Toro).

Todo lo contrario ocurre con las veredas que se encuentran en la parte del extremo suroriental del municipio (parte occidental de Guánica Molino y Senda Arriba, Guánica Arriba, Caldera Arriba; parte oriental de Resguardo Manzanos Arriba; parte occidental de Resguardo Arriba; la totalidad de Resguardo Maciegal, Cucharero, Bancos de Páramo, Bancos de Arada, Bojacá, Arada Grande, Arada Chiquita, Escobal, Guayabal, Curial), el sector suroccidental (Hipaquirá, Caracol, Fumbaque, Resguardo Abajo) y el sector noroccidental (Manzanos Abajo, Quigua Abajo, Caldera Abajo, Guánica Abajo y Senda Abajo), porque son veredas de menor extensión, habitadas en predios pequeños que apenas les dejan subsistir con una economía más que todo agrícola y de autoconsumo, no siendo la única actividad que les permite sobrevivir; también crían dos o tres ejemplares de ganado con un sólo propósito: la lechería.

Otra forma de sustento que hay en casi todas las veredas proviene de una "población flotante" que entra y sale de las veredas hacia zonas cocaleras (sur de Bolívar, Casanare, los Santanderes, Tolima, Huila, Cúcuta, Guaviare, Putumayo, Amazonas), buscando mejores ingresos. Parte del dinero obtenido es enviado a los familiares para su sustento y el de sus hijos que a veces dejan al cuidado del resto de la familia

que se quedó en la vereda (la mayoría padres y abuelos). Algunos hombres de las veredas engrosan la multitud de mineros que buscan un golpe de suerte en las minas de Chivor, Muzo o Coscuéz. Mientras que algunas mujeres buscan colocarse en un puesto de empleadas de servicio en el pueblo o la "capital".

En cuanto a la calidad de los suelos, la parte suroriental del municipio se reconoce por poseer tierras de primera calidad, aptas para la agricultura; corresponde a esa zona Bancos de Páramo, Bancos de Arada, Arada Grande y Arada Chiquita, veredas tradicionalmente agrícolas. Las veredas del nororiente y parte del suroriente del municipio se caracterizan por tener los mejores suelos para pastos de cría y ceba de ganado vacuno de doble propósito: leche y carne; de las ovejas se obtiene la carne y lana.

"Bancus de Páramu y Bancus de Arada, esu haci muchísimu tiempu que acostumburan a cultivar. Sí, los de Bancus de Páramu, allá más bien más o menos son ganaderos, peru en Bancus de Arada ya no, ya la base de ganao ya no, allá no araban muchu, era que la tierra era por bancus, cada uno, el que podía. El terratenienti, comu dicen, se adueñaba de un pedazu de loma, después entoncis a lo que se moría pasaba al otro y al otro y así, era que la tierra era especial, comu por bancus. En Bancus de Arada se cultiva el frijol, alverja, maíz Blanco y el Amarillo, la caña dulce, la arracacha, el fique y el pasto imperial. En Mochilero se cultiva también la caña y el pasto Imperial." (Don Juan Evangelista Cuesta Toro).

El clima es un factor que indica el grado de adaptación de los diversos cultivos agrícolas en los diferentes pisos térmicos de las veredas del municipio, estableciendo tiempos de cultivo y de cosecha diferentes para cada producto.

"Según sea el clima varían los cultivos, se puede dar cuenta uno por lo más pronto o más despacioso; o lo que es lo mismo, por lo más temprano o tarde que salgan las cosechas. Otra señal es la calidad de los cultivos, esa es la señal de si un cultivo se da mejor en tierra caliente, media, o en tierra fría. Por acá en tierras de páramo en las épocas de verano se puede sembrar alverja, pero que se le pueda poner algo de agua; se puede cultivar la papa también. Por allá cerca al río Garagoa [tierras bajas cerca a la Vega], en esas tierras cuando llega el veranito, no se puede hacer cultivos porque el calor los agota." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

1.3 Historia del poblamiento y del paisaje.

El desarrollo de este sub-capítulo hace referencia a cómo se dio el poblamiento de la vereda Resguardo Mochilero en los años 40's, después de que los hacendados decidieron adquirir tierras vírgenes para poder extender la actividad ganadera, economía imperante en la época, necesitando mano de obra nativa para el progreso de esta actividad (abrir monte), lo que atrajo a varias familias de las veredas

circunvecinas, quienes vieron en esto una oportunidad para mejorar sus condiciones de vida. Los "*bancunos*", de Bancos de Páramo y Bancos de Arada, de tierras de clima medio a templado a cálido, fueron los que más llegaron a estas tierras de clima medio a frío. Anteriormente, desde el año 1932 a 1938, y posteriormente en 1950, muchas familias desplazadas por la violencia bipartidista se vieron atraídas por la posibilidad de subsistencia y de protección que esta actividad prometía y llegaron en caravana a estas tierras procedentes de San Antonio, antiguo corregimiento de Miraflores, ubicado en tierras frías, eran conservadores que huían a Garagoa, de la muerte a manos de los liberales de la zona. Muchos de ellos se asentaron en las veredas de las Ciénegas: Guarumal, Balvanera y Tablón; y un porcentaje menor se aventuró a bajar a la vereda Resguardo Mochilero y Quigua Arriba como concertados de los hacendados. Allí vivieron por espacios prolongados de tiempo mientras abrieron monte y prepararon las tierras para los pastos de la ganadería extensiva y la agricultura de subsistencia.

"La genti se amaña en Mochileru por las fincas, comu decir yo me vini pa'rriba, pa Resguardo porque allá abaju en los Bancus no me amañaba, porque allá si hace más duru el invienu, en cambiú por aquí pa'rriba es más suavi, aunque neva más. Peru pu'allá pa'baju en esus caminus se embarra unu hasta los brazus, comu dicin, en cambiú pu'aquí pa'rriba si no." (Don Pedro Mora Fernández.)

"Las Ciénegas no eran tan pobladas, ahora se han despoblado más porque se han muerto muchu. Aquí en los Bancos [Bancos de Páramo y Bancos de Arada] hay como tres o cuatro casas que no vive naiden, no hay habitación, se murió la gente y los hijos ya vendieron y se jueron puallá pa Bogotá. Donde vivía mi suegro, ahí no hay naiden, se jueron pa la otra vida. Pu allí, al lado de allá, de mi sobrino Pedro [Pedro Mora Fernández] pa'llá vivía un primo mío, don Campo Elías Rojas, ellus ya se murieron, se jueron pa la eternidad, esu ya hace quince años." (Don Custodio Manrique Cuesta).

1.4 La hacienda y los aparceros: "Nosotros éramos mayordomos de estas tierras que ahora son nuestras."

A continuación hago referencia a las haciendas más prestigiosas que tenía el municipio de Garagoa, cuyos hacendados tenían ciertas preferencias que les permitía su clase social. Uno de ellos, don Arcadio Forero Gutiérrez, fue Miembro Honorario de la Academia Nacional de Medicina, de la sociedad de cirugía de Bogotá, de la Academia de Medicina de Medellín y de la Sociedad Colombiana de Oftalmología y de Otorrinolaringología, y publicó en 1958 un libro titulado "*Memorias de mi vida*", donde narra los viajes de estudio y de turismo que hizo por veintidós países diferentes. Después hago referencia a las "*obligas*" o pago en trabajo que debían hacer los "*concertados*" o aparceros por el derecho a vivir en las tierras vírgenes de estos hacendados. Con esto quiero dar a entender que la vida de los trabajadores estaba muy lejos de lograr una justicia social sobre el trabajo y que había mucha humillación de parte

de los hacendados quienes buscaban que el derecho a vivir en sus propias tierras fuera pagado con el trabajo propio, siendo éste una nueva forma de esclavitud legalizada. También me refiero a las circunstancias que obligaron a los hacendados a vender o ceder tierras a los aparceros. Además de las transformaciones en la agricultura tradicional que se empezaron a gestar en los años 30's, cuando entraron los abonos químicos que prometieron hacer más productiva la tierra y los insecticidas usados para combatir la aparición de plagas que coincidentalmente entraron con ciertos productos agrícolas que fueron introducidos por los mercados, como la papa Pastusa.

Un habitante de Garagoa prefirió bajar el tono de la voz cuando quiso hablar sobre la historia de las haciendas más prestigiosas del municipio:

"...las familias "cocos" más adineradas de Garagoa eran los Díaz y los Forero, ellos tenían haciendas en casi toda la parte de arriba del municipio, en las mejores tierras. Estas dos familias acabaron con su patrimonio por la idea de viajar por el mundo. De los Díaz eran como tres hermanos, Chucho, Carlos y Cristina, se dice que los hombres no tuvieron hijos, legales por lo menos. Cristina se casó con un antioqueño paísa que le hizo vender casi todos sus potreros, eran como once, dizque pa viajar por el mundo conociendo países. Luego los hermanos le heredaron otros potreros más y también los acabaron pa seguir viajando, eso fue un derroche. De ellos hubo seis hijos. El caso es que además de viajar compraron casa en Garagoa y pusieron los bolos². Don Carlos que era el que más tierra tenía mantenía 200 reses para ceba, vivía de vender ganado cebado cada vez que salía un corte nuevo de terneros.

De los Forero dicen que acabaron las tierras también para irse a viajar por el mundo y acabaron con todo y ahora no tienen nada. De los Mora estaba don Hermelindo Mora que era tinterillo y que a través de los préstamos que hacía se enriqueció de la gente y amasó una gran fortuna. No se casó nunca y a la hora de morir, dicen que el director del hospital de esa época obligó a Hermelindo a firmar las escrituras a favor del hospital para que hicieran unas edificaciones que favorecieran a los más necesitados y así los demás lotes y propiedades pasaron a manos del municipio. Pero resulta que apareció un sobrino de él llamado Jeremías Bernal faltando tres meses para que se venciera el plazo del edicto que llevaba 20 años en curso para reclamar algún derecho sobre las propiedades de este señor. Las tierras y lotes en el pueblo de este señor sirvieron para hacer el teatro "Hermelindo Mora", el hospital antiguo y el internado de las monjas que es motivo de rencillas por la iglesia que reclama como suyas sin tener escrituras de eso."

Los habitantes de escasos recursos de las veredas del municipio de Garagoa, se vieron obligados a trabajar para los señores de las haciendas, en la búsqueda de su propio sustento y el de su familia, en la figura que fue llamada: los "concertados" o las "obligas", que consistía inicialmente, en abrir monte para establecerse por un

² Taberna y juego de bolos ubicado en el centro del pueblo.

período de siete, ocho y hasta doce años consecutivos, en la cual debían dejar listas las tierras para el pastaje del ganado, que era la economía imperante en la zona.

*"Hace unos 55 o 60 años que conozco esta tierra así como tá ahora con sus fincas, con sementeras y sus potreros pal ganado. Mis papás y los anteriores abrieron estas tierras o tumbaron montes pa sembrar pastos pa que los ganados de los hacendados pudieran mantenerse conformes. Así que la mayoría de tierras de esta vereda eran puro monte que los arrendatarios dieron sus vidas pa abrirlas y poder vivir por **siete años**, donde trabajaban la poca agricultura que les dejaban tener por conservar el resto pa sembrar los pastos. Pasados esos siete años, los dueños, patrones o amos les decían a esos arrendatarios que se entraran montaña adentro tumbando más, pa que los ganados gozaran de otras mangas de pasto. Así lo hacía esa gente y los dejaban vivir en sus tierras, pero eso era muy duro, porque los arrendatarios eran familias con hijos que sobrevivían no de un sueldo sino de la caridad de los hacendados que les dejaban cultivar y tener sus pocos animales, esa era la paga. Claro que mucho después, esos ricos ya echaron a pagar siquiera un sueldito mínimo que servía pa comprar mercadito o ropa, esos hacendados se fueron muriendo poco a poco. Uno de ellos que tenía mucha tierra por ahí, llamado Pedro Mora Fernández, familiar de don Hermelindo Mora, repartió sus tierras a los más pobres antes de dárselas a la iglesia, lo único que tuvo costo pa esos pobres fue la escritura. Mi hermana, esposa de don Desiderio y yo mismo recibimos de él, y quién sabe quién más recibieron su caridad. Era que mi hermana le sirvió un poco de tiempo a él, pero él no era un hombre malo, era muy noble." (Don Marcos Rubiano León).*

*"Dicin que había unas familias que eran ricas, como la familia **Díaz** y los **Salazar** que tenían haciendas en la vereda Resguardo Mochilero y que eran dueños de casi toda la vereda. Las pocas personas que no tenían tierras les tocaba trabajar como esclavos, recibían muy poco dinero y les dejaban vivir en sus tierras, pero en la condición de aparceros. Dicin, porque yo no alcancé a conocer, les daban un pedazu de montaña o de toyal, puallá al lau de Ciénega [vereda contigua a Resguardo Mochilero], lo hacían así, y ahí así por entre ese montí, le daban o tumbaban onde era toyal por ocho años, onde era montaña, le daban por doce años pa pradizar esu.*

Tumbaban la montaña, hacían pu'ahí su chocita de casita y a trabajar como unus negrus, tumbaban la montaña, le prendían candela y a sembrar rubita, el jrijolito, la hibia, a metele matas de pasto Kikuy pal ganao, y rozar después esus toyalitus que se iban jormandu y llegaban los ocho años o los doce años, y esi pasticu pa mantener sus pocus animalis que pu'ahí podían conseguir. Y llegaban los ocho, bueno, ya le tocaba entregar esa parte que habían recibiu, al ricachón, entos, el probe trabajador decía: "Y ora que hago yo patroncitu." Y le contestaba: "No hombre, aquí queda más montaña, le doy otro corti ahí pa que lo derribe y ya me entrega el que tá rozado porque ya se cumplió la Obliga." Y ya como taba esu pastadu, entos, ya lo utilizaban ellus pa sus ganaderías, y así pasó en muchas partis." (Don Aurelio Vallejo Alfonso.)

"La obliga era ir a trabajar en lugar de dar plata pal arriendu, esu era comu una semana o unos dos o tres días a la semana hasta pagar el mes." (Don Manuel Campos Manrique).

Posteriormente, una vez conformadas las haciendas en la vereda, los aparceros entraron a pagar el arriendo de la tierra que los hacendados les dejaban para vivir con dinero o con el propio trabajo en diferentes oficios, por el derecho a vivir en ella. Muchos padres se veían obligados también a entregar a sus hijos desde los diez años de edad a estos trabajos, edad en la que podían entregarse a la faena de madrugar y ordeñar cuanta vaca estuviera dispuesta. Aún así, estos hacendados les permitían trabajar las tierras para provecho propio, manteniendo una economía de subsistencia, cultivando algunas parcelas (estancias) que no interrumpieran con las tierras reservadas para el ganado, pero este privilegio era pagado con el propio trabajo.

"Pu'acá nosotrus pagamus arriendu en una hacienda, donde un don Regulo Salazar, mi papá pagó. Ahorita ya no, somos dueños de tierra toitos [todos]. Nosotrus pagábamos Obliga, lo que llamaban comisao, de una comisión de los hijos; tenía que trabajar a las siete, tenía que tar el obrero a rozar, a paliar."

*Acá sembramus, aquí lo allá, detrás del alto aquel, en ese lau tenía una estancia mi papá, porque en ese tiempo era mucha esclavitú, porque en ese tiempo casi **no éramus dueños de tierra**, eran todus a pagar **arrienditu**, esu no era caro mucho, pu'ahí 10, 15 o 20 centavus de arriendo, pero entos tocaba pagar una **obliga** y ser **comisao** del patrón. En ese tiempu mercaba uno un becerru, como el que está pu'ahí, pero más gordo, en 10 pesos. Hoy ya no, hoy ya toca 300 mil pesos. ¡Apu! Se hacía mercau con 20 centavus en canastu. Una obliga era trabajar el día entero y le pagaban a uno la mitad del jornal de lo que pagaban en las otras haciendas: ¡A ganar Jornal! La mitad de 50 centavus, 25 centavus, así se llamaba obliga."*

En esi tiempu, aquí junto a nosotrus había un vieju, Regulo Salazar, todú estu era de ese vieju, había 15 retales. Yo alcancé a pagar un poco de obliga, 90 días de obliga, tres mesis a trabajar, pero no de seguidus, sacar la casa así no juera a entregar, y se vendió, y el dijunto tenía que hacer sus cuentas, cuántas semanas tenía la gente que trabajar. Mi papá jue mayordomo de Regulo, vieju, Salazar, 12 años. Hasta que le tocó entregar todo, le tocó la mala jortuna, le quitaron una tierra, él era tan delicado, tan ajaniste y se volvió loco. Él duró dos mesis en Bogotá en el asilo, puallá le dieron remedios y vino y entregó la hacienda y nos tocó irnos pa La Vega, pa las jinquitas que mi papá tenía." (Don Custodio Manrique Pedrao).

La diversidad de oficios que se tenían que hacer en una hacienda lograba tener a la mayoría de gente bajo el trabajo subyugado a cambio de subsistir con sus respectivas familias, ya fuera en la labor de ordeño, achicando o encorralando, vacunando, bañando o fumigando, cuidando o dando vuelta al ganado, y traspasán-

dolo de un potrero a otro. Además de arar con bueyes para “*tapar alverja*” o hacer los distintos cultivos asociados, les tocaba ver de la familia del hacendado y de la propia, rozar los potreros, palear la sementera, cercar y sembrar fique; esta última labor era más de los hombres que de las mujeres. Ellas se encargaban de sacar la leche por los caminos veredales hasta el camino real donde estaban las mulas listas para llevársela al pueblo.

“Tocaba trabajar a lo que tocara, a cercar, en ese tiempo a sembrar el jique haciendo barbechus; yo alcancé a ir a arar a la edad de 18 años. En las haciendas yo corría a ganadiar, en esa época estaba a 50 centavus los pionis, a yo me pagaban a 60 centavus porque yo era muy bueno para enlazar. Un señor dijunto Juan Vallejo, que hace poquito lo sepultamos, hace como dos mesis, el decía... Mis palabras no le ojeandan, hablaba delgaditico: “Hay tá regio, es que no todos saben enlazar como Custodito, eso qué! Eso toca encimarle 10 centavus al jornal, porque ese sí sabe enlazar.” Yo cuando tenía que ir a trabajar, eso qué cotizas, no señor, cuando eso el más chiquitu andaba descalzo, como ahora que todo el mundo usa cotizas y botas, se destaque o no se destaque, no importa.

Cuando eso tocaba llevar almuercito a esas haciendas aquí arriba, hay veces iba mi madrecita, pero ya qué si se murió. Ya cuando me casé, ella no iba puallá porque la mordían los perros y en esas lejuras había ganadu bravu. En esu había ganadu bravu, ahora ya no, ahora son mansiticus. Ya puallí había otras haciendas, como la del jinado Dionisio Fernández, pero ya poquitu, un potrerito o dos, ya no había haciendas grandes, de correr los días enteros a ganadiar, coger y bañar el ganadu, pu’ahí una hora o dos horas pa echar pa bañar. Las haciendas eran ganaderas, en ese tiempo no hacían corralis, corralejas, pa meter el ganadu pa bañar, correr pa arrinconar el ganadu en un rincón el ganadu ariscu. En ese tiempo qué cuerdas, tampoco no había cuerdas [alambre de púas], eran cercas de madera.” (Don Custodio Manrique Pedrao).

“A mí y a mis hermanos nos tocaba ordeñar y cargar la leche en esos chorotes de barro que habían antes y cargarlos para que los llevaran al pueblo; esu en ese tiempo no había carreteras. Lo mismo hacíamos con unas ollas de 40, ollas grandes que llenábamos y no la cargábamos como fuera a la cabeza o al hombro y cuidado regábamos una gota de leche porque mi padre era muy delicado.” (Doña Elena Ávila Villamil).

“Esu se llamaba pagar obligas por tener la estancia que unu tuviera. Ahí trabajo a lo que se pudiera, no ganaba unu ná, esu el trabajo salía por el arriendo. Los trabajos de obliga era a rozar, a paliar, a lo que hubiera que hacer en la hacienda, onde tocaba ir a pagar la obliga, esu ahí era por semanas que le tocaba a unu ir, esu tenían la obligación los arrendatarios de ir una semana o dos semanas, lo que les ordenara el patrón. Yo trabajé ondi el jináu, doctor Arcadiu Joreru [Forero], ondi el jináu Antonio Joreru. Yo no jue mayordomo ahí, porque jue que yo, en después, ya tuvi jue onde las señoritas Joreru, ahí sí tuvi mayordomiandu. Ahora tengo 91 años cumplidos.” (Don Marco Antonio Morales Samudio).

"Entos, yo toda la santa vida con mis bueyis, entos el dijunto Regulo Salazar dijo [sube su tono de voz]: "Custodio usted tiene que venir a ayudame a arar." Entos lo miré yo y le dijo mi papá: "Ese muchachito ya puede arar." Entos, me dijo que viniera el martes, yo me jue con los bueyes enyugados, con mi arado encima de la cabeza de los bueyis, esus se llevan encima encajadus en una canasta de guarapo.

Y decía el jinado: "Aquí pa'riba". Era gente brava, alevosa. Decía: "Aquí pa'riba es el arazón." Yo decía: "Bueno Doctor". Era mi amo, en ese tiempo era mucha humillación: "Bueno doctor, bueno mi amo." Tocaba quitase el sombrero y casi no miralo a los ojos, como con venia. Esu se paraba con un bastón y decía allá: "¡Hasta aquí!" Y hasta ahí se echaban los bueyis. Y si iba a quen ayudara a atajarlus tanticu pa poner las primeras rejaas, me decía: "¡A atajar hasta aquí!" El muchacho que venía o mi mismo jinaditu papá eran los encargados de llevarlos. Esu en ese tiempo había mucha humillación. Esu cuando hicimus el servicio militar había también mucha humillación, entos allá dijeron: "No señor, que eso si lo humillaban que lo humillaran sus padres o un sacerdote, pero que no se dejaran humillar de cualquiera."

Allí lo que es de mi sobrino Pedro Mora, pa'riba, de la casa era una mata de montaña y el dijunto Regulo Salazar, ese no dejaba arrastrar una madera, arrastrar, lo que era llevar al "rastre", sino que tocaba llevar al hombro pa que no se maltratara el pasto. Quién sabe que sería la idea, ahí por tirarse el personal, por tirarse la humanidad. Eso lo hacía la genti que le tocaba obliga, pu'ahí le pagaban 25 centavus lo que le correspondía por la obliga, eso era pagando obliga, eso sacaban Encenillo, Manzanos, Cerezos, Chinchin. Ahora ya tocó sembrar pino pa tener con qué hacer las cercas, eso ya no hay maderas montaÑeras pa sembrar, toca sembrar el pino pa tener pa las cercas. La madera que se usaba para hacer casas era toda esa madera del monte: Manzano, Cerezo. Ahora ya no construyen con eso, mucho tal cual que lo haga, eso nosotrus arrastrábamus madera en aquella hacienda, de donde el primu Jesús aquí abajito.

[...] *Mis padres cultivaban también maíz, arracacha, papa... Ellos como vivían puallá recomendados en la hacienda del Señor Doctor Arcadio Jorero [Forero] y de la Señora Sara de Jorero, eso era con la hacienda Mojica, puallá también donde el jinado Antonio Jorero, puallá también esa gente sujría, esas señoras fueron mucho sujridas, el señor también, aguante jrío como todos los santos; era que de antes si llovía, no era como ahora que cae un aguacero y pasa rápido. Y con el desayunoito..., hasta cuando volvieran por allá a las dos, tres o cuatro de la tarde, pu'ahí les darían pa un pan y la gaseosa, eso es el caso como es la vida. Por administrar, cuando eso era barato, pu'ahí les daban una estancia pa trabajar y pa tener ganado. El sueldo era muy poco, pu'ahí un jornal que ganaran, eso era muy poco; era por la jinca o el terreno que les daban pu'ahí el jornalito, esa era la paga, quién sabe si era el jornal que les pagaban, allá les tenían casa pa vivir. El día pasaba con las tareas que hubiera que hacer en la hacienda, donde la señora Sara de Jorero había un administrador, fuera de los mayordomos, eso era lo que dijera el administrador." (Don Custodio Manrique Pedrao).*

Los dueños de las haciendas en la vereda Resguardo Mochilero eran prácticamente dos personas, que poseían cada uno por aparte casi toda la vereda, se trataba de Regulo Salazar y Pedro Mora Fernández, posteriormente los Bohórquez y los Díaz adquirieron tierras para la ganadería. Además estos hacendados poseían la mayoría de tierras de la parte alta del municipio. Los habitantes de las veredas de Garagoa y de las veredas vecinas a éste, servían a estos hacendados, y además eran obligados a trabajar al lado de Miraflores, en un corregimiento llamado San Antonio, donde al parecer había mucha gente pobre. Estos hacendados y sus descendientes se fueron muriendo, vendieron a los aparceros o cedieron sus tierras a los más necesitados que les servían para mantenerlas, en parte debido a la aplicación de la ley 200 de 1936 (primer intento serio de reforma agraria en Colombia). Se dice que antes de ese año casi no había habitantes en la vereda Resguardo Mochilero. En esa época la tierra era muy productiva porque era tierra nueva que hasta ahora se sembraba, por lo tanto estaba bastante abonada. Ahora después de casi 60 años, la tierra está bastante desgastada, por la acción de los cultivos y el sobre-pastoreo.

"Yo soy de Resguardo, pero mis padres eran de Bancus de Arada, ellos se vinieron a esta vereda porque aquí era una hacienda grandotota, entos le dieron estancitas, después de la estancia, entos le vendieron la estancia. En esi tiempu les tocaba ganadiar, rozar, esu era pagandu obliga, decían." (Don Manuel Campos Manrique).

"Cuando yo era pequeña y mi padre era mayordomo de don Regulo Salazar..., que decían que era dueño de casi toda esta vereda [de Mochilero]." (Doña Elena Ávila Villamil).

"Cuando mi padre llegó por aquí de Macanal estuvo de mayordomo donde el doctor Regulo Salazar. El doctor después echó a parcelar, esto porque tenía tierras desde Quigua y subía por la cuchilla La Jullería, allá por donde doña Carmen Parra Bernal. Mi papá compró arriba un retazo y después compró a otra persona esto donde ahora vivo. Yo fui criado en la casa del doctor Regulo, con su esposa, a mí me tocaba ir a la escuela de Bancos de Páramo, eso me tocaba sufrir mucho para ir allá en esos caminos tan lejos y unas lomas, claro que de muchacho uno anda pero eso se cansaba uno. Aquí cuando eso en Mochilero no había escuela, cuando eso el gobierno no educaba maestros pa que trabajaran en las veredas. Siempre nos tocaba sufrir pa medio aprender a poner nuestro nombre, eso era tristi, por eso es que quedamos como pendejiaos porque no pudimos estudiar nada, pu'ahí únicamente estudiamos pa echar pala, eso si no nos enseñaron mucho porque eso es mucho más fácil de aprender." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta.)

"Esu decían que era una crisis, puallá en 1900 no se qué... Toda esa genti de Resguardo Mochileru, pu'ahí en esu no había habitantis, si habían dos no habían tres habitantis, según, porque había un tal Regulo Salazar, y él casi no dejaba pasar la genti por la jinca, pu'aquí abaju vivía y era que decían que esta vereda era de él, el

Altu de la Virgin, de puallá abaju del Altu de la Mesa, por esa cuchilla de esas partes pa'rriba. Peru en esa época, cualquier 80 años atrás o 100 años, que por aquí era de pocus dueños estas jincas, esu ya se murieron, ya venderían. Pues ahí si nos tocó en una época sujrir porque eran esclavos de los ricachonis, ellus puallí hubu una que llamaban una "crisis". O sucedi que en esta parte de Resguardo Mochileru, puallí pal lado de San Antonio, Mirajloris, había mucha gente y eran muy pobres, esclavos de los ricachonis, como arrendatarius. Mi padre trabajó puallá en San Antonio, Mirajloris, puallá onde un tal Rosendo Jorero, contaba que puallá la mayoría le tocaba pasar de obreru, pu'aquí y pa'llá. Y allí no sé como jue pa comprar [en donde son las tierras que heredaron todos sus hermanos], puallá cuandu una crisis de plata, peru, pu'ahí él de alguna gracia, con pocu trabajitu consiguió pa comprar tierras, como cuandu esu una jinca valía pocu, peru también el salariu de un obreru era muy pocu y pu'ahí echó a comprar junto a la casa. Ahí onde vive mi hermanu Jorge, pu'ahí en una casita de paja, y orre [ahorre] y lleve una carguita de leña, bueno en jin. Porque mucha genti en esta parte, aquí para abaju, el trabajitu era buscar leñita y piqui y lleve a vender el día lunis, juevis, sábadu y domingo al pueblo a la espalda o a lomo de mulas; y valía cuandu esu, dicen que don Gabriel Parra vendía a sieti centavus la carga e leña, pero entos cuando eso la plata valía, las cosas eran apuntantis³.

Y mi padri pu'ahí, claru que nos acompañó, él murió en el 68. Nosotrus teníamos pu'ahí los 22 años, éramus jovenones unos, otrus eran menorones y entos, ya tenían sus compritas y más tarde se organizaron. Puallá pal ladu del potreru, había un doctor Pablo Villamil, lo que era la jinca Bohórquez, yo era pu'ahí mayordomu, ver de obrerus, administraba obrerus, trabajo de la finca, porque en esu antiguamenti estu no era como hoy día, esu le tocaba descepar y rozar a punta de machete Tamandúa encabado en un palo, cuandu esu peinilla no había, las herramientas ya eran distintas.

Muchus decían que el tal Reglu [Regulo] Salazar y un tal Pedru Mora Jernández eran dueños de toda la vereda. Él que si sabe esa historia es don Custodio porque nosotrus ya semus muchu menores de esa gente. Él si sabe cuál era el asunto de esa vereda, los primerus conquistadores, porque él tiene unos 80 y pedazu, porque nosotrus hemus conocido esta vereda como se mira hoy en día. Potreros en partes han limpiado, sí, peru ya son chiqueraltus ahí pequeños, en jin. Yo y mi esposa fuimos mayordomos de la hacienda de los Bohórquez en la vereda de Quigua Arriba, nos tocaba cuidar la tierra y vivir allá sólo ordeñando vacas, eran como unas 30 vacas si no estoy mal, nos tocó sufrir mucho en esa labor, porque tocaba madrugar mucho pa tener la leche lista pa la venta en el pueblo." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Trabajábamos donde el jinado doctor Arcadio Forero, allá vivimos sieti años trabajando en ganadería. Mi esposo era mayordomo, mi patrón, y a lo que ya murió me vine pa mi casa, eso ya hace más de 35 años, acercándose a los 40. Mi padre habitía arrancando hierba puallá en los potreros y casi no jaltaban las sirvientas mientras ya estuvimos grandes y ya después ¡qué sirvientas!, las sirvientas eran las hijas.

³ Cosas con gran valor económico.

Cuando ya crecimos nos tocaba el oficio de la cocina diariamente a mero sancochar y hacer arepas todos los días. ¡No me jriegui ahora sí se acabó ese perequi. Los hombres se dedicaban mero al trabajo.

Después de los señores Regulo Salazar y don Pedro Mora Fernández, que fueron los primeros dueños de estas tierras, ya compraron la mayoría de la vereda los señores Parras, si tenían ahí sus "posibles". En esa tierra trabajaban y tenían ganadería, ellos tenían bastante ganadería porque arriba en El Jucual [vereda Quigua Arriba] era mucha jinca y estaba llena de ganadu, allá le tocó a mi hermano Jorge y a Gabriel por separado, ellos están dedicados a las ganaderías y a sus trabajos." (Doña Carmen Parra Bernal).

2. Unidades Territoriales.

En este capítulo hablaré de las unidades territoriales de la vereda como la gente las concibe, es decir, cómo ciertos lugares o espacios dentro y fuera de la vereda están referenciados en la mente de la gente. Estos espacios los muestro a través de varios sub-capítulos, como espacios locales y espacios regionales, que se diferencian según la ocupación del grupo social que los ha habitado a través del tiempo, como un espacio recorrido por la historia. Hay un conocimiento diferenciado de estos lugares que se caracteriza por tener definiciones socio-culturales referidas al clima, suelo, organización social, producción agrícola y la forma de economizar dicha producción, saber que persiste en la memoria colectiva. Partiendo de la metodología usada en el trabajo de campo en donde se buscó en la vida de la gente dónde estaba la teoría, entendimos por medio de esta premisa que el pensamiento está totalmente cargado de materia, contradiciendo un poco el planteamiento de Lévi-Strauss quien afirma que los objetos y las cosas son "buenas para pensar", posición que retoma una concepción filosófica de la historia, más bien son pensamiento.

Considerando que la relación entre la mente y sus objetos es dialéctica, en el sentido de que tanto la mente como el objeto se modifican profundamente, elaboré un constructo histórico y socio-cultural de la producción agrícola en el medio natural particular de esta vereda y en torno al mercado. Además de cómo la agricultura reproduce las relaciones sociales cíclicamente, al interior como al exterior de ella, permitiendo entender las leyes que gobiernan el fenómeno agrícola, apoyándome en los elementos integrantes del fenómeno mismo.

Tomando en cuenta que se necesitaba construir un modelo socio-cultural que permitiera ver la plasmación real en la actualidad del fenómeno agrícola en la vereda integrado a otros planos, como el ecológico y el económico, que explica la realización del mismo de una manera determinada y con una frecuencia concreta, entendí que no había una línea divisoria que mantuviera aislados sin implicaciones mutuas las realidades de la estructura y las del comportamiento. Por lo tanto, este modelo integra las unidades territoriales que tienen que ver directamente (parcelas, potreros) e indirectamente (manas, bosques) con el fenómeno agrícola. Unidades que permitieron deducir el código territorial correspondiente en torno a este fenó-

meno, partiendo de que todo lo que rodea al ser humano está investido de un significado que se interpone entre el medio natural y la actividad humana en lo que respecta a la semantización del espacio territorial.

"Un análisis territorial no debe olvidar que un territorio se debe definir desde las relaciones que lo diferencian de los demás territorios." (García 1976: 77).

Si se considera el espacio determinado por la pura sucesión, y el individuo que se interpone en ese **continium** espacial, creador de discontinuidad, no se pueden considerar como partes aisladas de un todo, sino que se constituyen dentro del contexto relacional, que forma toda una serie de formalizaciones de la utilización del espacio. En este sentido el territorio humano se distingue indiferenciadamente según las unidades grupales. Ya sea si se considera la familia o si nos centramos en otros tipos de unidades sociales más informales, los grupos de edades, las asociaciones de trabajo, etc. En este caso la unidad social de la vereda parte de la familia nuclear como núcleo más diferenciado, los cuales se reúnen con vecinos y otros miembros de otras familias nucleares (que pueden estar emparentadas entre sí) para cumplir una labor agrícola cualquiera, bajo diversas formas de asociación: "**compañías**" o "**por ambías**", "**fuerzas ganadas**", "**jornales**".

Allí encontramos inmediatamente una fragmentación del espacio que relaciona la sementera con la organización interna y externa de la casa y de otros espacios socioculturales y biológicos. Aquí se quiere demostrar que los espacios agrícolas, como los "**barbechos-propios**", "**barbechos-compañías**", "**barbechos-estancias**", "**arriendos**", "**empeños**", tienen viva relación con la organización de otros espacios familiares, sociales y naturales, además de la casa, con el mercado de plaza, la tienda, el pueblo y el bosque. Sin desconocer que hay otros espacios diversos donde la gente interactúa en la vereda, como los caminos o sendas, las carreteras, la escuela veredal y las casas de oración. En el pueblo hay otros espacios como las tiendas, la Iglesia, el parque central, ciertas esquinas, etc., donde discurre otro tipo de relaciones sociales, culturales y económicas, de tal forma que según sea la interacción que reproduzcan los sujetos entre sí, les permite diferenciarse cualitativamente y les hace pertenecer socialmente a un grupo. Retomando a García, ciertos comportamientos impiden o facilitan patrones específicos de interacción enmarcados dentro de la diferenciación del espacio. Los valores espaciales están dados por el tipo concreto de relaciones que se establecen a través de la fragmentación:

"La Antropología Cultural se ha dado rápidamente cuenta de que la filiación, la consanguinidad y la alianza no son términos suficientes para definir un sistema de parentesco, y que al lado de ellos, como soporte de relaciones peculiares, debe considerarse la forma de residencia." (op. cit: 72).

En la utilización social del espacio hay una formalización o cualificación que responde a cierto conjunto de elementos de la estructura social.

"La familia y cualquier grupo es una unidad discontinua. El territorio que podemos llamar familiar no anula los territorios de sus miembros, sino que los integra dentro de un sistema peculiar de relaciones. Con ello queremos decir que desde el punto de vista territorial el conjunto familiar reasume los territorios individuales, que dentro de ese contexto se modifican por la pertenencia a un todo." (op. cit.).

De esta forma, se puede entender que los barbechos en todas sus formalizaciones están integrados a un sistema social de relaciones de trabajo: entre familiares, entre compadres o sencillamente, entre vecinos; integrándolos, dejando algunas veces a un lado el sentido de propiedad de la tierra, en el caso de las estancias. De esta manera, hay un carácter dialéctico de las unidades sociales que conforman una comunidad con el que se va anillando la vida en sociedad.

"Una casa se opone a las demás y se unifica con ellas, pero todas las casas se oponen, por ejemplo, a los territorios acotados para cultivos, mientras componen con todos ellos una nueva unidad, hasta formar, a través del mismo proceso de diferenciaciones y unidades, la unidad territorial del grupo. [...] Vemos por tanto, que lo que cualifica el espacio para convertirlo en territorio humano son una serie de delimitaciones cargadas de formas específicas de interacción, que reproducen la estructura de la entidad social que las ocupa, y que estas delimitaciones se encadenan a su vez, en una organización que refleja la dialéctica de la misma vida social." (op. cit: 73 y 74).

2.1 Lugares fuera de la vereda.

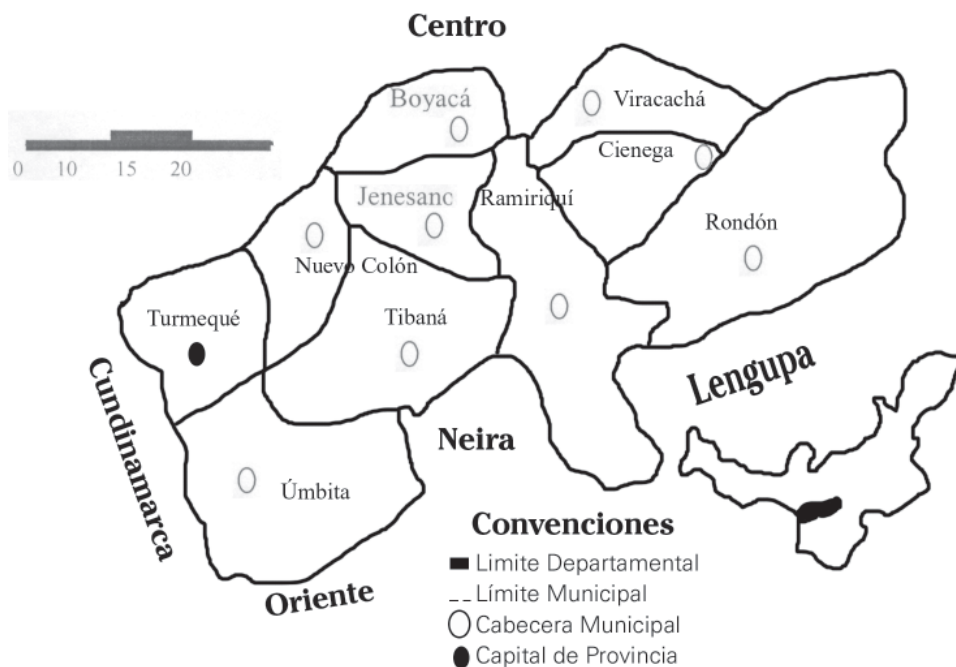
2.1.1 Los del reino y madre.

"A los "reinosos" se les decía así porque venían del Reino de donde se da la papa y era por la papa que se le decía así, porque era la madre de la papa." (Don Justo Pastor Cruz Sanabria).

Los "reinosos" o "runtanos" se ubican espacialmente en la región de Tunja y por los lados de Boyacá, Viracachá, Ciénega, Ramiriquí, Jenesano, Nuevo Colón, Turmequé, Tibaná, Úmbita y Chinavita, es decir, lo que actualmente es la provincia de Márquez (ver Mapa No. 6) o el alto del Valle de Tenza, a excepción de Chinavita que es de la provincia de Neira. Se dice que las familias que bajaban del Reino hacia la parte baja del Valle de Tenza venían desde el nacimiento de los ríos Juyasía y Lengupá (llamado más abajo río Garagoa) del municipio de Ciénega, más exactamente desde la laguna de La Calderona. Estos dos ríos nacen en un mismo punto

pero divorcian sus aguas en la cuchilla del páramo de Bijagual. Anteriormente, estas familias negociaban ollas de barro y maletas de hilo de algodón para hilar y hacer mantas a cambio de miel de caña y panela que no se producía en sus tierras. Ahora como se acabó todo eso no vienen más sino a pagar salves a la virgen del Amparo de Chinavita y de la Candelaria y a las fiestas de los pueblos del bajo Valle de Tenza, siguiendo una ruta por Garagoa, Miraflores, Tenza, Sutatenza, La Capilla y Guateque, dicen algunos, no con tanta seguridad, que bajaban incluso más hacia los pueblos de los Teguas: Campohermoso, Macanal y Almeida. El interés del recorrido era observar la unión que vuelven a formar estos dos ríos en uno solo llamado Upía en la región de Macanal, antigua tierra de los Teguas. Aquí se puede ver una correspondencia de un área natural que es atravesada por dos ríos que nacen en un mismo punto, se divorcian en su recorrido y se vuelven a unir en un mismo punto cuando llegan a desembocar al río Upía, que en realidad es el mismo río Garagoa, pero que toma varios nombres desde su nacimiento hasta su desembocadura. El cambio de nombre obedece justamente a la unión con otros ríos.

No es muy claro el tipo de comercio que establecieron estas gentes del Reino y Madre, de vestido, proceder y lengua diferentes, como algunos mayores los recuerdan antiguamente, pero lo que si es claro es que esta gente llegaba a tierras



Mapa No. 6 Provincia de Márquez.

más bajas, y aún lo siguen haciendo, reforzando una ruta de mercado, en donde se cambiaba a manera de trueque ciertos productos agrícolas como la papa de las tierras frías que ellos mismos producían a cambio de miel de caña, telas de algodón, plátano, yuca u otros productos que se daban en las partes bajas de la región. La existencia de algunas preferencias en la comercialización de productos con ciertas regiones, como es el caso del pueblo de Ciénega (del Reino y Madre) que prefería traer la miel de caña de Garagoa que de Miraflores (parte baja del Valle de Tenza), después de intercambiar con otros pueblos las ollas de barro que producían, deja ver una red de relaciones comerciales especializada y preferencial. Estas rutas comerciales y de romerías deben ser tema de investigaciones futuras para entender la dinámica de las relaciones comerciales y sociales entre estos pueblos de lo que se ha llamado Alto y Bajo Valle de Tenza.

*"Ellus venían a Garagoa a traer las ollas y puallá a otros pueblus, pero toda esa genti es a uno sólo, **un sólo entendimientu** entre ellus, porque no tienen "**constitución**" de tierras y tampoco pueden trabajar, ni pueden vender una res ni nada. Ellus no tenían tierras, esu pu'ahí en arriendu, vivían en una tajadita de tierra. Ellus los llamaban así, no porque vinieran del cielo, sino porque sacaban ollas de barro, traiban aquí maletas de ollas a Garagoa, o hasta Guateque es que llevaban y que era de donde era la "madre" de la papa.*

En lo que es el parque hoy en día era la plaza, ahí en derechu de la Ceiba, ahí abajitu vendían la cebolla y pu'ahí vendían las ollas los reinosus, peru esas sí trabancaban esas ollas, ahí sí como el cuento que dicen: "En echales hartica aguita pa que no se quemaran." Porque esa es la causa pa quemase una olla, sea de la de aluminio, sea la de barro. Los reinosus toda la santa vida que dízque cargaban ollas pa vender, puallá a Mirajloris dízque iban. Pa cuando yo jue pa'llá a traer un poco de panela, en más de ochu viajes que jue yo, puallá no llegaban con esas ollas na, decían sí que iban, pero luego ese lejononón pa echar el día íntero con la maleta." (Don Custodio Manrique Pedrao).

"Los obreros les servían sus platadus de comida con la tardi, como la sopa de maiz se la daban a medio día. Hay le daban una chorotada de ají, de un ají colorado largo que era muy picoso y eso era gente que se ponían retocados, carajo, como "renegridos". Al desayuno se tomaban unas cucharadas de caldo de ají, su tasada de sopa y se comían media arepa o medio pan, un pan era grande y de resto al medio día una tasada de sopa de maiz, que eso ya era sólo grano, sola alverja. Y eso era también con su chorotada de ají, esa gente se picaban muchu, esa gente vivían como coloradus, como revividus iuyay! Para trabajar y todú de veraz y hoy día si qué, con el olor ya queda la persona muerta." (Don Nepomuceno Peña Parada).

Los "reinosos" llegaban a Garagoa por familias para el primero de enero trayendo chorotes, ovejos, comida y se instalaban con todas sus cosas en el parque junto

a la gran Ceiba que se levanta imponente 34,20 metros del suelo compitiendo en las alturas con la moderna iglesia que se construyó posteriormente. Allí cocinaban y dormían hasta por tres días y luego se iban para los otros municipios. Actualmente no se quedan en el parque, sino en hoteles o en los camiones que traen. Hace como seis años la gente intolerante, en cabeza de un alcalde, les cercó toda zona verde del parque alegando que lo dejaban lleno de "suciedades", pero no los detuvieron en su empeño anual de venir a estas tierras a probar el aguacate, el ají y la miel de caña que tanto les gusta. Pasado los años llegó otro alcalde que consideró que el parque se parecía más a un establo por las cercas de madera engrasadas con petróleo que había colocado su colega, así que las mandó quitar para sorpresa de los reinosos y para fortuna de los habitantes de Garagoa que volvieron a disfrutar de la zona verde, de los jardines, que aún siguen siendo motivos de la "foto dominical" que la gente se hace tomar del fotógrafo del pueblo, por el entusiasmo que los mueve a bajar los domingos a misa o a las fiestas religiosas.

*"Los "reinosos" comían aguacatis, esus los conocí yo, traiban **ollas**, esu también en Mirajloris traiban maletas de **jilu** [hilo]. Mucha genti iba a las tierras de los reinosos a traer maletas de jilu también pa hacer **lien zus** [lien zos], pa hacer **cobijas**, hacer **mantas**. Ora ya ninguno trajica ni hace eso, porque ya hay mucha maquinaria pa hacer la ropa; hacían "**samacas**" pa pantalones de los hombres, esu puallí en **Garagoa** habían unos, en **La Capilla** también había una señora puallá que hacía mantas, ellus se iban a traer maletones de "jilu", esu "jullaban" el **algodón** pa hacer lien zu, esu puallá hay matas de algodón, pu'aquí ya no hay, no se da esa matica, en la **Vega** sí. Hacían palitus como un "jutu", como aquellos palitus, pero eso jl oriaba y echaba unas manojaditas de penquitas y eso se ajunta y se despepa y esu ya ninguno ajila algodón. Sacaban la hebrita pa coser la ropita, pa coser cualquier cosa.*

*Ellos comían **aguacate**, ese se daba puallá en La Vega, pu'aquí no se daba, también comían **ají** cru du, esu llevaban un poco de ají en un canastu, esu cogían un ají y esu era como el que comía dulces y esu no les pasaba nada, era gente muy "**cuerona**"⁴, esu traiban unos ollonones reinosos y puallá se iban y con un bordón o palos largos trancaban sus ollas y se trancaban ellus mismus en el camino rial pa no caerse. Esas ollas eran de barro, porque en ese tiempu no había aluminio como éste, esu les tocaba traer las ollitas de barro pa vender unas en Garagoa. Eso pesaba, esas maletas tenían que pesar más de **cinco arrobas** que cada unu cargaba.*

*Los Reinosos eran puallá del lado de **Tunja** y esa gente pa comer la miel, esu cogían las totumas de **miel** como en unas tasadas de comer "pionera"⁵. Con una taza de miel esu era como el que sorbía caldo, esu eran constitución, muchu gustales. Contaba un dijunto en Pachavita que unos señores de ahí cerquita pasaron un río donde había un puente al lado de arriba, entos, vieron que taba jumiando y entos,*

⁴ Persona de semblante fuerte.

⁵ Grupo de peones.

*llegaron y dijeron: "Véndame un poquito de miel pa llevar." Esu en ese tiempo era gente **pobri**, llegaban como juera con "**júnicus**" o burritus, pa transportar, entos, dos arrobitas toca poner al "juniquito" y donde se caiga tocaba paralo y cargar un poco la maleta; pero gente muy juerte, muy juerte." (Don Nepomuceno Peña Parada).*

2.1.2 Los guates.

Los Guates eran gentes que habitaban regionalmente un sector que corresponde actualmente al medio Valle de Tenza: Garagoa, Chinavita, Tenza, Sutatenza, La Capilla y Guateque.

"La gente de Ciénega Tablón eran colonos que vinieron del Reino, reinosos que venían de Úmbita y ellos decían que los garagoences eran los guates o orgullosos." (Milciades Mendoza).

*"El que es "**guatoso**" es orgulloso. Si a nosotros, los reinosos nos llamaban los "guatosos", era lo mismo que los "**guarumosos**", porque si se ponía una camisita o si tenía una yuntica de bueyis, decían: "**aquel guarumoso**." No señor, eso no debía ser así porque el cristiano que más tenga que sea más legal, pa yo tengo eso." (Don Custodio Manrique Pedrao).*

La expresión "guatiando" significa poseer o tener algo de valor que los demás no tienen, como los niños que estrenaban zapatos cuando iniciaban el período escolar.

2.1.3 Los teguas.

De la región de Teguas se traía a Garagoa a lomo de mulas cosechas de maíz, papa y yuca, pero las grandes pendientes resultaban obstáculos difíciles de atravesar.

*"De la región de Teguas, de los teguanos, traibamos maiz, porque allá había un conocido, un cuñado de los Francos que traiba el maíz y le decía: "Traíbame el maíz y yo madrugó, no me lo venda a otro lado. Yo le vendo el haba y usté me vende el maíz." Se compraba con dinero y pu'ahí unas poquitas llevaba porque llevarla en cáscara se biega a dañar, se **marmuquea**⁶.*

Se dice que a Campohermoso llegó mucha gente del lado de Úmbita a vivir a esas tierras, los teguanos bregaban a vender maiz y yuca. Puallá juimos nosotros una vez, juimos con mi papá y un hermano a traer papa, pero no me gustó, esu pu'aquí si hay con qué mantenerse, la bestiecita sujrió muchu en esus barrialonis, en esus precipicius engañosus. Principiaba la carga grande y entonces quedaban unos callejonis, tocaba descargar y cargar la maleta lejus y otra vez cargar a la bestia, esu no. Ese jue el primer viaje y yo no golví puallá." (Don Custodio Manrique Pedrao).

⁶ Manchas producidas por el transporte de los productos agrícolas.

2.1.4 La represa de Chivor.

La represa de Chivor (ver Foto No. 2) fue la causante de que se humedecieran más las tierras del municipio de Garagoa, lo que afectó las cosechas de frutas típicas del lugar. Se registró también un incremento de la temperatura y la entrada de plagas dañinas para las sementeras.



Foto No. 2.

"Prácticamente la represa dañó el clima, naturalmente que sí, porque antiguamente se daba la chirimoya, la naranja a orillas del río Garagoa, hoy en día ya no. Cuando baja la represa sale mucho gusano, es decir, por la época de verano, de ahí se jorma mucha mosca, entonces, atacan la jruta hasta que la dañan por completo.

La humedad de la represa fue la que dañó los árboles frutales del municipio y de los demás municipios hasta el norte llegando a Nuevo Colón, pero como ahora el nivel de la represa es bajo, ahora es menos la humedad en las tierras y eso hace que vuelvan los frutales a dar fruto como el mango, la naranja y el aguacate." (Anónimo).

Otras personas consideran que la construcción de la represa no afectó de esta manera los cultivos, sino que la presencia de otros factores como el abuso en la utilización de insumos agrícolas que han deteriorado los suelos y las plantas, y de los funguicidas usados en los cultivos ilícitos en áreas lejanas que son transportados por el viento hasta el área de influencia de la vereda, como se puede evidenciar cuando el volcán de Ruiz hizo erupción y las cenizas llegaron hasta estas tierras.

"La construcción de la represa no cambió nada, eso es un decir que perjudicó el clima, eso no es verdad, lo que pasa es que ahora hay más plagas, porque hace una década que se cultiva lulo y no se necesitaba tanto químico. Ahora hay unas heladas que no se sabe si son naturales." (Anónimo).

2.1.5 Mamapacha.

Hay dos versiones encontradas respecto a la ubicación del cerro de Mamapacha, una defendida por los habitantes del pueblo y de las veredas de Garagoa quienes dicen que este cerro se encuentra al oriente de Garagoa, del cual se desprende la cuchilla de las Cruces o El Varal y se encuentra en sus proximidades la microcuenca Las Moyas, de la cual se abastece el acueducto municipal de Garagoa. Para la gente de Garagoa, El Jucual es un morro que queda al pie del cerro de Mamapacha. La segunda versión defendida por la gente de otros municipios, afirma que éste cerro se llama El Jucual, y Mamapacha realmente se ubica más al oriente, en un pico en la

zona montañosa de Mundo Nuevo, al lado del pico San Marcos, en inmediaciones del municipio de Chinavita, a 10 kilómetros de Garagoa. Al respecto, no despejo esta contradicción porque no se encontró una persona que aclarara esta divergencia en los nombres de los lugares. Así que para esta investigación me acojo a la primera versión que expongo aquí, porque la gente de la vereda Resguardo Mochilero reconoce este cerro con el nombre de Mamapacha, y que sirve de punto de referencia a los relatos que se cuentan a continuación y otros posteriores.

*"Mi padre decía que el cerro de Mamapacha [ver Foto No. 3] eran compadres con el cerro de Somondocu y que de irse el cerro de Mamapacha, el cerro de Somondocu también se iría. Y comu la catedral de Garagoa está encima de unas varillas de oro, y que se iría Garagoa y quién sabe cuántas veredas, cuántos municipius se irían ahí. Decían que debajo de la iglesia de Garagoa había una laguna de agua, o sea, que Mamapacha y Somundocu son compadris. O sea, doña Pacha era una **mojana** y tenía compadris en Somundocu, o sea, que hay mojanis también allá.*

Cuando cogía a tronar acá en el cerro de Mamapacha era agua segura, entos, respondía el cerru de Somondocu lo mismu. O sea, que allá también cogía a tronar y relampaguear y agua que era encima." (Doña María Zoila Rosa Campos Manrique).

*"Porque di antis decían los antiguos, que cuandu esu se nublabo en Mamapacha, decían: "Esu va a llover porque Mamapacha se puso la **joraica**." [ver Foto No. 4]. Y era que antis hacían unas gorras de lana de oveju pa ponesi, le ponían un **baruqueju** pal cuello, y pa unu no sentir jrío en la cabeza, así un gorro de lana y aquí una colita larga aquí abaju. Todu lo hacían de lana de oveja blanca o negra. Esu eran muy calientis, con esu no se sentía jrío en la cabeza, de veraz. Cuando Mamapacha se pone la joraica esu muchas veces lluevi. O cuando va la gente arriba a paseo y echan pólvora harta, esu al raticu queda nublado. Así sea en el veranu, se pone su joraica y no deja mirar pa tou lau. Había una jinada puallí del lau de Bancus que las hacía, comu era que se llamaba..., allá les compraban, era una jinada Rosita." (Don Pedro Mora Fernández).*

*"Dicen quesque es una señora, lo que llaman una **mojana**, y que ella era **cuidandera** de ese cerru, porque en ese cerru hay mucha **riqueza**, entos, que son enviados por Dios a que cuiden su riqueza, porque ahí hay una riqueza muy buena.*

*Dicen que hay dos vigas de oro del cerru de doña Pacha al cerru de **Somondocu**, es que cruzan por debajo de Garagoa. Dizque tienen un grave peligro, donde llegaren a tocar una viga de esas, por decir llegar a trozar una viga de esas, dizque se jundiría Garagoa." (Don Laureano Gamba Franco).*

"Esu hay dos vigas de oru de Garagoa a Somondocu, porque si el cerro se jue-



Foto No. 3.

ra, esu es una cosa brava, esu tenía que correr todú estu y voltiase Garagoa, esu tenía que acabase. Decían que los anteriores si veían a la "Biata", ahora no, ahora no. Nosotros no la hemos visto, decían que guardaba cigarrillus, tabacus." (Doña Matilde Cabezas Cuesta).

"Decía que allá viven los "Cuicas", al pie del cerro de Mamapacha, yo no sé si es a la jinca o la gente a las que le dicen así." (Daniel Mora).



Foto No. 4. La Joraica.

"Los "Cuicas" viven al lado de Mamapacha, así decían que tenían ese apellido." (Don Nepomuceno Peña Parada).

*"Dicin que es una señora que vivi ahí, se llama **Pacha** y por eso quedó el cerro de doña Pacha. Quién sabi si esa señora vivi en el cerru, esu si hasta ahí no sé."* (Doña Fidedigna Rubiano León).

"Ella tiene muchas cosas, esu allá había una "Biata", una mujer, o la hay, pero ya no se presenta, porque decían que se llevaba los niños y los "desvencijaba", y entonces, les decía que sacaran el dedo, entos, decía: "No ta gordo, todavía le jalta." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Se dice que el esposo de Mamapacha se llamaba **Marcos Batata**, y también que doña Pacha tenía "**ralea**" o familia con unos señores **Zamudio** de cerca del cerro y que ellos le quitaron la riqueza. En la actualidad, la familia Zamudio es la familia más representativa en la vereda en Bancos de Páramo, seguida de la vereda Ciénega Guarumal, Ciénega Balvanera y Ciénega Tablón. La vereda de Bancos de Páramo es relativamente cercana al páramo de Mamapacha, donde se encuentran fincas con nombres relativos a la riqueza, al medio natural y a representaciones históricas, por ejemplo, El Tesoro, El Capital, Cañaguante (Guate: orgulloso o rico), La Montaña, La Laguna, El Bosque, Las Nubes, El Comunero, Juno, Marte y El Olvido.

La gente cuenta que los **Zamudio** tenían tierras por el lado del cerro de Mamapacha, como doña Matilde Zamudio, pero que existieron muchos problemas de herencia, pero "**en pelea de burros no se meten los caballos**", decía la gente para no meterse en los problemas ajenos. Algunos de esos conflictos también fueron por amores indebidos, como se dice por ahí:

*"Pero es que estaban **"majujiados"**⁷, decían los antiguos cuando les daban a los hombres "mugradas" o brebajes en el guarapo para atraparlos, o que perdían la cabeza o "la porra" de amor, como dicen ellos. "Es que antes la ley era pa arreglar caminos y no pa arreglar problemas de pareja." (Doña María del Carmen Morales Pedrao).*

Los **Sarmiento** eran también considerados ralea de doña Pacha. En la actualidad, esta familia habita en su mayoría la vereda de Quigüa Arriba, vereda que tiene la mayoría de sus tierras colindando con el cerro de Mamapacha. Don Héctor Eduardo Parra Sarmiento tiene un predio ubicado en estas tierras que se denomina precisamente "**Doña Pacha**".

*"Existía de antiguo una familia que era dueña de Mamapacha, era la familia **Sarmiento**. Doña Francisca o doña Pacha o Mamapacha era la dueña de todas esas tierras antes de que los colonos le quitaran todo eso. Ella vivía al lado de la montaña, era la mamá de todo esto, la dejaron **"mamapia"**. Era mamá de los **Gaitanes**⁸, pero primero fue viuda, casada con un **Torres**⁹, ellos tienen **ralea** [parentesco] de eso pero no tierras. El jinado Campo Elías Gaitán, papá de Edilma [promotora de salud de esa vereda] contaba esa historia, él era ralea de la **"jinada"** Pacha [Elena Vallejo Morales dijo que su tío Dioselino sabía esa historia.] Cuando doña Pacha murió, el marido se casó con otra, una tal **Susana**. Doña Pacha tenía mucha riqueza que estaba en la misma montaña, las barras de oro que pasan por debajo de tierra y que conectan el cerro de Mamapacha con el cerro de Somondoco y que pasa por debajo de Garagoa, más exactamente debajo de la iglesia. La gente quería quitarle esa riqueza cuando murió pero no pudieron ahondarle porque si se mueve una barra de esas se hunde Garagoa. Del **alto de Ciénega** pa cá, por el **cerro La Laja**, hasta el **río Tunjita**, hasta **Agua Blanca**, en **Macanal**; río arriba hasta, no sé bien si hasta **San Antonio** y **Chinavita** iba la riqueza de doña Pacha." (Don Custodio Manrique Pedrao).*

⁷ Algunas personas reciben el apodo de Majujia o Trabas cuando tienen problemas al hablar.

⁸ La mayor parte de esta familia se encuentra actualmente en la vereda de Ciénega Guarumal donde una de las fincas hace referencia a la cercanía del lugar de la mojana. El nombre de esta finca es El Embrujo.

⁹ Los Torres están ubicados actualmente, en su mayoría, en la vereda de Caldera Arriba, Caracol y Guánica Arriba, Guánica Abajo y Guánica Molino, veredas que tienen mayor concentración de tierras de minifundio, con algunas fincas de nombres relacionados con los santos de la iglesia católica como Los Santos, Los Curos, San Rafael, San Antonio, Santa Rosa, San Martín, San José, San Luis, Santa Elena, San Isidro, San Fernando, San Francisco, y con el medio natural como El Volcán, La Esmeralda, Guayabo, El Sembradero, El Gaque, Jardín, Los Pomarrosos, Buenos Aires, El Bosque, El Caragay, Los Cedros, Valle Grande, La Moya, y otros relacionados con la riqueza como La Economía y La Torrecilla.

2.1.6 El alto de las Cruces o la cuchilla El Varal.

En el alto de las Cruces se dice que se enfrentaron los conservadores de Garagoa con los liberales de Miraflores en la guerra de los Mil Días. Algunos mirafloreños conservadores huyeron de sus tierras ubicadas en el corregimiento llamado San Antonio por la persecución emprendida por los liberales en esas tierras y se dirigieron a Garagoa para protegerse.

"Contaban los anteriores que en el Alto de las Cruces se había encontrado pa la guerra los garaguas y los mirajloris y que ya se iban a la guerra y que dizque cuando la guerra la iban perdiendu los garagoas llegaron los macanales tronando unas cornetas y que los mirajloris apenas vierun de llegar a esa genti salieron a correr dentre el monti y no se vierun más pu'ahí, porque decían que esa genti era muy brava. Los garaguas se alegraron muchu de la llegada de los macanales. Peru esu ahí hubu hartus muertos, porque mientras llegaban los macanales, los mirajloris llevaban más de mediu ejército muerto y por esu es que se llama allá el Alto de las Cruces, por toa esa genti que murió." (Don Laureano Gamba Franco).



Foto No. 5

Otra versión contradice la anterior con respecto a la entrada de los macanales.

"Es que antiguamenti, cuando había violencia, entonces, había un morro de piedra, todavía existe, que llamaban ahí en El Jucual. Entonces es que hay jue unas trincheras de dejenderse los unos ejércitos, los unos de aquí pa'llá y los otros de allá pa'cá. Ese cerro dizque está lleno de plomo, porque esa gente en ese tiempo peleaban a punta de plomo. Entos, se vinieron los

mirajloranos a tomasen Garagoa, tiempu violentu, no se podían ver los dos partidos, porque Garagoa la mayoría es conservador y Mirajloris la mayoría liberal, entos, no se podían ver las dos potencias. Entos, una vez se vinieron a echale paseo a Garagoa, venía un general y vino y se arrimó a Garagoa con un grupo de genti, un escuadrón de genti de Mirajloris, más o menos unos 200 clientis y vinieron y se iban entrando a Garagoa y entocis había un señor que trabajaba en una banda de vientu en Garagoa, que había estadu recorriendu en armas, había estadu en batallas por ahí y había logrado traer un cornetín y luego a lo que llegaron los Mirajloranos, el tal cornetero estaba en el Boquerón Chiquitu y por lo pronto cogió una bandera tricolor por esa cuchilla arriba y dio un toque de corneta y ahí mismo fue la retirada de esa genti

porque es que dijeron que se habían entrado los macanales y que ellos si los terminaban y así se ganaron a correr a esa genti. Los macanales eran personal del pueblo de Macanal, personal común y corriente, les tenían miedo por la política, porque los macanales eran muy unidos con los Garagoas y entos así en gavilla los podían acabar." (Don Custodio Manrique Pedrao).

En este alto que queda a un lado del camino de herradura (ver Foto No. 5), hoy en parte convertido en la carretera que lleva de Garagoa a Miraflores. También hay una cuchilla del mismo nombre que baja del cerro de Mamapacha y divide las veredas de Quigua Arriba, Ciénega Tablón, Ciénega Guarumal y Ciénega Balvanera.

"Esu es allá quelau no más, de aquí pa'llá se ve, allá llamábamus los Tres Palus y ahí por esu eran unos montañononis. Esu era en tierras del dijuntu Antonio Jorero, por el lau de allá de don Marcus Moralis, el papá de la señora Carmen, la esposa de don Jorge Vallejo. Ahí derechu allá pasandu esi potreru, de ahí pa'llá, esu eran montañas y pu'ahí se topaba el alto de la Cruces." (Doña Etelvina Rubiano León).

*"Esu son cosas comu decir, allá quelau del cerru aquel que miramus, el cerro de Mamapacha, de para acá, ahí llaman la **cuchilla** al cruzar, tanto para Quigua Arriba comu para Ciénega Guarumal, ahí hay un alticu que llaman el **Altu de las Cruces**. Todú el pasajeru que iba cruzandu cogía, "verbi y gracia", un bejuquito [también usaban hojas de ramo, ver Foto No. 6], más que sea una cabuyita y iban haciendu la cruz en tiempu de domingu de ramus, pal tres de mayu o pal 14 de setiembri. Entos, así juera con los dedus quebraba los chamicitus, claru que si llevaban herramienta, pues hacían la cruz con herramienta. Con un bejuquito, se amarraba ahí y iba unu y cruzaba el alteroncitu y llegaba y colocaba su cruz ahí. Y eran por milis de crucis, ahí contra el barranquito y arriba había una cruz que esa la colocaban el 14 de septiembre [ver Foto No. 7]. Entoncis, ahí se amarraba con un bejuquito o algu ahí, y ahí se colocaba la cruz y ahí quedaba el recuerdo de que crucé por el Altu de las Cruces. Entoncis, lo que se llama la devoción.*



Foto No. 6



Foto No. 7

Resulta que en esu hay ramu, a la orilla del caminu, o cuando al tiempu que se taba trayendu el ramu, para el Domingü de Ramus y la genti venía con su maleta de ramu, ahí mismu llegaba unu y del mismu ramu hacía la cruz de una o dos hojitas de ramu. Pa esa época, hasta se miraba lindu porque estaba tou emparejadu de solas cruces de ramo, entos, comu el ramu de la interperie..., ya se sabe que de semana santa pa elante echa a llover, entos, ya se pudri, mentras tantu lo que era en madera trancaba un poquitu más." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

2.1.7 El alto y la cuchilla de la Jullería.

El alto de la Jullería es el punto más alto desde donde se puede divisar casi toda la vereda de Bancos de Páramo, Bancos de Arada y Resguardo Mochilero. La cuchilla de la Jullería se desprende desde este alto hacia el occidente encontrándose con el Alto de la Mesa, separando la vereda de Resguardo Mochilero de las veredas de Bancos de Páramo y Bancos de Arada, luego la cuchilla voltea al norte y separa la vereda de Resguardo Mochilero de las veredas de Cucharero, Resguardo Maciegal y Resguardo Arriba. La gente de la vereda dice que Jullería significa algarabía y por eso antiguamente la gente se subía a este alto y gritaba al viento para comunicar noticias urgentes o para ubicar a la gente que se requería de una vereda a otra, de una finca a otra, etc., aunque también se hacía esto en son de juego. Actualmente, los niños son los que persisten en esta práctica para ubicarse de un lugar a otro cuando van o salen de la escuela.

"Ese nombre así está desde siempre, pu'ahí en las escrituras está ese nombre. Esa cuchilla pertenece a muchos herederos que tienen tierras a lado y lado, por ejemplo, don Misael Toro, Crisanto Vera, Nieves Mora, hermana mía; yo tengo tierras de ahí pa bajo; también tiene Matilde Cabezas, Guillermo Peña, Porcidia Franco, Rafael Eduardo Mora, mi hermano, enseguida un tal Manrique, enseguida el Mono Avendaño de Garagoa que fue secretario del juzgado de menores, enseguida Virginia Peña, luego otra vez sigue Matilde Cabezas, Misael Toro, luego Custodio Manrique y luego baja más la cuchilla. Desde la cuchilla El Granizo empieza la cuchilla de La Jullería, queda de don Aurelio Vallejo pa'riba, puallá va a topar la Cuchilla Las Cruces, subiendo más, que es la que divide [la vereda] Ciénega Tablón, la Quigua [quebrada], Ciénega Balbanera y Ciénega Guarumal de Resguardo Mochilero [veredas] y lo que divide Quigua [vereda] de Mochilero [vereda] es la quebrada la Quigua." (Don Pedro Mora Fernández).

2.1.8 El alto de la Mesa.

El alto de la Mesa se caracteriza porque es el punto medio de la vereda Resguardo Mochilero desde donde se puede observar el pueblo de Garagoa, por allí cruza un camino que viene desde la parte superior de la vereda, se interrumpe con la carretera veredal y sigue por la cuchilla que baja del alto de la Jullería a la vereda

Resguardo Arriba pasando por el alto de la Virgen hasta llegar al pueblo de Garagoa. Esa era una de las vías de acceso a las veredas de la parte superior del pueblo cuando aún no había la carretera veredal, actualmente lo siguen usando algunas personas por la falta de plata para pagar transporte o porque consideran que el pueblo no está tan lejos y el esfuerzo bajando es mínimo, otra cosa sucede subiendo con carga o maleta, en la que se prefiere coger el carro que sube diariamente a la vereda. Este alto también tenía una connotación religiosa.



Foto No. 8

"Era que antiguamenti se ponía una cruz de mayu, el tres de mayu y el 14 de septiembri en el Alto de la Mesa, no se jallaba." (Don Laureano Gamba Franco).

2.1.9 El alto de la Jorará.

En este alto se cuenta una historia sobre el diablo, en donde se puede evidenciar la resistencia de la gente antigua frente a la religión católica, como también se puede escuchar en los relatos de las apariciones del diablo en los trapiches, donde reta a los trabajadores a hacer sólo la molienda, pero finalmente sale vencido de la prueba por saberse que es necesario la presencia de varios trabajadores para hacerla. Los esfuerzos por sacar al diablo de cuanta parte aparecía con la imposición de imágenes religiosas no se hicieron esperar, tanto sacerdotes como el aumento de la creencia de la gente en la fe católica hicieron que se buscaran otros sentidos a los relatos que se transmitían gracias a la memoria oral de los vencidos.

"Los antiguos contaban que en el Altu de la Jorará, esu es allá abaju en Bancos de Páramo, onde hay una piedra juraquiada que dicin que el diablu jue que la juraquió¹⁰. No se sabe si jue en tiempu santu o en cualquier otru tiempu. Así llamaban el puestu: La Jorará, por lo que hay una piedra que dicin que la juraquió el diablu, que dicin así porque lo que unu no ha mirau, no... no puede ser. O sea, yo no creu que haiga sidu el diablu, sino que mi Dios la movió, comu él jue el que hizo las piedritas. Ahí quedó el nombre de esa Vega llamada el puestu de la Jorará, por la piedrita. Esu comu queda aquí abaju, del altu de la Virgen para bajitu, esu le pusieron esa imagen pa zajar al diablo, esu no queda muchu lejos, esu es pendiente, esu allá no se aguanta unu mirá ná, que se vaya unu de cabeza, esu es altu." (Don Juan de Jesús Vera Manrique).

¹⁰ Juraco: hueco.

"Es una piedra que tá juraquiada, esa tá en Bancus de Páramu, le dicin la piedra de la Jorará. No sé si sería ahí onde había colgado el diablo la campana que se robó de la iglesia de Garagoa. Otrus dicin que jue que el diablo se la llevó pa Bojacá porque no había sido bendecida. Esa campana se la llevó, dicen, porque uno no miró, ni unu sabe bien, que dicin que la llevó pal Mundo Nuevo, pal cerru de Mundo Nuevo. En un alto que naiden se puede entrar allá. ¡Naide! Y que los Viernis Santus la toca el diablu, así cuentan, quién sabi será verdá, porque unu no ha escuchau." (Doña Fidedigna Rubiano León).

2.2 Lugares dentro de la vereda.

2.2.1 La casa.

La mayoría de las casas de la vereda Resguardo Mochilero ubican su frente al occidente, mirando al pueblo de Garagoa. Estas casas fueron construidas por la misma gente que las habita o por maestros especializados, lo que deja ver que antiguamente la gente aprendía un oficio, cualquiera que fuera apto para ello.

*"Esta casa la hice yo, las demás puertas de la casa las mandé hacer con unos obreros, aunque yo era el maestro de hacer todo, las puertas, las camas, las butacas, las escaleras, las mesas, los armarios... Yo por ahí miraba hacer los muebles, así aprendí y empecé a comprar herramienta y como dicen por ahí: **"la porra me servía"**, entonces, miraba y sabía qué herramienta me iba faltando, entonces, iba comprando."* (Don Puna Cabezas Cuesta).

La forma de construcción de las casas de la vereda han sufrido varias transformaciones: en un principio, las paredes se hacían en tabla y los techos en paja o helecho de Chicha, después las paredes se hicieron en tapia pisada, bahareque o bloque de adobe, y los techos en chin y teja de barro, los pisos en ambos casos eran en tierra, finalmente ahora las paredes están siendo construidas en ladrillo, los techos en soportes metálicos y tejas de zinc, y los pisos de tierra ya fueron cubiertos con tablas de madera y baldosín.

*"En las casas no había luz y casi no les hacían ventanas los maestrus di obra di antis. Ya estas son de adobe, esu es cortaitu, como este ladrillu, claru que éste ya es cocináu en el horno. Esu era batir el barritu y cortar en una **gavera**¹¹ los adobes. Esu lo hacían en un **joyu**¹², esu hacían un **escarbaderón** y se llevaba la gavera y alistar la tierra y hágale, esu era cerca de donde se iba a hacer la casa, esu toca preparar esa tierra para hacer el barritu pal **embarre**." (Don Custodio Manrique Pedrao).*

¹¹ Molde donde se hacían los bloques de adobes.

¹² Hoyo en la tierra.

Actualmente hay muchas casas en material de adobe, pero a medida que se van deteriorando son reconstruidas con materiales menos perecederos como el ladrillo y el cemento. La gente reconoce que las casas de adobe son más atemperadas, según si hace frío o calor en el día o en la noche, que las casas de ladrillo, pero ya no se hacen en este material porque es muy difícil encontrar maestros de construcción que sepan este oficio hoy en día. Inicialmente, la estructura física de las casas de adobe era en forma de "ele" (ver Foto No. 9), con un ala derecha frontal que se doblaba para formar la cocina, pero ahora esa estructura se ha reorganizado y agregado nuevos cuartos según las necesidades y el crecimiento de la familia. Generalmente la leña que mejor fuerza le daba al fogón la denominan "**charramuscuda**" o "**chamizuda**" y se ubica al lado de la cocina, recostada en la pared de afuera de la casa, protegida de la lluvia por un alero.

"La pieza donde ahora duermen mis papás quedaba la cocina y ahí había tarimón [fogón de tres piedras] en el suelo y piso de tierra y ahora es de tabla." (Elena Vallejo Morales).

"Tal vez teníamos un año de casados cuando hicimos la casita, eso es antiguo recogido de limosnas. Nosotrus éramos una probeza muy tristi. Esta casita fue hecha en Acción Comunal, unus y otros nos daban la maderita, la tejita. Tocó cuidar un cerditu pa comprar la tejita, me la dieron baratica y tamus viviendu ahí así. Orita ya no hay casas de éstas en madera, enchinau, eso el gorgojo ya se la tá comiendu, esu ya se tá cayendu, pero no la hemos renovizado, porque pensamus hacer una casita, por ahí nos ayudarán en algo, estamos pidiendo una colaboración, porque mire eso ya tá cogiendo como pa trás. Nosotrus ya llevamus como 50 años de casados. Eso antiguamente se hacía el encielau con chin y de bahareque la pared. Los que construyeron esta casa ya se murieron, esu jue mi suegro y el jinaito mi compadri Juan Mora, el único que vive por ahí es Nepomuceno Cabezas que jue el maestru, eso hace poconón que un hijo le hizo la baranda del corredor. La mayoría de mis hijos se criaron pero eso no había piso de tabla, esu era la viva tierra, esu uno barría y se jormaban los vivos joyus, esu hemus gozau..." (Doña María del Carmen Romero).

"La leña la dejó ahí pa que me quede cerquita pa no correr mucho afuera. La ceniza que sale del fogón la uso pa la sementera, pa revolver allá con el abono de la gallina." (Don Puna Cabezas Cuesta).



Foto No. 9

Por ejemplo en la familia Vallejo Manrique el cuarto de la cocina pasó a ser el cuarto de Arturo Vallejo Manrique, el hijo; el cuarto contiguo le correspondió a su sobrina y el siguiente cuarto les correspondió a sus padres. La cocina fue construida al final del ala izquierda del frente de la casa (ver Figura No. 1).

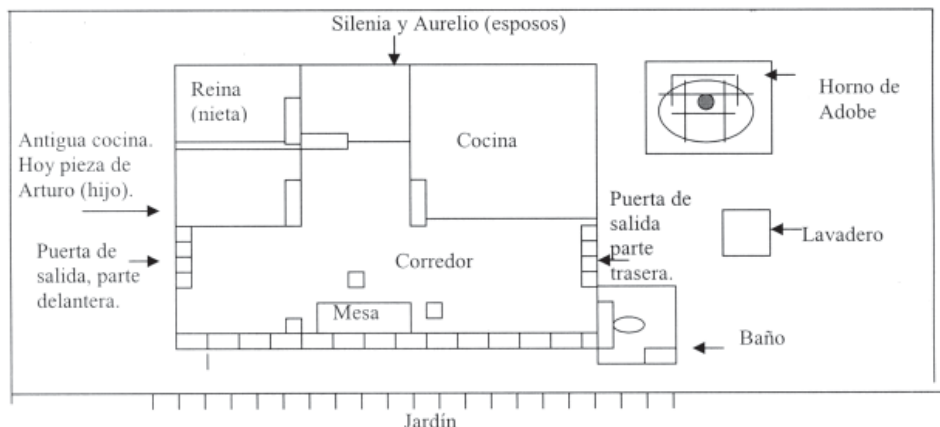


Figura No. 1. Casa de la familia Vallejo Manrique.

Antiguamente los niños más pequeños dormían durante el día en chinchorros dispuestos bajo un alero al lado de la cocina de la casa, espacio suficiente para resguardarlos de la intemperie y del frío del día; llegada la noche pasaban los niños a los cuartos de sus padres. Los niños más grandes dormían en el zarzo de las casas o en el zarzo de los **"caneyes"** que había al lado de las casas. Llegada la noche, los padres pasaban a los niños a los zarzos, y los acostaban sobre juncos. Eso me recuerda que mi abuelo me dijo alguna vez en mi casa del pueblo que los niños debían dormir en la parte superior de la casa y que los mayores lo debían hacer en los pisos inferiores.

*"En esi tiempo yo alcancé a dormir en el zarzu donde mi abuelitu. Yo como fue criada sin papá, pues cuando vivíamos onde mi mamá, esu ella había mandado hacer una cunita y ahí dormíamos todus cuatro, mi mamá y mis tres hermanus mientras tuvimos pequeños. Onde mi abuelitu si dormíamos en el **zarzu**, pero era de tabla y le tenía a unu su camita, esu era un **juncu** y una **cobija de lana de oveja** [o de ganado]. Ya después de que tuve más grandecita, ya mi mamá me hizo cama aparte, pa mi solita, a lo que yo tenía puallá unos ochu años ya dormía sola. Ellus le hacían a unu la camita de palitus y pa unu solitu."* (Doña Ana Felisa Fernández de Olmos).

"En la parte donde está ahora la cocina no había paredes, sólo techo, y ahí nos dejaban en chinchorros que se colgaban y que hacía mi papá señor. Mucho antes contaba mi papá señor que los hijos los dejaban durmiendo en los zarzos y los tapaban con cueros de ganado y de colchón eran unos juncos." (Elena Vallejo Morales).

En toda casa antigua había, y todavía se conserva en algunas, un caney o rancho de dos pisos, el primer piso de adobe, el segundo piso de madera (ver Foto No. 10), a excepción de algunos casos en que el segundo piso estaba hecho de bahareque. Este rancho quedaba contiguo a la casa, donde se almacenaban las cosechas de granos, sobre todo de maíz, haba, garbanzo, y cosechas de tubérculos como la papa, los nabos, las hibas, las rubas, para dejarlos secar como semillas de las próximas siembras o para el gasto. En algunas fincas esta construcción estaba alejada del lugar de vivienda, cerca de los barbechos donde se frecuenta sembrar. Ahora como la producción de los granos es menor, entonces ya casi no hay caneyes o se han refuncionalizado. En estos ranchos se secaban las semillas con facilidad, debido al calor de la teja. En las casas donde no había caneyes se guardaban las semillas en el zarzo ubicado encima de la cocina, como aún hoy se sigue haciendo. La ceniza que sale del fogón protege los granos del ataque de insectos como el gorgojo, y el calor de éste y del tejado terminan de secarlos. En el zarzo, llamado también "**albacea**", "**envarado**" o "**techo de la casa**", también se acostumbra a colgar los tamos de garbanzo, cultivo que no se puede tocar sino hasta que esté seco para que no se "**demonice**" la sementera o pierda fuerza. El haba se deposita en costales de fique o de lona, un poco deshojado y otro poco sin deshojar, y si se destina para la siembra se guarda con cáscara para que se acabe de desgranar solita.

"El primer piso era un depósito de leña, herramientas, líchigas y demás utensilios de la casa. Algunas paredes del segundo piso o zarzo estaban descubiertas para que los granos pudieran respirar, pero los que estaban hechos de entablado si quedaban muy cerrados, entonces, tocaba dejar secar bien esos granos al sol antes de ponerlos en el zarzo. Sólo el grano bueno se echaba en el zarzo, el dañado se le daba de una vez a las gallinas. Después de que el grano se secaba se bajaba del zarzo y se escogía pa sembrar o pa comer." (Elena Vallejo Morales).



Foto No. 10

Cada casa tiene diferentes cuartos o áreas destinadas para distintas necesidades. Los dormitorios de las casas, generalmente, son tres distribuidos a lo largo de la casa, exceptuando alguno pequeño en la parte trasera, que se puede observar en algunas casas, destinado para guardar elementos de cacería, como escopetas de fisto, zurroneos o morrales de piel de zorro, venenos, etc., es decir para objetos más

ocultos o de mayor cuidado por su manejo. En la entrada de cada casa casi siempre se ubica un corredor que tiene una mesa con butacas para atender a la gente que llega de visita. La cocina se encuentra casi siempre al lado derecho del frente de las casas, donde antiguamente se cocinaba en tarimón. Allí se deja la mayoría de alimentos perecederos para protegerlos de los gatos y los perros. Antiguamente, las cocinas eran cuartos oscuros, donde escasamente había una pequeña ventana para ventilarla. Los fogones de la casa también sirven para secar ropa y alimentos perecederos como la carne.

"...lo que se pone encima del fogón se pone a secar y no se daña, eso es pa la gente que no tienen nevera pa conservar los alimentos, como esa carne ahí colgada no se daña porque ya está seca, se le pone sal y se cuelga encima del fogón y ahí va secándose, los moscos no la molestan ni ná, queda limpiecita. La cocina fue una planchita que inventé ahí en ese fogón, pa no poner en las tres piedras [o tarimón]. Por aquí hacíamos así porque cuando no había la jorma de poner estufa, entonces, inventábamos para que no quedara en el suelo el tarimón y tocar agacharse uno al suelo pa cocinar, con este invento ya no se agacha uno. Antiguamente, la gente tenía el tarimón en el piso, eso no era entablado ni na, eso era cocinar en el piso de tierra en tres piedritas y se ponía la ollita encima y leña por debajo. El tarimón era en una orilla de la cocina. La cocina era retirada de la casa o al ladito por el peligro de la candela; ya muchos cambiaron a estufa de leña o eléctrica. La cocina que tengo aquí tiene como 15 años de hecha." (Don Puna Cabezas Cuesta).

"En cuanto a la candela, antes, esu no se gastaba sinu un fósforo talvés por semana, porque como se utilizaba el fogón de piedra, el tarimón; entonces, se echaba buena leña y se tapaba todas las tardes con ceniza los troncos prendidos y ahí amanecía la brasa y no era sino hacer la ceniza pa un lau y ahí se prendía la candela. Le dejaban a unu hechu de comer cuando se iban pal pueblu y a comer frío el sancocho, lo que le hicieran de comida, de lo que había en el campu porque en ese tiempo no compraban nada del pueblo, así era en mi casa. Y a lo que se iban pal pueblo le echaban agua a la candela porque era peligroso que nosotros nos pusiéramos a jugar con la candela, porque como las casas eran de paja había peligro que se prendieran. Entos, le echaban agua a la candela y cuando no había fosfurus, entonces, le daban con una peinilla a una piedra y tenían un "mague" listu y de ahí sacaban la candela." (Doña Ana Felisa Fernández de Olmos).

Ciertas plantas silvestres son utilizadas en la cocina para distintos fines, como por ejemplo el helecho silvestre sirve para poner las cuajadas y los envueltos, además de otros usos:

"Esto arriba de la mesa es una estera de helecho, es en lugar de mantel, es más durable, pa poner la loza lo que es así de cocina, porque pa una mesa de un come-

*dor ya toca siempre con mantel. Eso es invento de nosotros. Yo le inventé el "canutico" de soplar la candela cuando no ardi, pa no tar arrimando la cara que se chamusque el bigoti, porque uno se acalora de soplar, si uno sopla de lejos arde la madera. El canutico es hecho de **gaita de la chiquita**, eso es traído del monte, por arriba del cerro de Mamapacha. Ya la gente va aprendiendo y cada uno se lleva su canutico pa sembrar la candela, es mejor no arrimar la cara a la calor, porque se daña la vista, porque sopla y sale de repente al viento y ahí mismo eso es dañoso. Así uno no se acalora." (Don Puna Cabezas Cuesta).*

Hay una zona especial para almacenar el guarapo, el cual debe ser aireado y protegido de la lluvia. Cada noche se debe endulzar con miel para que se fermente y al otro día esté listo para tomar y para llevar al trabajo.

"A la entrada del cuarto del guarapo tengo dos marranitos de barro, es que les gusta el guarapito y van pa'llá a ver si les doy un sorbito. Ese guarapo esta jirviendo en esos galones, cuando voy a un trabajo lejos me llevó en un recipiente mi guarapo, como todo el mundo; antes se llevaba en un totumo, hoy es en un garrafón de plástico." (Don Puna Cabezas Cuesta).

En casi todas las casas hay cuartos oscuros para guardar insumos y herramientas para la agricultura. A veces se construyen trojas o zarzos en distintos niveles de altura, en las trojas altas se guarda el maíz para las gallinas, la purina para los pollitos y para los pescados, entre otras cosas, mientras que la papa para semilla o demás tubérculos para la siembra a veces son guardados en trojas más bajas. Casi siempre hay un área en el corredor o a la intemperie para el secado de la ropa. Un poco alejados de algunas casas se encuentran pozos de pescado del tipo carpa que se cría para la venta, aunque se deja un porcentaje mínimo para el consumo de la familia (ver Figura No. 2).

El corredor que bordea el frente de las casas permite resguardar el lugar donde se ubica el lavadero y la alacena donde se ponen ollas, frutas y cosechas agrícolas, entre otras cosas. En la parte trasera o al lado de la cocina se ubica muchas veces el horno de leña cobijado también por el techo del corredor. En la casa de don Jorge Vallejo Alfonso, cerca del horno se guardan la sema para los cerdos, vacas y gallinas, y la sal para consumo animal y humano; aunque otra gente prefiere los cuartos oscuros para que se conserven mejor. En todas las casas se predisponen otras piezas a modo de cuartos de San Alejo, para guardar aquellas herramientas que se dejaron de usar o se dañaron (ver Figura No. 3).

Cada casa tiene unidades más pequeñas a su alrededor, como ranchos que sirven de baños y de depósito de abonos, bultos de sema, cal, madera, leña, lonas, mochilas, lazos y una infinidad de cosas que no merecen ser protegidas contra la acción del medio natural. Otros ranchos guardan objetos que cumplieron su ciclo

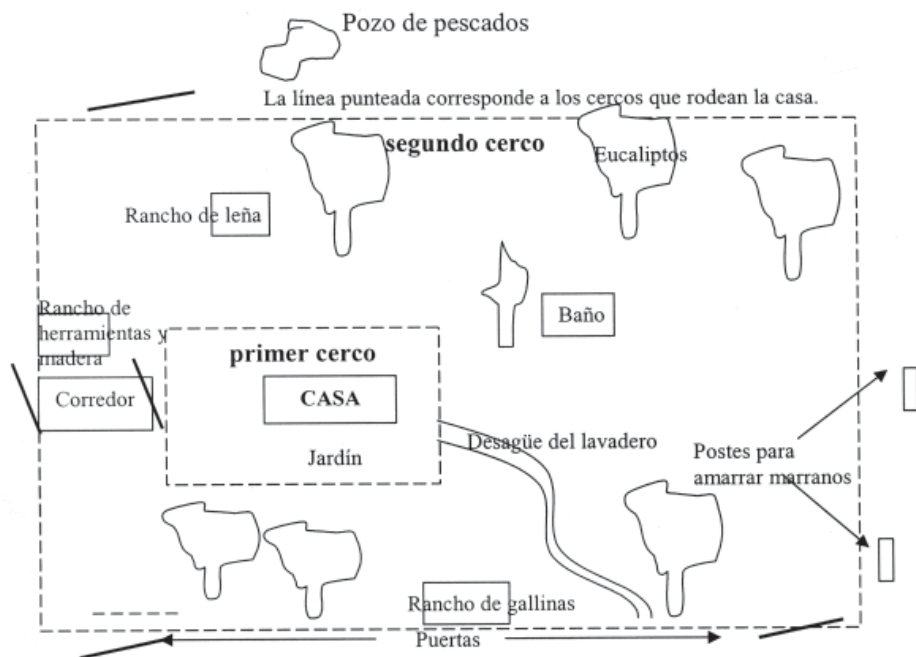


Figura No. 2. Casa y alrededores de la familia Vallejo Morales.

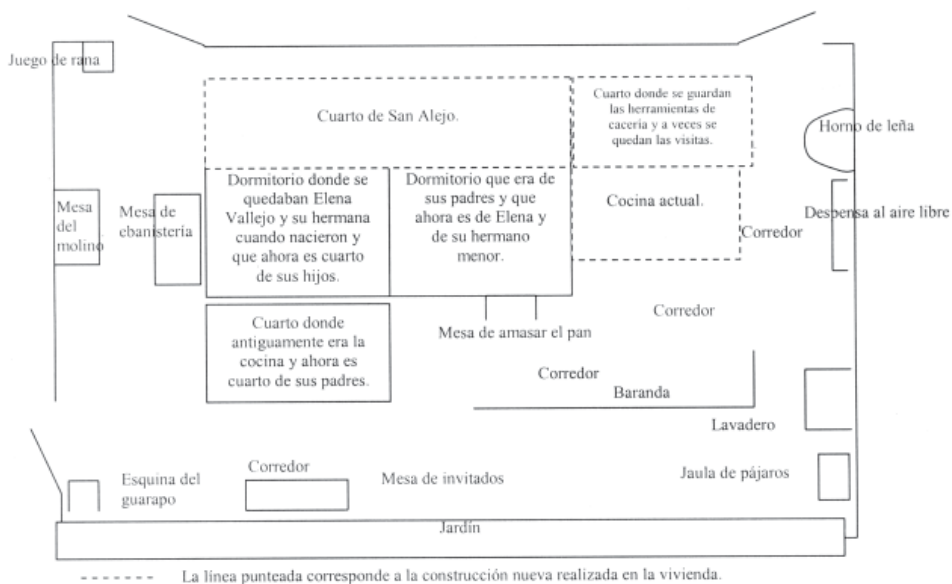


Figura No. 3. Transformaciones de la casa de la familia Vallejo Morales.

de vida útil o que no se usan en este tiempo y para que no hagan estorbo se sacan de la casa: aperos de caballos, arados, madera, telares (para hilar y tejer cobijas y ruanas) y otras **“chucherías”** que son testigos mudos del pasado, como jaulas en madera para pájaros, vejigas de ganado secas, artesas de hacer pan, recipientes plásticos de todos los tamaños, mochilas, líchigas, totumos, costales y lonas que cuelgan de puntillas grandes clavadas en columnas. Otros ranchos son destinados para la cría de animales como gallinas, conejos, ovejos y cerdos (ver Fotos No 11: b y c). Estos ranchos tienen techos de teja de zinc, eternit o de barro sostenidos con paralelos a cada lado, sin paredes a los lados, permitiendo la aireación. Algunos ranchos se refuncionalizaron por el cambio en la estructura familiar (abandono del hogar) y por el abandono de los oficios antiguos.

"Ahí era el horno de hacer pan pero como me quedé sólo y en ese horno tan grande yo no hago pan ná, ahora es pa poner abonos, la leñita y más cosas, quedó fue pa guardar chiquero." (Don Puna Cabezas Cuesta).



a. Casa con jardín.



b. Cochera de marranos y corral de gallinas.



c. Rancho de gallinas y lugar de ordeño.



d. Potrero en arriendo para vacas lecheras con sus terneros



e. Sementeras lejos de la casa.



f. Barbecho cerca de la casa.



g. Rastrojo medianamente cerca de la casa.



h. Panorámica de potreros destinados a la ganadería lechera



i. Corral de ordeño en potrero en arriendo.



j. Cerca de una quebrada



k. Tejo de una tienda veredal.



l. Potrero en arriendo para lechería

Fotos No. 11 (a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l).

Las huertas, el jardín, las pequeñas parcelas, los árboles que atajan la acción del viento para proteger la casa y los ranchos cercanos a ésta, forman en su conjunto una unidad cercada con alambre de púas para evitar que el ganado, los cabalgares, los cerdos, las ovejas ocasionen estragos. Este cerco está dentro de otro cerco más grande que corresponde a los límites de la finca (ver Foto No. 12). La huerta casera muchas veces está cercada con tablas de madera y otras veces con malla metálica o plástica para que las gallinas, las ovejas, los perros, las vacas y los cabalgares no la crucen y la perjudiquen.

"Esta huerta es pal gasto, si al caso las habas se venden tal cual atado y lo demás dejo yo para comer, que es que eso es muy bueno." (Don Puna Cabezas Cuesta).

Cerca de la casa



Cerca de la finca

Foto No. 12

Los árboles que sirven de cortaviento y de sombra a las casas campesinas poseen también un sentido de la estética que saben dar los árboles de flores llamativas, como los sietecueros (ver anteriormente las Fotos No. 13: a y b), los altos eucaliptos, los pinos, los urapanes, los borracheros, los duraznos y las matas de jardín, como astromelias, güarguerones, claveles (ver Foto No. 14), y los vástagos de plátano como el Colí, que se usa verde para hacer sopas.



Fotos No. 13 (a y b)



Foto No. 14

*"Se siembran árboles grandes como los Urapanes alrededor de la casa, porque guardan idea de que marca el corral de donde es la casa, en el redondo de la casa. Esa clase de madera si se siembra donde está el ganado o los cabalgares, los animales se los comen y no los dejan crecer, por eso se siembran con la protección que les da el corral de la casa; pero sembrarlos muy cerca de la casa es un peligro para la misma casa, porque si se cae un gajo o un árbol puede dañar, por eso me tocó tumbar unos pinos arriba de la casa, se pueden caer con una borrasca. Hay muchas personas que les gusta sembrar Sietecueros al frente a la casa porque cuando está en florecimiento **"alucina"**, porque echa flor en cantidad, porque le da un ambiente bonito a la casa o como la casa que tiene harto jardín, la embellece." (Don Jorge Vallejo Alfonso).*

Al frente o detrás de algunas casas se ubican cruces hechas de palma de Helecha, que las protegen contra las inclemencias del clima y contra otros peligros que puedan acechar. Las antiguas misiones dominicas que pasaron por estas veredas instauraron esta costumbre que se evidencia también en los cultivos (3 de mayo), y dentro de las casas y en algunos cerros como el alto de las Cruces (13 de septiembre).

Cada casa posee espacios funcionales reservados y públicos. Los primeros corresponden a los dormitorios, la cocina, las despensas de alimentos, los cuartos de herramientas e insumos agrícolas y la zona de la leña. Mientras que los segundos corresponden a corredores donde se recibe a familiares y vecinos, ranchos donde se guardan elementos de poca importancia y las puertas de entrada o ciertos puntos de la primera cerca, que engloba la casa.

Cuando se observan parcelas muy cercanas a la casa, muchas veces es porque la gente no posee más tierras propias para sembrar y otras veces es porque se pueden vigilar mejor las gallinas y las plagas que atacan las sementeras. En el primer caso, don Pedro Mora y su esposa tenían sembrado varias sementeras asociadas de arracacha, maíz, papa, alverja, y aparte otras de fríjol Bolorojo, caña de azúcar, mora, huerta extranjera, pasto Imperial, maíz Blanco de Harina o de maíz Amarillo, tomate de árbol, curuba y granadilla, cerca de su casa. La basura que sale de esta casa, como en la mayoría de las casas, si es orgánica se deja secar para ser utilizada como abono en las sementeras, mientras que la inorgánica se acumula en un hoyo para luego enterrarla o quemarla.

"...todos estos papeles los recojo en una bolsa y los echo en una sola parte para no hacer regueros. Esa basura no sirve regada sobre la labranza o la tierra porque si una mata nace y se topa con la bolsa la ahoga y no la deja nacer y ahí se murió porque no pudo salir, hay que reciclar. Entonces, se recoge cuanto papel haiga y no se deja regado porque eso daña la tierra y las plantas. Por eso aquí nk ven un papel regado, ese en nuestro pensado." (Don Puna Cabezas Cuesta).

La llegada de la electricidad a la vereda cambió el ritmo de vida, alargando el tiempo laboral unas dos horas más, aproximándose a las horas de la noche, porque antes la gente se dormía con las gallinas y se levantaban con el canto del gallo.

"Esta casa tiene electricidad monofásica, en esta vereda como en dos o tres partes tiene trifásica, de aquí queda lejos el transformador. Aquí a esta vereda llegó la electricidad en el año de 1994, antes se usaba la lámpara de gasolina y con ceras se iluminaban los cuartos de las casas. Antes el piso de la cocina era de tabla, había un mesoncito de baldosín y la estufita de carbón, en esta casa no ha habido tarimón, pero todos nos sentábamos en la cocina para comer. Cuando vivíamos con mi esposo en la otra casita había estufa de tarimón pero el piso era en tierra y el tarimón estaba en una esquina." (Doña María Elena Ávila Villamil).

El acueducto veredal llevó a las casas el agua para el consumo humano, para los que no tenían aljibe o vieron disminuida la capacidad de su aljibe o de la quebrada de la que se abastecían.

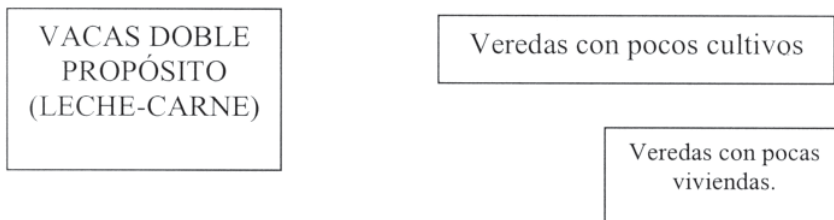
"Yo eche el agua a la casa [acueducto] cuando ya vi que la necesitaba. La gente se organizó, nombraron junta de acueducto y echaron a abrir zanjas pa llevar el agua en mangueras desde nacimientos bien arriba de la vereda hasta las casas. El agua se saca de nacimientos en la cabecera de la vereda, pero primero a cajas de cemento y luego si parte de allí en mangueras a algunas casas. En la vereda hay más cajas pa abastecer a otras familias que necesitan el agua. El hecho de que el agua de la casa ya venga en manguera es una ventaja, pero hay que tener cuidado de que no se sequen los aljibis, que no se salga el agua, únicamente lo que sea necesario y no desperdiciar el agua. Antes, tocaba traer el agua de los aljibis más cercanos y sino tocaba traerla desde donde fuera." (Doña Ana Felisa Fernández de Olmos).

2.2.2 La finca.

La mayoría de las fincas de la vereda Resguardo Mochilero se dividen por herencia buscando una repartición equilibrada, en el sentido que a cada hijo le corresponda una cabecera y un pie a lo largo del terreno en cuestión, conformando una estructura alargada que engloba las partes altas y las bajas respectivamente, o simplemente, se busca que cada una tenga una servidumbre de agua o aljibe o quebrada, si no es así, se condiciona a los demás miembros que tengan el servicio de agua para que les den a los que no lo tienen. Los propietarios tratan de tener tierras en todas las zonas altitudinales: alta, media y baja, para poder acceder a toda la gama de productos agrícolas posibles y a la actividad ganadera (ver Figura No. 4).

Es evidente que las tierras heredadas a los hijos deben estar repartidas microverticalmente, en la medida de lo posible, buscando mantener la economía que las distintas alturas permiten tener: en lo más alto se puede mantener una

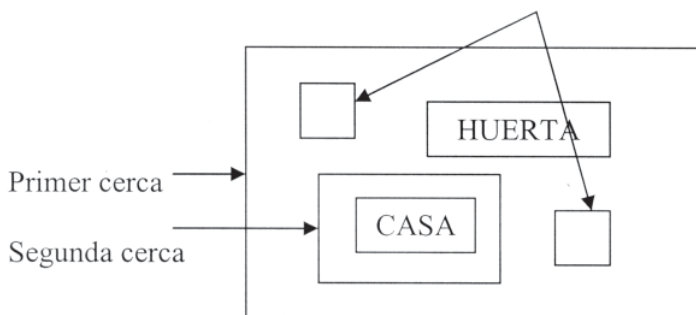
PÁRAMO: ZONA FRÍA.



ZONA TEMPLADA

VIVIENDA

CORRALES



Veredas con cultivos de papa, nabo, hibia, ruba, arracacha, maíz, haba, alverja, frijol, caña de azúcar, pasto imperial, cebolla, guacas, guacamuyos, malanga.

Veredas con mediano número de viviendas.

LA VEGA (Río Garagoa): ZONA CÁLIDA.

Veredas con cultivos de caña de azúcar, yuca, plátano y habano.

Veredas con mayor número de viviendas

Figura No. 4. Cultivos en distintos pisos térmicos.

economía ganadera, mientras que en la parte media y baja (la Vega) se mantiene una economía agrícola, permitiendo una diversa posibilidad de productos agrícolas anuales. El sitio de vivienda se prefiere más en zonas templadas o frías para permanecer cerca del ganado bovino y ovino, y porque allí son menos las plagas que atacan la sementera, que en las zonas cálidas (ver Mapas No. 8 y 9). Esto se verá con mayor detenimiento en el capítulo sobre la microverticalidad (sub-capítulo 6.8). Si la herencia tiene en su cabecera una cuchilla o loma y en su pie pasa una quebrada o río, se busca que cada parte tenga los dos extremos que los beneficia en la posibilidad de cultivos que permiten las diferentes alturas consideradas y la adquisición de agua. Las tierras que se ubican cerca al río Garagoa, se dice que están ubicadas en La Vega, mientras que las tierras que se ubican en las zonas altas se dice que están en el páramo. La distribución de cultivos de una finca se puede observar en la Figura No. 5.

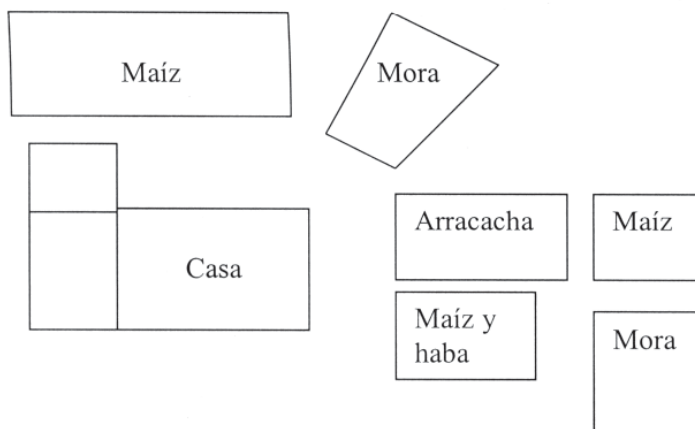


Figura No. 5. Distribución de cultivos en una finca.

Sin embargo, no todas las fincas tienen aljibes, ni quebradas o chorros que alivien la necesidad del agua para humanos, animales y cultivos, debido precisamente a la continua división de tierras por la herencia, por lo que se hizo necesario la construcción del acueducto rural, con varios tanques de reserva en sitios estratégicos que recogen agua de aljibes cercanos, ubicados en zonas altas donde el agua está menos contaminada y desde donde se distribuye a toda la demás gente de la vereda. El agua que sirve de consumo para cada finca se saca de los aljibes (si hay) en tiempos de invierno.

"Cuando las fincas de estos lados no tienen agua la gente la saca de este tanque de reserva para cuando llega el verano, para cuando uno necesita lavar la comida o

algo. Este acueducto es para mis abuelitos, para mi tío Álvaro y para mi tía Rosa y para más gente hacia abajo." (Paola Montañés Vallejo).

El agua de una finca se organiza de tal forma que supla las necesidades más apremiantes de la vida social de la familia, es decir, que se hacen zanjas para desviar el agua a donde más se necesita o para que no dañe los cultivos o áreas cercanas a la casa (ver Figura No. 6). Aunque también la gente se adapta a las condiciones de la finca en donde se habita, buscando solucionar la carencia de agua.

*"En la jinca de la Vega en Bancos de Páramo hay dos quebradas grandes y un caño que baja por un costado, del caño es de donde saco el agua para el come, de las otras dos quebradas sale el acueducto, ellas son la quebrada **Ubacón** y la quebrada **El Frijol**. Esta jinca va desde la parte alta a la Vega, es alargada; en la jinca donde vivimos, más a la cabecera de la vereda, ya no tiene agua natural, por ejemplo, para hacer un potrero en esta parte ya nos toca sacar el ganado a donde el vecino. Aquí esta jinca no tiene nacimiento completo que se llama, como la jinca ésta de abajo donde están las dos quebradas. Aquí arriba pa junigar toca traer el agua del vecino, o sino, traerla en manguera pa poder junigar estos cultivos de frijol. Aquí, en el centro de la jinca no hay aljibe potente. Yo recojo el agua para que no siga derecho por la jinca por medio de un túnel en la tierra. El agua dentra por allá en un hueco y sale por este túnel y ahí nosotros aprovechamos para recogerla, esa agua sigue bajando y cae a la quebrada, así de paso, recojo el agua que me estaba prolongando daños en la finquita, inundándola. Entoncis, a mí se me vino a la menti de recoger el agua y no dejarla bajar toda por el llano abajo, la recojo arriba y la atravezó por la finca y la saco al otro bajo del agua que baja allá y la emboco al chorro que se llama la Quebrada del Frijol."* (Doña María de Jesús Villamil).

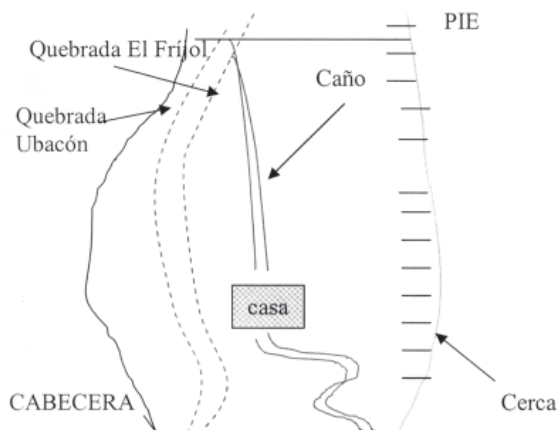


Figura No. 6. Finca con distintas alturas.

En algunas partes húmedas de las fincas, como pantanos o humedales, se hacen pozos o manas para que el ganado beba, también se hacen canales de troncos de árboles gruesos para servirles la sal de consumo animal.

La mayoría de fincas están divididas por potreros cercados con postes y alambre de púas que dividen su interior en pequeñas unidades geométricas, en forma ajedrezada. Aparte de la cerca que engloba la casa con el jardín, la huerta y los distintos ranchos, hay otra cerca exterior que engloba a la anterior y que protege los cultivos pequeños cerca de la casa y algunos ranchos de cerdos y gallinas. La presencia de varios potreros cercados permite rotar los pastos que consumen los animales (vacuno y lanar) o proteger las áreas de cultivo del ganado. En la vereda Resguardo Mochilero es más común que se deje más espacio a los potreros que a las parcelas agrícolas, porque su economía se basa más en el primer reglón económico que en el segundo (ver Mapa No. 7).

La organización interna de las fincas depende del tamaño de la propiedad de la tierra, de la microverticalidad y de las actividades de cada familia, determinando a su vez las relaciones económicas y sociales al interior y fuera ella. Las unidades territoriales regionales como montañas, bosques, quebradas, cuchillas y altos son una referencia espacio-temporal que determina otras señales o factores naturales que afectan las distintas unidades espaciales que integran la finca. A la vez que representan una referencia histórica del grupo social que las habita en relación con un territorio local (veredas) y uno regional (municipios). Ver Mapas No. 10 y 11.

Las carreteras y caminos de penetración a la vereda se han construido según las necesidades de comunicación entre familiares y vecinos para cumplir con las labores cotidianas, son también puntos de congregación para las romerías religiosas que se hacen a pie y en carros hasta Chinavita (Fiesta de la Virgen del Amparo) y La Capilla (Virgen de la Candelaria), de las cuales la gente es muy devota. Además permiten la comercialización interveredal e intraveredal de productos agrícolas, bienes y servicios, no sujetos del todo al marco capitalista del mercado, sino al trueque (estancias en el caso de la tierra, fuerzas o manos prestadas en el caso del trabajo y el intercambio de semillas para la siembra), como se verá más adelante en este estudio.

Muchas de las fincas que pertenecen a un mismo núcleo familiar están determinadas por las tierras que se adquirieron por herencia inicialmente, y posteriormente por compra. La costumbre antigua de los padres de darle a sus hijos varones un lote de tierra antes de que se mueran, significaba que habían llegado a una edad adulta y podían tomar posesión de un lote, construir una casa, buscar una mujer para conformar un nuevo hogar y tener sus propios cultivos, pero no significaba que dejaran de ayudar en la casa paterna. Cuando los padres morían adquirían las demás tierras, considerando a cada uno lo que merecía. El hijo mayor, ojalá obediente y agradable a sus padres, recibía mayor cantidad de tierra, a las mujeres casi no se les heredaba porque al casarse tendrían la dote de su marido. Entre los varo-

nes a veces se presentaban inconvenientes a la hora de determinar la porción y el número de tierras heredadas, aunque el mayor tenía la ventaja de corresponderle más tierra, pero a veces, sucedía que el preferido de los hijos era el menor, entonces, surgían contradicciones que a veces terminaban en peleas.

Los nombres de las fincas y de los animales de la gente son escogidos según varios criterios, uno puede ser referido al antiguo propietario del bien adquirido, a una característica peculiar según el comportamiento o la apariencia física, la ecología del lugar o inclusive hasta de un santo católico. Algunas veces, se reconoce el mismo nombre que tenía un animal cuando fue adquirido por compra. Lo mismo sucede con la casa o la finca, si corresponde a una compra puede seguir teniendo el mismo nombre que tenía o puede cambiar a uno nuevo, aunque en las escrituras aparezca otro. En el caso de que sea una herencia se respeta el nombre que traía.

*"Por ejemplo, nosotros llamamos a una finca **El Caney**, porque allí hay un caney; es un nombre que usamos nosotros para distinguirla, porque el propio nombre que aparece en las escrituras es **La Esmeralda**, porque el pasto es verdecito. En Ciénega Tablón tenemos un pedazo que se llama **El Cebadero**, porque es allá donde estamos cebando un ganado para la venta. Otro retazo se llama **El Guamo**, porque allí hay hartos árboles de esos. Otra finca se llama **El Pino**, porque hay muchos pinos. Otra compra que hicieron mis padres en esta vereda se llama **Las Flores**, la llamamos así porque en época de diciembre florecen allí las **clavellinas**, flores que parecen unas campanas y que eran usadas para adornar las luminarias que se acostumbran a hacer en las carrozas de los aguinaldos del pueblo por estas fechas. Parece una jardinería completa, allí hay bastante monte."* (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Se puede decir que estas unidades espaciales al interior de la vereda son habitadas y recorridas por las gentes que la habitan, y que se adecuan o se conforman reproduciendo el sistema de producción que se describirá en los siguientes capítulos, observando una clara interdependencia con otras unidades sociales al exterior mismo (como los cascos urbanos) que permiten completar otros procesos sociales y culturales en torno a la economía y la vida misma de la gente, propios de esta zona del Valle de Tenza.

2.2.3 Los Jutes

"Jutero llamamos cuando se apicha el agua de un pozo, cuando queda poquita agua, se apicha la tierra y el pasto y echa a oler a feo, cuando llega el verano." (Jorge Manrique Peña).

Los jutes son hondonadas en las montañas que se forman por el proceso natural de acumulación de aguas lluvias en el terreno, que pudre la vegetación que ha caído al suelo, gracias también a la acción de los rayos solares (ver Figura No. 7).

Hay jutes reconocidos por ser muy grandes y húmedos. Además son sitios en donde ocurren fenómenos climáticos que son indicadores climáticos.

*"Si un árbol se llena de agua en invierno y llega el verano lo pudre o se **"jutea"** el palo, queda **"pasmado"**. Los **"jutes"** son porque hay harta madera **"jutiéndose"** o derribándose." (Don Jorge Vallejo Alfonso).*

"Dicen que cuando truena al lado de los jutes es que va a ser agua segura, esu queda como al lado de La Moya, puallá quelau, entonces la genti dici: "Ahh, tronó allá, entonces va a hacer agua segura." Es como decir, cuando truena al lado del cerro de Mamapacha es que es agua segura o por decir al lado del Varal, que por ahí en eso se llama La Moya. Dicin: "Tronó en La Moya, eso es agua segura." Las lluvias vienen más que todú del lau del cerru [cerro de Mamapacha] y de puallí pa'riba al lado de La Moya. Cuando llega el veranitu a veces calienta y llueve, eso pasa en los meses de diciembre pa'riba: enero, jebrero y marzo; en abril echa a llover pa sembrar las maticas." (Don Custodio Manrique Pedrao).

"Como tronó del lado de los Jutes, entos, sigue tres días lloviendo, eso es mal agüero. Los jutes son montañas llenas de agua. Eso ocurre en época de lluvias y cuando llega el sol en verano se pudre esa agua con las hojas con el mapo o madera que cae al suelo y se pudre. La montaña se pudre y se cae, se vuelve en abono para la tierra, por eso se recomienda que no se quemen los árboles." (María del Carmen Morales Pedrao).

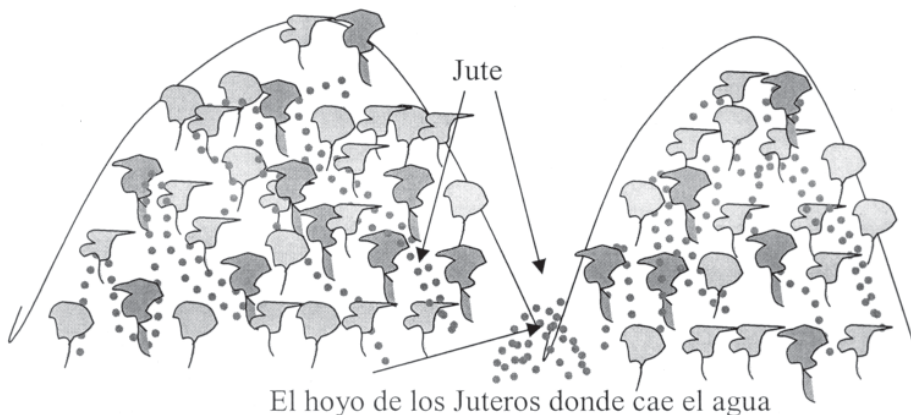


Figura No. 7. Los Jutereros.

El sitio donde se forman más los jutes es al lado del municipio de Macanal, cerca de la vereda El Dátil, punto comercial del área de inundación del Embalse La Esmeralda que acumula agua para la represa de Chivor. Se denomina **"hoyo de los jutereros"** a la hondonada que forma la represa de Chivor en parte del territorio de

Garagoa, Macanal, Almeida y Chivor. Varias lecturas del tiempo se pueden visualizar en un territorio macroregional, que se extiende lejos de la vereda Resguardo Mochilero, y que deja ver cómo se comportará el clima al interior de la vereda misma (ver subcapítulo 4.4.1). Hay otros lugares donde se habla también de este fenómeno.

*"Cuando se dice que truena al lado de los **jutes** es lo mismo que decir que truena al lado de Bancos de Páramo [vereda aledaña a Resguardo Mochilero], de allá son todos conservadores."* (Don Pedro Mora Fernández).

2.2.4 La vega

"A la tierra que queda cerca del río Garagoa y cerca de las quebradas que desembocan en él se le dice La Vega. El clima, entos, es más caliente, hay más bichitos, arañas, moscos chupasangres, zancudos. Por esos lados se da más la caña de dulce y la huerta y los demás cultivos se dan en tierra fría. En la Vega se siembra más tarde la sementera pero se recoge primero que en tierra fría, porque son más pronto los cultivos." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Las quebradas de la vereda que vierten sus aguas al río Garagoa son Los Manzanos, La Colorada y La Quigua. En la vereda Bancos de Páramo está la quebrada Ubacón que desemboca en la quebrada Perdiguíz y que también tiene una vega, aunque más corta. La quebrada Perdiguíz sirve de límite entre el municipio de Garagoa (Bancos de Páramo, Bancos de Arada y Bojacá) y Macanal (ver Mapa No. 2), y más abajo toma el nombre de la quebrada El Dátil, que desemboca en el embalse La Esmeralda.

3. Organización social.

En este capítulo desarrollaré en un primer sub-capítulo la relación entre la familia y el trabajo dentro de una organización social presente en la vereda en torno a las labores cotidianas, la división social del trabajo y cómo la familia nuclear es la base de la economía rural. En un segundo sub-capítulo analizaré las formas de adquisición de la tierra en la vereda. Y en un tercer sub-capítulo describiré cómo la gente clasifica la tierra para sembrar. Esto con el fin de observar y entender la organización social de la gente frente al sistema de producción agrícola y ganadero que se desarrolla en el espacio, concluyendo que se construyen guías o respuestas culturales propias que ayudan a autoreconocerse y evaluar constantemente en forma colectiva el proceso agrícola y ganadero.

3.1 La familia y el trabajo.

En este sub-capítulo mostraré a través de tres partes la organización social de la vereda Resguardo Mochilero relacionada con la forma cómo dicha organización conforma espacios que le permite a las familias repartirse las diversas actividades cotidianas en la vereda, que les da el sustento y una forma de vida cultural propia, enfocada en esta investigación en la manera como la gente economiza y reconoce su entorno para sobrevivir. Las distintas familias nucleares de la vereda conforman una familia extensa que no tiene fronteras definidas y que relaciona en distintos grados de parentesco a toda la gente de la vereda. Además se muestra la importancia que sigue teniendo el compadrazgo en la posibilidad de tener variados cultivos en distintas alturas, aunque con algunas transformaciones.

La gente de la vereda tiene la firme convicción de que los antiguos eran más sociales, festivos y resistentes a las enfermedades, de lo que sucede actualmente. Se nombra también cómo las obligas hicieron que muchas personas llegaran de otras veredas a trabajar, y posteriormente a poblar, Resguardo Mochilero, trayendo consigo no sólo las pocas cosas que poseían sino los conocimientos de los oficios antiguos que se practicaban en sus veredas de origen, como el oficio de tejer mantas. Más adelante hablo de cómo los hombres heredaban más la tierra que las mujeres y cómo algunas mujeres en su corta edad fueron entregadas a hombres

mayores para conformar el hogar, en una especie de contrato que se establecía entre el hombre interesado y la familia de la joven.

Hay diferentes espacios que la gente utiliza como puntos de referencia para ubicarse dentro y fuera de la vereda Resguardo Mochilero. La gente diferencia diversos espacios dentro de la vereda según su pertenencia a un círculo social y a un status político. En el primer caso se entiende que cada familia nuclear se relaciona con los vecinos, con los cuales desarrolla trabajos agrícolas y ganaderos; además de reproducir otro tipo de relaciones y de prestaciones sociales. En el segundo caso hay espacios con un rango político como la Junta de Acción Comunal, la Junta de Acueducto Veredal, y otros espacios de carácter religioso como la casa de la Legión de María, los cuales en su conjunto organizan distintos aspectos de la vida social. La primera junta se encarga de las labores administrativas con la alcaldía, en cuanto al estado y mejoramiento de la escuela, carreteras, acueductos y vigilancia de la conducta social de sus habitantes a través de los **"comisarios"** de la vereda. La segunda junta se encarga de la administración y funcionamiento del acueducto veredal, dirigiendo la construcción de las obras, cuidando, manejando e invirtiendo los dineros para su funcionamiento. Mientras que la Legión de María se encarga de vigilar los comportamientos morales y éticos de la población. Dentro de la vereda se observa que hay espacios comunes compartidos donde se gozan de los mismos derechos sobre su utilización, como los aljibes, acueductos, quebradas, cuchillas o cerros, mientras que otros espacios sociales como las fincas no son comunales pero comparten en un cierto grado la utilización de las mismas, por ejemplo, cuando tienen caminos públicos que transita la gente, o cuando se trabaja en compañías, estancias o empeños, en donde no hay restricciones en el uso de la tierra para el trabajo agrícola y no media principalmente el capital, la propiedad, ni la fuerza de trabajo asalariada, como bien se podrá ver más adelante en el sub-capítulo 3.2. Las casas, más que las fincas, vendrían a ser espacios donde se establecen limitaciones o restricciones con respecto al uso del espacio comunal. La movilidad y las relaciones sociales de la gente en todos estos espacios dependen, entonces, de las actividades que se desarrollan en su interior.

La transformación de los espacios de rango privado a público, como es el caso de las fincas propias (privado) que se convierten en **"estancias"** (público), consiste en una negación de la exclusividad de dichos espacios, lo que genera un carácter positivo del uso al poderlas cultivar otros que no son dueños y que ruegan a estos para poderlo hacer. Esto prueba la coexistencia de relaciones sociales verticales y horizontales, las cuales no suceden cada una por su lado, sino que se encuentran e interoperan. Entendiendo que:

"...los territorios que se constituyen en relaciones horizontales son síntesis de la disyunción introducida por la relacionalidad vertical." (García, 1976:80).

Para entender mejor esta premisa sobre el terreno, el grupo social que convive dentro de la vereda establece una estructura social que se organiza en torno al territorio en ciertos espacios individuales, sub-grupales y grupales. Entonces hay una correspondencia entre las parcelas y la casa que son englobadas a su vez por un espacio sub-grupal mayor denominado finca, el cual a su vez es englobado por un espacio grupal mucho mayor correspondiente a la vereda. La casa es el espacio de la familia nuclear conformada por los padres, algunos hijos y los nietos de los hijos que decidieron "*aventurar*" en otros lugares del territorio nacional para ganarse la vida en actividades lícitas y otras no tanto. En la casa todos se relacionan con iguales derechos que los demás, pero cada uno tiene que desempeñar una labor agrícola, ganadera u otros oficios dentro o fuera de la casa para sostener una economía informal de subsistencia y de mercado (ver Fotos No. 15 (a, b, c, d) y Fotos No. 11 (a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l)).



Fotos No. 15 (a, b, c, d).

La finca se distingue por su tamaño, ubicación en la vereda, calidad de suelos y actividad en la tierra, en ganadería y/o agricultura, lo que genera un status social en cuanto a la tenencia de la tierra. Cada vereda posee una Junta de Acción Comunal que permite que todas las fincas estén en iguales condiciones de servicios y ventajas sociales. Pero a veces hay intereses creados entre algunos que excluyen a la mayoría de las decisiones políticas.

Todos los espacios territoriales de la vereda se interrelacionan y se diferencian definiendo a cada individuo y familia nuclear dentro de relaciones sociales de parentesco, económicas y políticas, permitiendo las distintas actividades agrícolas y ganaderas. Los espacios sociales que no poseen un territorio visible pero que fragmentan el espacio del territorio por el movimiento social que generan, se observan al interior de cada familia nuclear donde sus integrantes cumplen con determinadas actividades dentro y fuera de la casa, la finca y la vereda. Se trata de espacios que no están delimitados visiblemente, pero que permiten el encuentro entre distintos sujetos de una misma edad o género para trabajar en actividades agrícolas, obras públicas, solucionar problemas y deudas personales, eventos o simplemente como espacios de encuentro lúdico.

Resumiendo, cada espacio territorial está contenido dentro de otros formando un anillamiento dialéctico de los distintos espacios sociales en los que interactúan los distintos grupos, formando una estructura dinámica de interrelaciones en su interior como fuera de ella, bajo ciertos parámetros de acciones en torno a la moral de los comportamientos, los acuerdos, negocios, convenios y en las distintas actividades desarrolladas en la vereda. Esta concatenación dialéctica del territorio se puede ver en la misma organización de los grupos frente a los procesos agrícolas y ganaderos en casi todo el Valle de Tenza, por lo que no discurren al margen de la estructura social, pues no hace más que reflejarla. La investigación territorial en torno a la producción giró alrededor de 22 familias, de las cuales sólo algunos miembros participaron, por eso sólo en la Tabla No. 1 aparecen algunas personas conformando una sola familia, ubicadas desde el pie hasta la cabecera de la vereda Resguardo Mochilero. Incluyendo tres familias de la vereda Bancos de Páramo.

FAMILIAS	EDAD	Ubicación en la vereda Resguardo Mochilero
Familia: Vallejo Morales.		Cabecera.
Jorge Miguel Vallejo Alfonso (esposos).	>60	
María del Carmen Morales Pedrao (esposa).	>60	
Familia Vallejo Manrique.		Cabecera.
Aurelio Vallejo Alfonso (esposos).	>50	
María Silenia Manrique Vallejo (esposa).	>50	
Arturo Vallejo Manrique (hijo).	>30	
Reina Manrique (nieta).	15	
Familia: Mora Ávila.		Parte media.
Pedro Miguel Mora Fernández (esposos).	>50	
María Elena Ávila Villamil (esposa).	>40	
Familia: Manrique Cabezas.		Parte media.
Custodio Manrique Pedrao (esposos).	>80	
Ana Matilde Cabezas Cuesta (esposa).	>50	
Familia: Peña Cabezas.		Parte media.
José Guillermo Peña Manrique (esposos).	>40	
María Margarita Cabezas Rojas (esposa).	>40	
Familia: Peña Parada.		Parte media.
María Elvinia Peña Parada Vda. de Manrique (madre)	>70	
Luis Jorge Manrique Peña (hijo).	>40	
Familia: Gamba Cabezas.		Parte media.
José Laureano Gamba Franco (esposos).	>50	
Virginia Cabezas Rojas (esposa).	>40	
Benedicto Gamba Cabezas (hijo).	>30	
Familia: Romero Campos.		Parte media.
María del Carmen Romero Cabezas (madre).	>70	
Marco Emilio Pedrao Manrique (primer esposos).	>50	
Manuel Campos Manrique (segundo esposos).	>50	
Olivia Pedrao Romero (hija).	>30	
Marco Emilio Pedrao Romero (hijo).	>30	
Familia: Manrique Peña.		Parte media.
Juan Manrique Peña (esposos).	>30	
Flor Pedrao Romero (esposa).	>30	
Familia Franco Rivera.		Parte media.
Otoniel Franco Cabezas (esposos).	>50	
Luz Marina Rivera Toro (esposa).	>40	
Familia: Vera Franco.		Parte media.
José Crisanto Vera Manrique (esposos).	>50	
Carmen Franco Cabezas (esposa).	>40	

Familia: Olmos Fernández.		Parte media.
Ana Felisa Fernández de Olmos (abuela).	>50	
Gina Fernández _____ (nieta).	<10	
Familia: Franco Cuesta.		Pie.
Víctor Manuel Franco Samudio (esposos).	>50	
Etelvina Cuesta Pubiano (suegra).	>40	
Etelvina Rubiano León (hija).	>80	
Familia: Rubiano Jiménez.		Pie.
Marcos Antonio Rubiano León (esposos).	>60	
Elvira Jiménez (esposa).	>60	
Familia: Morales Manrique.		Pie.
José Morales Suárez (esposos).	>30	
Alba Rocío Manrique Franco (esposa).	>20	
Familia Parra Olmos.		Pie.
Rosa Parra Bernal (esposa).	>80	
Carlos Olmos Parra (esposos).	fallecido	
Marcos Antonio Olmos Parra (hijo).	>50	

Personas que viven solas.	EDAD	
Nepomuceno Cabezas Cuesta.	>60	Parte media de la vereda.
Fidedigna Rubiano León de Cuesta	>80	Pie de la vereda.
Nepomuceno Peña Parada.	>90	Parte media de la vereda.
Carmen Parra Bernal.	>80	Parte media de la vereda.
José Antonio Arias.	>70	Parte media de la vereda.
Marco Emilio Pedrao Manrique.	>60	Pie de la vereda.

FAMILIAS	EDAD	Ubicación en la vereda Bancos de Páramo
Familia: Campos Franco.		Parte media.
María Zoila Rosa Campos Manrique (esposa).	>40	
Ángel María Franco Pubiano (esposa).	>40	
Familia: Vera Villamil.		Cabecera.
Juan de Jesús Vera Manrique (esposos).	>60	
María de Jesús Villamil (esposa).	>50	
Familia: Manrique Morales.		Pie.
Pioquinto Manrique Pedrao (esposos).	>80	
Sara Morales Samudio (esposa).	>60	
Gabriel Manrique Morales (hijo).	>30	

Tabla No. 1.

3.1.1 Labores cotidianas en la vereda.

Las labores cotidianas de cada familia o persona que vive sola, comienza a la cuatro o cinco de la mañana, dependiendo de las labores del día. Las mujeres hacen el tinto y el desayuno para el marido, los hijos o los nietos, mientras los demás se alistan para salir todos o algunos a ordeñar, de regreso se desayunan y los que salen al trabajo de jornaleros deben calcular cuánto les llevará llegar al sitio de trabajo antes de las ocho de la mañana. Algunos hombres se levantan tiempo después para hacer distintos oficios como el de llevar a vender leche o para llegar a sus lugares de trabajo. Generalmente el desayuno es caldo de papa con huevo, aunque no todas las veces acompañado de chocolate y pan de queso o de *"güiba"*¹³. Los jornaleros antes de salir deben afilar en piedras especiales sus herramientas de trabajo como palas, peinillas y hachas. Los jornales son trabajos pagos mientras que las *"fuerzas ganadas"* o las *"manos prestadas"* no son pagos con dinero sino con trabajo que se *"ruega"* a vecinos o familiares para hacer una tarea.

Con la leche que se ordeñó se hace la cuajada, y el suero que sale de allí se revuelve con las sobras de comida de la cocina y se le da a los perros y a los cerdos. Luego las mujeres o los niños asean la casa, lavan la loza y a veces se ponen a desgranar maíz para las gallinas del galpón y las que están sueltas en la *"sabana"*, entre otras muchas actividades. Las gallinas sabaneras ponen los huevos en nidos cerca de las quebradas, caños o humedales, así que las mujeres o niños salen a esos lugares a revisarlos o cada vez que cacaraquean para recolectar los huevos que se llevan cada jueves a vender al mercado de plaza del pueblo.

A las once de la mañana se da comienzo a la preparación del almuerzo. Si el sitio de trabajo de los hombres es cercano, las mujeres se lo llevan hasta el lugar de trabajo. De lo contrario, muy temprano en la mañana, les preparan algo ligero o les pelan la comida que puedan llevar para que cocinen en campo abierto en la zona de trabajo. Después de almorzar se alimenta por segunda vez a los perros, las gallinas y los cerdos. En la tarde, las labores de la casa se suavizan, las mujeres o los niños aprovechan para palear la sementera de la huerta o la que esté cercana a la casa, se fumiga si el buen clima lo permite o se recoge leña; especialmente, cuando el invierno está próximo, para tener reserva durante los meses más duros (junio a agosto). La leña que se utiliza para encender el horno se saca de los toyaes o relictos de bosque o cuchillas de las fincas propias o vecinas. Pasado el medio día algunos vecinos visitan a otros familiares o vecinos para, entre otras cosas, crear acuerdos de trabajo o rogar favores. Cayendo la tarde, las mujeres se disponen a preparar la comida de la noche para los que llegan de trabajar a las seis de la tarde, se desgrana maíz o alverja para hacer una pequeña sopa, una mazamorra, también se hace el famoso recalentado de lo que sobró del almuerzo; pero a veces, cuando el guarapo *"llama"*, los hombres llegan más tarde a sus casas, a eso de las ocho de la noche,

¹³ **Güiba:** Relleno de la arepa. Generalmente se hace de alverja o frijol. Antiguamente se hacía de yuca, arracacha, etc.

con el sudor y el cansancio soportados de un día de trabajo completo, de ocho de la mañana a cinco de la tarde o hasta la puesta del sol¹⁴, mientras tanto las mujeres esperan pacientes. Una vez terminado el trabajo la gente limpia y recoge sus herramientas a la espalda o al hombro para dirigirse hacia sus casas. Antes se disponía de dos horas para almorzar y continuar la labor agrícola en los jornales pagos, ahora sólo se cuenta con una hora. Después de que todos terminan de comer, se alimenta por tercera vez a los perros y a los cerdos, y la familia se sienta al calor del televisor para escuchar las noticias del día y para hacerle antesala al sueño y recuperar las fuerzas gastadas.

Antes de que llegara la luz eléctrica, la gente se sentaba a comer a la luz de la vela, alrededor del fogón de la cocina, mientras se contaba cómo había transcurrido el día y las historias pululaban en la memoria de los más ancianos, hasta que daban las ocho de la noche y todos se iban a dormir. Ahora con la presencia de la luz artificial, ya no se come tanto alrededor del fogón, sino al lado del televisor, de tal forma que éste se coloca en un lugar donde todos pueden confluír para ver las últimas noticias o escenas de las telenovelas, lo cual arrulla a los que están más cansados hasta dormirlos.

3.1.2 División social del trabajo.

La división social del trabajo dentro de las fincas se marca, no tanto por el género, sino por el número de integrantes de una familia nuclear. Muchas de las personas que viven actualmente en la vereda Resguardo Mochilero provienen de la vereda Bancos de Páramo y Bancos de Arada, donde siguen siendo más agrícolas. Muchas de las prácticas agrícolas se conservaron a pesar de haber cambiado de sitio geográfico y de economía (de más agrícola a más ganadero).

“En la vereda de Bancos de Páramo yo jue criado, allá tenía mis jincas yo, allá le tocó a mis hijos. Pa uno en la vida tener algo, le toca a uno bregar hartu, como decía mi cuñado Puna; esu mucha genti ha sujrído muchu para ver de tener algo. Y muchas herencias no jue lo que nos tocó, la jinquita que me tocó por herencia de mi mamá la estimo yo por \$5.000.000, yo no la doy en eso. La que me tocó por mi papá, parece que talvéz si la vendiera me darían mis \$3.000.000, pero yo no la vendo. Lo que pasa es que no tiene agua, pero esu allá da la yuca, caña, arracacha, da pero no alarga en pulpa, eso es en Bancos de Páramo. Cuando yo tenía mi salud no gastaba 20 minutos de ir de allá de la casa paterna a la jinquita a ir a amarrar los bueyis.

*Yo iba y desayunaba a las seis y media o a las siete por tardi, yo cargaba mi guarapu y me iba a ver mis bueyis y a paliar mis maticas. Allá daba la **yuca** muchu, esa se siembra en **agosto** o en **julio** y hasta dos años hay yuca, pero entonces, toca no dejala descuidar. Apenas echa a nacer hay que echar la primer paliaita y llevala*

¹⁴ Cuando se tiene confianza con la persona para la cual se trabaja se puede finalizar el trabajo hasta la puesta de sol y no estrictamente hasta las cinco de la tarde.

pa la casa, porque un chinitu de esus no se puede poner a paliar porque la destrozan, es delicada la raciita. Toca es paliar unu con gobiernitu, peru esu da mucho la comida, unus yucononis. Pu'ahí tengo una por ambía con un muchachu mío, pa traer pa un ajiacu. En las tierras de lo que ahora es de mi esposa tengo maiz, mora, arracacha, maiz y haba." (Don Custodio Manrique Pedrao).

La memoria de los mayores de la vereda permitió recordar los oficios anteriores y las transformaciones del trabajo agrícola. Antiguamente era más notorio que la gente soportara mejor los trabajos agrícolas, porque era más sana y había más diversidad de trabajos. Además, las familias eran más numerosas y se apoyaban mutuamente en los trabajos.

"Eso en antes había como gente de trabajo, se conseguía gente, obrerismo. El cuento de familiares, si había unos seis hijos, esos ayudaban a trabajar, desde la edad de unos 8, 9 o 10 años. Desde que salían de la escuela ya tocaba a camellar de obrero, jornalero, a todo lo que viniera. Yo desde la edad de 9 años pa lante me tocó coger pala. Eso a veces en la casa o a los amigos lo mandaban a uno. Como gente trabajaba mucho pa lau y lau." (Don Nepomuceno Peña Parada).

Los trabajos que congregaban a muchos obreros para cultivar grandes extensiones de tierra ahora son escasos.

"Por ahí están dirigiendo otro obrerismo, porque como eso toca es persinase uno y revolando, volando bajo." (Otoniel Franco Cabezas)

Antiguamente los oficios diferían de los actuales empezando por las diferencias de género. Por ejemplo, en el año 1930, las niñas hacían distintos oficios, además de asistir a la escuela y las mujeres eran más fuertes, podían soportar mejor los sufrimientos y trabajos varios.

*"Los oficios desde pequeña era ver ganado, sacar comida, cuidar de los animales, cocinar, lavar en los chorros y salir a tirar fique, a espuntar fique, a todus esus ojicios. Desde pequeña, de poca edad, de 10 años palante a salir a trabajar. Y en después salir a cocinar para obrerus, de 10 a 15 pionis se cocinaba. Para el desayuno se hacía sopas y arepas y para el almuerzu sopa de maiz y echar esas ollas de barro grandes a la cabeza. Que en esi tiempo era barro, no era aluminiu como hay ahora sino barro. Y se echaba eso y de eso me dependió la vaina de la vista, a quedame ciega. Y en después, ya salíamus a tirar fique, lástima no poder hacer la **mangación**¹⁵. Duré tirando fique hasta cuando me casé de 20 años y al lado de mi esposo tocó fue trabajar como hombre, paliar, sembrar y hacer todo. Y yo de principiú, jue que no le*

¹⁵ Demostración o ejemplo.

*conté, yo sabía hacer las zuelas de las **alpargatas**. En tiempo que era de fique se hacía una **quirneja** y se iba pegando de bordu, de bordu, de bordu hasta que quedaba el pie. Se principiaba por la mitad y se acababa en el carcañal.*

*Lo que yo no aprendí fue a leer porque mis años de escuela fueron muy poquitico, no fueron sino tres añitos de escuela. Me enseñaron a bordar, pa hacer las faldas bordadas, me enseñaron a hacer las zuelas de las cotizas, peru esu era de fique y a cortar y hacer camisitas. El material que se usaba para bordar era hilu y tela, y se llamaba **jabricatu** en esi tiempu. Se cortaba los anchus casi de un palmitu y se hacía un tamborcitu o mercábamos un tambor redondo, como decir, una cosa redonda, y se le ponía un cinturón y se ponía esu ahí y la maestra nos señalaba los bordados y nosotros los cosíamos y lo hacíamos. Esu pu'ahí tengo una falda de muestra de esu todavía. Se hace el borditu y en después se le asienta el arquitu, entos, se le hacía huequitus con la punta de un lápiz y se le cocía. No ve que lástima es no ver, sino ya le mostraba cómo se hacía. Pero el trabajo es no ver, muchu me da lástima, pues yo sabía bordar, cortar, lo que no alcancé a aprender fue a cortar pantalón, eso si no, camisitas. Esu sí hacía camisitas pa los niños. En mi matrimonio yo me tocó cargue leña a la espalda y todú esu, los chinos del brazo y la maleta a la espalda. ¿Todú se podía hacer, una mangación, no es ciertu?*

*Para esus bordadus se cortaban los anchus, comu de una brazaa di anchu y si eran tres paños en una falda se iban tres brazaas, comu en esi tiempu se usaban eran **forondas**, naguas. Se hacía cada pañitu y aquí se le iba bordandu y esu ya la maestra pa poner, pa presentar en los exámenes. Esu era presentadu todú, cada vereda sus artis que hacían. Unos tejían **tejidas** que se llaman "**de manos**", con dos palos así y uno por la mitad y se iba tejiendo, la hebra se pasaba por medio. Yo sabía también hacer **encaje**, me lo enseñó la señorita Rosa Gutierrez. Para bordar se usaba jilu y aguja, esu aquí quedaba un espaciú y esu iba unu cociendo con una bozalaita, como cuando hace unu un hojal de una camisa, peru esu queda más anchitu.*

*Y aquí onde era la bajadita así, entoncís, se le hacía una puntadita más abaju y quedaba en arco, corcovadito así y ya como puntiadito. Así me enseñaron en la escuela esas cosas. Ya le digo, yo principié a bordar a hacer pañitus y retratar la Virgen o retratar un santo o un ángel en un **calao**. Se sacaba las hebras y se iba cogiendo con la aguja y se le iba doblando, cinco o seis hebritas en redondo y quedaba un hojal y se le hacía como por flores a eso, así aprendí. Yo le hice faldas a mi mamá y esu se presentaban el día de los exáminis, esu era en el pueblo y nos tomaban los exáminis era las otras profesoras." (Doña Etelvina Rubiano León).*

Las obligas que los hombres cumplían a los hacendados eran de distintas clases.

"Esu en esi tiempu de las "obligas" era trabajar en trapichis de piedra y esu tocaba con cuatro obrerus. Y yo, como dicin, era pobri, puallá iba donde don Juan Vallejo a rozar. Pa ganasi un jornalitu tocaba salir puallá comu era atariadu. En esi

tiempu era jeu pa rozar, suspiralis y cucuyales, esu era malucu. Y el que no se ganaba a echar la tarea no lo pasaban a lista y así quedaba hasta... Hubu vecis que me tocó ir el día domingu a acabar las tareas, porque sino, no lo pasaban a unu.

*Yo por lo menus, esu era paliar, el ojiciu de la sementera, paliar y sembrar. En esi tiempu se daba bonitu, peru ora no. Si no se le pone abonu a la tierra, entos, no produci nada. Comu éramus pobris, esu vivíamus así del jornalitu, esu más no. Ojicialar, pu'ahí lo que se llama ahora **pisar en brancas**¹⁶ o cortar adobe o cualquier cosita, cuando era comu estas paredes de adobe, se cortaba el adobe y di ahí a lo que tuviera seco ya se sacaba pa poner a secar. " (Don Juan Evangelista Cuesta Toro).*

Desde hace mucho tiempo, los oficios de las señoras dentro de la casa en casi todas las veredas han sido el de cocineras, más que todo, además de ver el ganado, ordeñar las vacas, cuidar las gallinas y los cerdos y hacer amasijos y quesos. Los oficios de los señores en la vereda eran distintos de los que hay actualmente, porque el modo de vida anterior propiciaba que casi todos ellos se unieran para hacer jornales en las haciendas, y los pocos cultivos que podían tener eran de subsistencia, además de un variado número de oficios especializados.

"Mi padre se llamaba Juan Evangelista Morales Zamudio. Él trabajaba en los cultivos como yo, sembrar papa o maíz era su ocupación, uno cultiva por aquí únicamenti pal gastu. Cuando él estaba joven trabajaba en las haciendas y en las pionadas [trabajos de muchos obreros en un cultivo]. Trabajaba por toda la vereda, con todos los amigos y vecinos, por ejemplo, con los señores Parras, abajo. Cuando ya taba viejo trabaja únicamenti en la casa.

Mi madre se llama María Ernestina Suárez Zamudio, ella aprendió muy poco a las labores de la agricultura. Ella se dedica a los ojicios de la casa. Mis abuelos por parte de mi papá, no recuerdo como se llamaban. Ellos también eran de esta vereda. Por parte de mi mamá todavía tengo a mi abuelita viva, ella se llama María Rosa Suárez Suárez, ella vive en Bogotá. Allá compraron casa y les dieron estudio a unos hermanos de ella. Yo me quedé aquí en el campo porque se jueron y la dejaron aquí sola con una tía desde pequeñita. Después se la llevaron pa'llá." (Don José Morales Suárez).

"Mi mamá señora, y anterior a ella desde mucho antes, hacían quesos y nos enseñaron a nosotras. La mayoría hacían quesos, otras envueltos en el horno, arepas de maíz pelao y una que llamaban tortilla pa los pionis, también hacían pa vender. La mayoría de personas que vivían en la vereda hacían quesos, por ejemplo, mi sobrina Cecilia, mi prima Margarita. De Bancos de Páramo, bastantes señoras hacían quesos; esu ellas por ahí hacen sus negocios. No se ofrecía era de su quesu prensao, hasta ahora fue que sacaron esa forma de queso a vender. Antiguamente, era el queso, el pan y el envuelto en el horno, los amasijos que se sacaban a vender." (Doña Silenia Manrique Peña).

¹⁶ Pisar el adobe con palos gruesos.

Actualmente las tierras destinadas para cultivos son trabajadas con la fuerza de los miembros de la familia nuclear que se dividen el trabajo agrícola según sus propias capacidades e intereses para proveerse de alimentos. La gente que participa en la preparación de la tierra se encarga de diferentes “*tareas*”. Cuando se trata de “*tareas*” que se deben realizar en un mismo día, como picar, hoyar y abonar la tierra, y sembrar la sementera, la gente se distribuye el trabajo de tal forma que tanto mujeres como hombres se encargan de hacer unas labores más que otras, por ejemplo, los hombres y las mujeres se pueden encargar de picar la tierra. Si dentro de la familia se encuentran los padres y los hijos y/o nietos, cada uno se organiza en torno a una labor particular. Mientras los hombres y los niños o nietos (si las hay) hacen las quemadas, aran, pican, melgan, hoyan y aporcan la tierra, las mujeres y las niñas o nietas (si los hay) van detrás de ellos regando en cada hoyo puñadas de abono orgánico y las semillas. Ellas también se encargan de fumigar cada hoyo sembrado de semillas y de ayudar a cosechar la sementera.

“Porque yo orita me comprometo a sembrar el maíz y los otros melgan y hoyan ahí pa’llá, a ver si dejan pu’ahí pa bajo unas dos esquineras o colas pa las rubas allá, o hibas. Puallá talvés hacia abajo en aquella hoyadita, allá junto de las piedras se van a sembrar.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

“El cristianu, sea la mujer o el hombri, en toda tierra sabiendu trabajar tieni que comer. Por ejemplu, le tomo el parecer, comu decir nosotros, su persona es mi mujer y yo soy el esposo. Y mija no inventa de ayudami a mí a hacer un cultivu de estus, no somos juiciosus y no cultivamus pa mantenernus y nos tamus meru al eriau¹⁷ de Garagoa, así no se hace nada.” (Don Juan de Jesús Vera Manrique).

“La señora Matilde [su esposa] tiene un retazu arriba que le rozó el hijo de ella y los nietos pa que sembraran ahí todos.” (Don Custodio Manrique Pedrao).

Hombres, mujeres y niños también destinan un día por semana para hacer el pan y sacar las cosechas de los productos para hacer el almuerzo diario. En muchas casas se hace el pan a comienzo de la semana. Por lo general, los trabajos agrícolas y ganaderos son oficios que ocupan a los hombres la mayor parte del tiempo. Ellos trabajan lejos cuando les salen contratos de rozar un potrero, talar madera para hacer cercas o cuando trabajan de mayordomos de fincas en la vereda o fuera de ellas, o se buscan contratos de varios días de trabajo en tierras lejanas del sitio de vivienda. Pero a veces no salen de su propia finca y se dedican a arreglarla.

“El sábado hacemos el pan. Mi mamá en la casa cocina y lava la ropa, ya no puede hacer más porque está muy anciana. Los familiares de mi mamá son la familia Parra, los que eran dueños de casi toda esta vereda. Mucha familia se ha ido puallá pa lejos.”

¹⁷ Forma como se denomina a la Plaza de Mercado.

A veces me dedico a limpiar la finca y no trabajo lejos. A la hora de buscar compañía o por ambía busco amigos. Puallá en San Antonio, busco unos contratos pa ir a "dar vuelta" o darse cuenta de la finca o de los animales." (Don Marcos Antonio Olmos Parra).

En la vereda Resguardo Mochilero, como en las demás veredas, hay diversas formas asociativas de trabajo: los jornales y los truques. En estos últimos los más reconocidos son la **"fuerza ganada"**, llamada también **"brazo prestado"** o **"vuelta de mano"**, que consiste en trabajar para otro en una tarea o labor diaria, y cuando esa persona necesite ayuda en otra labor, entonces, se le devuelve la fuerza o brazo, de tal forma que se la van rotando para tener suficiente mano de obra para los distintos trabajos agrícolas.

No importa mucho que se devuelva el mismo tipo de trabajo que se recibió, ni con la misma intensidad en tiempo y esfuerzo, eso depende de los acuerdos implícitos a que lleguen las partes, sólo se tiene en cuenta que se debe colaborar cualquiera sea el trabajo, que generalmente es agrícola. Aunque también se puede pagar con estancias, a modo de trueque.

"Esta estancia me la dio la señora Matilde [su madre], pa que sembrara un retacitu, como le ayudé a la rozazón, entonces, me dejó un rinconcito pa cultivalo." (Don Otoniel Franco Samudio).

Las fuerzas ganadas y las relaciones de parentesco o de vecindad juegan un papel fundamental para llegar a acuerdos que permiten equilibrar la balanza social de la producción económica de cada familia nuclear.

"Una unión entre los obrerus es pa sembrar un cultivu y de ahí venir a sembrar el otro. O sea, nos colaboramus del unu al otro. Es una colaboración, tanto allá como acá." (Doña Rosa Campos Manrique).

"Una manu daba lotra, ¿no será? Unus tán allá, vamos y nosotrus les ayudamos allá y de ahí vienen y nos ayudan aquí, nos paga el braciau." (Don Ángel María Franco Rubiano).

"Por aquí a veces nos reunimos a trabajar a mano prestada, nos ganamos el brazo que llamamos por aquí: "Ayúdeme hoy, ayúdeme tal día." Y así luego se le ayuda de la misma manera a esa persona, con otro trabajo de lo que sea." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Una "fuerza" puede ser de diferentes clases: rozar, zanjear, cercar, a donde salga el trabajo, puede ser un "estajitu." (Don Pedro Mora Fernández).

"Yo vine a ayudarle a mi amigo Jorge, pa que me hiciera el favor y juera y me ayudara a un braceo a desenyerbar frijol allá abajo en Bancos de Arada y por ahí fumigar y enredar bejuco si toca también un rato." (Marcos Pedrao Romero).

"Bueno pa la quema en loma, si nos colabora trillando le ayudamos." (Jorge Manrique Peña).

Otra forma asociativa es la *"por ambía"* o *"compañía"*, en la cual dos o más socios se unen para enfrentar los gastos de una sementera, desde la preparación de la tierra, hasta la cosecha. En donde se llega a un pacto o compromiso en el cual cada socio se hace responsable de tareas específicas, según sea el caso. Por ejemplo, en una *"por ambía"* de varios cultivos asociados de semillas como el maíz Chiratá y la arracacha Zarca; la caña de azúcar y la arracacha; el frijol Bolorojo, el lulo y la alverja, se dividieron en varias tablas o cortes de sementera en donde se estableció que uno de los socios ponía el trabajo (barbechar, sembrar, fumigar, reabonar) y el otro la tierra y los insumos agrícolas como semillas, abonos negros y blancos, alambre de púas, cuerda para colgar, insecticidas y fungicidas. La cosecha que sale del cultivo se reparte por la mitad, sucediendo a veces que uno de los socios le compre la mitad al otro socio. Cuando se reúnen dos socios para hacer una por ambía y no se ha decidido quien va a ser el que pone la tierra, los insumos agrícolas y el trabajo, entonces, unos de los socios toma la iniciativa de ser el "plantero" y aconseja al otro poner la tierra. Otros casos que pude registrar son como los que siguen:

"Este maíz es en compañía de mi abuelito y don Marcos, este camino le corresponde a don Marcos y este otro a mi abuelito. Mi abuelo ya le echó una cogida a los caminos que le pertenecían a don Marcos; no se le avisó que ya habíamos cogido haba pero se le entregó su parte, conjorme la compañía. A Jorge Manrique Peña también le corresponden aquí seis caminos que están ubicados en la cabecera. El trabajo de compañía de mi abuelo y don Marcos viene desde hace hartó." (Daniel Mora).

"Yo estoy dedicado a la ganadería más que a la agricultura. Cultivo maíz, papa y arracacha, los cultivos que tengo en compañía con don Pedro son: maíz, unas matas poquitas. En compañía yo doy la tierra, las semillas, abonos y fungicidas pa la plaga, el trabajo lo pone don Pedro. Los cultivos se reparten surco pa uno y surco pal otro y se lo lleva unu pa la casa. Poco vendó, más es pal gasto. Pa las palias de arracacha se pone uno o dos obreros pa que no se lo coman los ratones, porque cuando eso se enyerba ahí se la pasan esos jerocos. Si no consigo obrero, entos, le pago a él y si no le digo nada él puede paliar sólo lo de él y yo lo hago después. Yo le di dos estancias pa que trabajara lo suyo propio porque semos amigos, lo único que le pido es que me dé una parte de frijol en mazorca y seco." (Don Marco Antonio Olmos Parra).

*"Cuando es "en compañía" el **plantero** da la tierra, cuando es así y sino lo "plantea" uno. El plantero da las semillas, remedios pa jumigar, abonos, la cuerda pa colgar y uno sólo pone el trabajo [obrero]. Varios tienen cultivos en otras veredas, porque no tienen la propiedad pa sembrarlas aquí, entonces, puallá les dan estancias donde trabajar o les arriendan en un pedazo, pa trabajar en compañía."* (Don Pedro Mora Fernández).

"Con el plantero, don Raúl Camelo, vamos a echar una por ambía. La por ambía consiste en que él pone la semilla, los abonos, pone los insecticidas y la fumigadora y yo pongo únicamente el trabajo y la tierra." (Arturo Vallejo Manrique).

Otras "por ambías" se pactan de forma diferente, entre familiares cercanos: tíos-sobrinos, padres-hijos.

"Esta sementera es una por ambía porque somos amigos y porque se da mucho la sementera allá [en tierras de su socio], por ser un clima más calidoncito. El trato es que nos repartimos por la mitad, camino el uno y camino el otro, él me da la semilla, los abonos y la tierra y yo pongo todo el trabajo. Camino el uno y camino el otro, es que yo saco este surco y él saca el que sigue, saca su camino de maíz o lo que sea. No hay pérdidas, nos tratamos como la gente; pues si se pierde, se pierde. Pero es que se da mucho el maíz, toda clase de sementera que se siembre en esta tierra, entos, no hay pierde."

Hace más de cinco años que estoy cultivando maíz en compañía con don Marcos Olmos y hastora no he tenido ningún problema. Tanto el uno como el otro pueden poner la semilla y quedar debiéndosela al otro. En forma de pago, don Marcos por ejemplo, me puede dar una cuajada, arracacha, parte de cualquier producto de su sementera. En sus tierras yo tengo en compañía con él el maíz Chiratá y la arracacha y de mi propia cuenta en tierras de él [estancia] tengo frijol, nabos, hibas, rubas, perejil, calabaza, cilantro, guacas." (Don Pedro Mora Fernández).

"La compañía es con mi sobrino Hector Rivera. El trato o convenio es que yo pongo la tierra y los obreros y el pone todos los fungicidas y abonos." (Jorge Manrique Peña).

"Se cultiva en sociedad en la casa, vecis se trabaja con obreros, vecis uno solo, pero mi hijo tiene también su parti de cultivos cerca de acá en su casa, de su propia cuenta, como también a vecis ayuda a la casa. A la vez mi hiju tieni una por ambía de lulo con Enrique Cuesta Jiménez de Resguardo Arriba." (Don Laureano Gamba Franco).

"Estamos trabajando en la por ambía. Entre ambos ponemos la mitad, todo dividido. Si nos toca comprar un bulto de químico lo compramos entri ambos, asina todo por mitad, remediis y todú. La tierra es de mi persona, sino que le di la "por ambía" aquí al señor Enrique. Cada que haiga un ojicio y que haga jalta, dependi, se consigue más obrerus pa que trabajen en una fuerza ganada o sino venimus juntos a trabajar." (José Benedicto Gamba Cabezas).

"El Jornal por aquí es baratu, casi no se paga, va uno y le ayuda a los obrerus que le ayudan a uno, a veces son juerzas ganadas. A tal cual obreru se le paga el jornal. Aquí tengo el solo lulo por lo pronto en por ambía. Yo soy de Resguardo Arriba y la "sociá" se hizo por convenio. Tocó hablar con el dueño de tierra que es Benedicto. La idea de cultivar el lulo fue de ambos, ya habíamos echado "por ambías" antes, entos, seguimos trabajando en la junta." (Enrique Cuesta Jiménez).

En el caso de perder la cosecha ninguno le paga al otro nada, simplemente dejan así y abandonan el terreno. Hay “*por ambías*” de socios que trabajan desde hace mucho tiempo, indicio de que se entienden muy bien trabajando juntos. Otras personas prefieren no hacerlo porque no han tenido experiencias gratificantes.

“Yo voy a sembrar sólo aquí en este barbechu porque es que a mí no me gusta sembrar en compañía, ni de chanza. Puallá en una jinca que tengo en los Bancus de la herencia de mi papá, puallá sembré en compañía y cuando recogieron el maíz a yo me trajeron un poquito y eso los mismos hijus no me dejaron un maíz. Yo toy bravu porque hicieron muy mal; puallá sembré yuca. Esa jinca es muy grande, debería yo vendela, pa dejales a los hijus, qué va...” (Don Custodio Manrique Pedrao).

“Me voy a enfurecer a traer el bretón de caña allá de onde don Robertu, que me diju que metiéramus un cañal, que ahí me daba ese retazu pa mí, pero en una por ambía, peru hasta orita no ha idu a paliarlo. Quere que yo sólo trabaje y lo mantenga.” (Don Pedro Mora Fernández).

“Hastora se me dio por cultivar en compañía porque de resto yo sembraba de mi sola cuenta para evitar problemas. Por ejemplo, va a coger uno una mata o algo y si no está el socio no puede uno. En cambio, yo trabajaba sólo sino que ahorita me vi alcanzado por lo que sembré harto por otros lados. Entos no deje un poquito del dinero pa jungicidas, obreros y todo. Entons ya no me alcanzó pal nuevo cultivo. Entos aquí me metí pero con mi sobrino porque él me dijo, porque si no, no lo había metido en esto, lo había hecho solo, a como diera lugar.” (Jorge Manrique Peña).

“No hay que tomar en junta con los otros porque sale uno perdiendo y porque hacen un “cateo”, revuelven guarapos unos fuertes con otros menos fuertes y eso es dañoso. Se pone uno “atoyado” o le da sueño o cansancio.” (Don Marco Emilio Pedrao Manrique).

La diferencia que hay entre una “*por ambía*” y una estancia es que los cultivos que se practican en la estancia son más de tipo asociativo, como papa, hibia, ruba, nabo, fríjol, alverja, haba, calabaza, guascas, cilantro, etc. Es decir, que son semillas que se siembran más para el autoconsumo que para la venta, caso contrario ocurre en la “*por ambía*”, donde se siembran cultivos más grandes o monocultivos. Algunas veces, el socio que ha pactado la “*por ambía*” en su propia tierra permite que el otro socio tenga una estancia para sembrar lo que le haga falta (ver Figura No. 8).

“En compañía tengo lo que es el frijol y la alverja que ve ahí colgada, al lado del frijol. La otra alverja que tá naciendo y el maíz si es de mi propiedad.” (Jorge Manrique Peña).

Algunas “*por ambías*” se realizan entre padrinos y ahijados para hacer cultivos de lulo, alverja, papa, rubas, hibias, alverja, maíz, etc. Generalmente el padrino

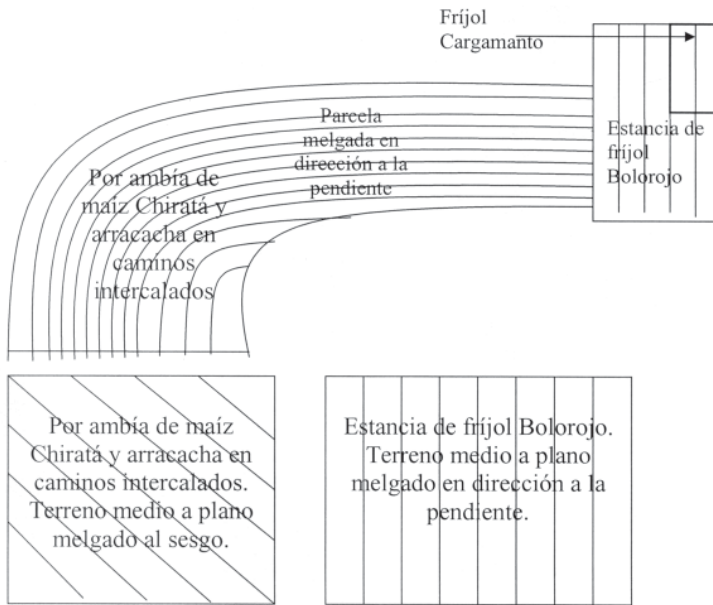


Figura No. 8. Estancias y por ambías de don Pedro Mora Fernández y don Marcos Olmos.

posee más tierras y actúa como “*plantero*”, mientras los ahijados son los obreros, que ponen el trabajo. Los ahijados también pueden ser mayordomos de las tierras de sus padrinos, quienes los contratan por tener confianza y cercanía con la familia de ellos.

“Este barbechu es una por ambía, a ver si echamos un bulto de papa de por ambos. Don Héctor Rojas es mi padrino y pone la semilla, los fungicidas, los abonos, la tierra y yo pongu únicamenti el trabajo. Vamos a sembrar a ver como nos va, yo creo que nos va bien porque la tierra tá bonita. Después podemos sembrar unas arracachas, en unos caminus y de prontu unas matas de lulo. En este chimbo¹⁸ hay un poco de tierra arcillosa, entonces, hay que echale más abonu. En la parte media del barbecho hay un poco de tierra negrita, esa está más abonada. En esta tierra se da buena la papa. Yo trabajo la mayoría en por ambía. Aquí vamos a sembrar papa por primera vez, las rubas y las hibas allá abajo, a ver cómo nos va y después lo pensamos y sembramos unos lulos. Mi padrino también tiene pensado de echar ahí parriba, a romper [la tierra], a sembrar un pocu de alverja.

Yo aquí soy mayordomo, o sea, administrador de las tierras de mi padrino, le veo el ganau de la finca de él. Sino que él me dijo que por qué no echábamus un bulto de papa, y yo le dije que listu. Ya rompimus la tierra con arado, ahorita el 23 [febrero del 2001] viene la cruzada, picar y cercar y a sembrar la papa.” (Arturo Vallejo Marínque).

¹⁸ Pedazo de tierra.

Otra forma de trueque que todavía se lleva a cabo en su forma más representativa es el intercambio de cosechas o semillas para la siembra, sobre todo del maíz. Los hombres acostumbran a devolver la semilla que fue prestada o recibida como presente, en reconocimiento del favor recibido. Además también se intercambia cosechas o se dan como presentes, sin estar obligado a devolverlas.

Los jornales son tareas o trabajos pagos que se realizan de ocho de la mañana a cinco de la tarde, como rozar potreros, aserrar madera para construcción, arar, picar, cercar, palear, sembrar, aporcar, desyerbar y ganadear. Aún así muchas de las tareas son pagadas con fuerzas ganadas o brazos prestados, más que con jornales pagos. La tarea de desyerbar se paga según el número de “*varadas*” o varas que mida el área cuadrada desyerbada. Se mide con una vara de tres metros cada lado del cuadrado. El valor del jornal cambia de una vereda a otra, por ejemplo en el año 2001 la gente de Resguardo Mochilero y Bancos de Páramo estableció el jornal a \$8.000 el día, habitualmente sin derecho a comida ni guarapo. Mientras que en la vereda de Hipaquira un jornal con derecho a guarapo y almuerzo costaba \$5.000.

*“Yo he ido a rozar en Ciénega Tablón, Tunjita, Miraflores y Hoyagrande. Yo voy a trabajar de **semanero** o **al día**. El día lo pagan a \$12.000. Yo me quedo a dormir donde haya que trabajar por semana. Yo cobro lo que haga en el día. En los trabajos no se calcula interés sino lo que haga uno en el día en el estajo o potrero. Una tarea es medida según el terreno. Hay tareas de 12, 15, 18, 20, 24 varadas que se miden en cuadro. O sea, se mide la tarea en cuadro por varada. Por ejemplo, la tarea de 20 varadas por los cuatro lados del cuadrado se mide 20 varadas. En un día más o menos se alcanza a hacer dos tareas y media.”* (Arturo Vallejo Manrique).

“Todavía me gusta salir a trabajar en lo del maíz, a cargar madera, tabla o bloque, pero ya no me gusta el oficio de salir a cargar caña, ni poneme a trabajar a paliar y sembrar. Únicamenti lo que cultivo así pa las vacas y el macho.” (Don Juan de Jesús Vera Manrique).

*“El obrero se llama Ángel Manrique. Él es “**compadre**” de mi abuelito. Es que mi abuelo es el “**padrino**” de un hijo y una hija de él. Él vive en Bancos de Páramo y sale a trabajar jornales desde tan lejos porque el trabajo está muy escaso, entonces, hay que salir a donde sea. Él viene a ayudarle a mi abuelito en un jornal, se le paga lo que mida la madera aserrada.”* (Daniel Mora).

“Los obreros los usé pa picar la tierra. Después de arado, pa la paliar, pa la siembra, pa alistar madera, pa poner los postes, pa colgalo, eso lleva hartito empate, hartito trabajo. Yo sólo hice melgar y alzar un poco de madera.” (Don Pedro Mora Fernández).

Los jornales ganados permiten pagar los servicios de luz, el gasto semanal de víveres, el servicio de transporte al pueblo, etc. La venta de la leche es una ganancia diaria que permite tener dinero más constante. Mientras que la venta de los hue-

vos, las cosechas y el ganado para carne son más periodizados a ventas semanales, semestrales o anuales, respectivamente.

"El trabajo que me sale me ayuda a sostener mi familia, mi esposa y mi hijo de meses. Si uno cultiva no le toca comprar todo. Cultiva y tiene pal gasto y los contratos que le salen por ahí sirven pa los gastos que necesita uno del pueblo. Yo tengo ganado y cultivos, cuando necesito plata uno vende una res, o con las cuajadas de diaria venta uno tiene pal gasto diario. Se ordeñan las vacas, se hace cuajada y se venden al pueblo, a una señora de un supermercado pequeño. No se vende la leche por lo que la cuajada rinde más, por lo que se necesita el suero pa echarle a los animales." (Don José Morales Suárez).

La juventud se ha ido de la vereda a las grandes ciudades o las zonas mineras o cocaleras, porque el jornal está muy barato y no se consigue fácilmente trabajo diario.

"Anteriormente pu'aquí se mantenían hartos obreros, ahora ya no. Ahora hay que mantenerse de su bolsillo porque no hay trabajo, no hay nada. Toda la juventú se está yendo pa la ciudad porque pu'aquí el jornal está muy barato y no hay jornal así diario. Por eso la juventú corre puallá donde haya mejor trabajo. Cada uno busca su tronco para rascarse"¹⁹. (Don Pedro Mora Fernández).

Los familiares, vecinos o amigos de la misma vereda o de veredas cercanas se contratan entre sí para hacer varios jornales. Algunos salen de sus veredas a otras veredas cercanas a buscar jornales por la escasez de trabajo. Los niños que cumplen 10 años de edad también pueden buscar jornales y tener sus propias herramientas de trabajo. La principal de ellas es la peinilla o guarrusca, que es señal de reconocimiento de que se tiene la edad suficiente para salir a trabajar fuera de casa.

"Yo ayudo a paliar, a ordeñar, a amarrar, picar leña, de todú, a lo que nos digan nuestros papás, pero también ya hago jornales por juera y me pagan \$8.000 por tarea." (Helber Franco Rivera).

Las "**contratas**" son llamadas también "**semaneros**", cuando se trabajan jornales por una o varias semanas hasta que se termine el trabajo. Trabajos como rozar grandes potreros con guadaña o aserrar madera. Se contrata un mandamás para que consiga más obreros para el trabajo.

*"Yo trabajo en la agricultura y fuera de ella a rozar con guadaña o a aserrar madera. La mayoría de estos trabajos es por **contrata** a echar guadaña. Un contrato depende de lo grande que sea el potrero, por tanto y tantos jornales se mide el*

¹⁹ Expresión que denota la forma propia de sobrevivir.

cobro de lo que se trabajó. El jornal es a \$8.000 acá, pero trabajando con guadaña uno gana más de eso. Echando máquina le pagan por ahí \$15.000, \$18.000 o \$20.000. Yo trabajo para familiares, amigos, vecinos, como por ejemplo, a Fabio Sánchez, a don Luis Moreno, que tienen más harta tierra pa rocería y así casi con todo. Aquí en esta vereda encuentra uno más empleo a rozar, a echar guadaña, pero no es de todos los días por ahí de vez en cuando. Estos son los trabajos grandes, que duran varios días. Los trabajos pequeños son, por decir, de por día un jornal a paliar, cercar o veces trabajos pequeños con la guadaña. Por ahí que le dan a uno una tarea, un jornal, lo que sea, pero eso por ahí uno lo roza en tres horas.” (Don José Morales Suárez).

“Es que a unu sólu le rindi trabajar a vecís, de a tarea mijus, le rindi a unu más. Dos, tres personas a vecís se necesitan pa completar una tarea, esu dependí la tarea.” (Don Felipe Fernández).

Los becerros destetados y los machos de ceba que se encuentran lejos del sitio de vivienda, se vigilan cada dos o tres días o semanalmente, a esto se le llama **“dar vuelta”** al ganado. El ganado que se tiene en compañía con otra persona se le denomina ganado **“al aumento”**. Esto es cuando el dueño de tierra le propone a un socio criar ganado bajo un pacto que varía según ciertos criterios, él puede poner los remedios, vacunas, concentrados y la sal, mientras su socio pone la tierra y el trabajo de cuidado de los animales. Cuando se venden los animales se reparten por mitad las ganancias.

Los administradores de fincas ganaderas tienen uno o dos mayordomos o cuidanderos para que alimenten y cuiden el ganado de ceba diariamente, además de tareas como cercar, rozar y limpiar o desmatonar el potrero (librarlos de árboles-maleza), purgar, vacunar, bañar y dar vuelta a los animales que se realizan por períodos semanales, mensuales y anuales. También se encargan de mantener la finca **“al día”** atentos a las labores de zanjar los potreros para que no se inunden y se enfermen los animales, cercar y rozar los potreros para que salga pasto nuevo, rotar los potreros de pastaje calculando que los animales no **“re-pelen”** el suelo, y cultivar para el gasto. Los mayordomos de estas fincas son serviciales con sus vecinos y les colaboran en labores agrícolas o ganaderas a modo de jornal o fuerza ganada, para obtener ayuda a cambio. Los dueños de estas tierras prefieren que sus administradores y mayordomos sean gente de confianza, por lo que se nombran muchas veces ahijados o compadres.

“Estoy trabajando como administrador de la finca del señor Alberto Roldán, propietario del Autoservicio Wilbert. Mi misión es venir a “dar vuelta” a la finca, a ver los animales y árboles que están ahí en la finca. También prestando colaboración a los vecinos acá, a don Jorge, don Aurelio, don Pablo Vallejo y muchas personas que me piden el favor de traerles el mercadito en el Willis. Vengo con frecuencia dos o tres días a la semana en beneficio de ellos y de beneficiar mí trabajo. Por ejemplo, los

encargos que traigo para don Aurelio son la sal del ganado, semo para los cerdos, maíz y concentrado para las gallinas. A don Jorge lo mismo y lo que se ofrezca para traer. La esposa de don Jorge, doña María es la que me encarga las canastas de cerveza para la venta de la tienda que tiene en la vereda " (Marcos Mora).

Generalmente las rocerías se hacen con guadaña o con peinilla para que el pasto nazca para los animales. Antes de cualquier trabajo la gente se persigna para obtener protección ante los trabajos que tienen ciertos riesgos de cortaduras, como sucede cuando se roza el potrero de helecho y maleza con la guadaña, se cuida de no tocar las piedras que hay en el terreno, sobretodo si éste es inclinado.

"Esto está rozau y lo que hay de ahí para allá está sin rozar. Como dice don Marcos Olmos: "pa vestir las jincas hay que rozarlas, cercarlas, zanjarlas y cuidarlas." Eso se hace por el mes de septiembre, cuando ya han pasado las lluvias. Lo que diferencia a un potrero rozado de uno sin rozar es que el rozado si tiene chiquero y el que no está rozado no lo tiene. Por ejemplu, esto le pertenece a mi abuelito y esto lo tiene rozado y de ahí pa'llá le pertenece a una hermana de él, pero ella no vive acá, vive en Bogotá. Como no tiene tiempo para venir acá y contratar obreros a rozar, nosotros lo hacemos.

Hay mucha maleza que nace en los potreros que toca arrancar pa que el pasto nazca pa los animales. Árboles como el Mariposo, el Jarillo, la Jarilla, la Espina, que están arraigando otra vez toca arrancarlos de raíz y voltarlos pa que no vuelvan a retoñar. Los demás árboles se dejan que nazcan porque no dañan el pasto, como el Gaque, ese atrae el agua, el Chusque, los Cenizos que echan cenizas que las Mirlas se comen; también se las puede comer uno. El Guamo que la gente también se come o comen las Valdesis [palomas], que es un animalito más carnudo que una torcaza, son como amarillas, como una pichona, pero son más grandes." (Daniel Mora).

"Aquí se roza para mejorar el pasto, para retirarle esa espina o esparto. Hace como unos cuatro años no se rozaba aquí. Cada año hay que rozar el pasto más o menos. Hay más trabajo rozando que no otro trabajo. Como uno trabaja tanto en esto ya casi no uso la vara pa calcular las tareas trabajadas, el cálculo lo hago a ojo." (Arturo Vallejo Manrique).

"Va a estar como dura la vaina de desmatonar porque es mucha tierra para hacer la limpieza a esta finca, pa pradizar, para que salga mejor pasto. Se empieza a desmatonar Jarilla con la mano, por ahí termino este trabajo en unos 15 días, depende el personal que se ajuste. Él área a desmatonar es por ahí de tres hectáreas. Ahí se puede unu jalando y el otro dele machete y si no unu solu si le da la pálida." (Don Juan Manrique Peña).

Algunas familias de la vereda se especializaron en el oficio de **"gañán"**, conocimiento que ha pasado a través de las generaciones, como don Lifonso Manrique

Manrique, que heredó el conocimiento de su padre, don Custodio Manrique Pedrao, quien a su vez aprendió de su padre Pioquinto Manrique Quientero. Aunque hubieron casos en que estos enseñaron a vecinos interesados en el oficios.

"Yo trabaju con el aradu, lo que es en Bancus de Páramu, Perdiguíz. Llevo como dos años trabajando. Mi padre me enseñó el ojiciu, él se llama Andrés Zamudiu. Toda mi familia no tenía este ojiciu. Pero por lo general, a mi padre no le jaltaba la yunta de bueyes, entonces, unu aprendió de ahí mismu." (Don Agustín Zamudio).

El término "*gañán*" no es nombrado abiertamente en público, por ser considerado despectivo al referirse a una persona. Pero algunas veces en círculos de obreros es pronunciado para referirse al dueño de los bueyes. Así que para dirigirme a don Lifonso tuve que referirme a la palabra "*bueyero*", que designa también *gañán*, para evitar herir susceptibilidades.

"Le dicen "gañán" al que hace el ojicio de arreglar la tierra con arado." (Don Gabriel Manrique Morales).

El "*gañán*" lleva siempre una vara en su mano, llamada "*ahijana*", como de tres metros de largo con el que dirige la yunta de bueyes para que le obedezcan los movimientos que él dirige. La vara se coge firmemente con la mano derecha y se empieza a azuzar a los toros para que rompan la tierra, mientras que con la mano izquierda se sostiene el arado. Se deja la vara siempre adelante y encima de la cabeza de los animales para que vayan en línea recta. Para mover los toros a la derecha se le da pequeños golpes con la vara en las costillas al animal de la derecha y si se quiere un movimiento a la izquierda, se le pega en las costillas al toro del lado izquierdo. La persona que arrea los bueyes y se ubica detrás de ellos se denomina arriero o "*gañán*". Mientras que la que va atajando adelante a los animales es el atajador. Las voces y gritos que vocifera el *gañán* para dirigir el movimiento de los animales son:

• ***iEy! iArre parriba! iUah! iAhh! iOli! iHaga parriba torito! iltza, ltza. iJunto aquí!, iJunto le digo!:*** son gritos que sirven para empezar una vuelta o cruce con los bueyes en la tierra.

• ***iPa sacar el tiro pa'llá! iUsh! iOtro tilirín Cucuyal! iUte Betia! iUste Mula! iArr!:*** son gritos que sirven para continuar un movimiento que fue interrumpido por algún tropiezo en el camino de los animales. Por ejemplo una raíz, una piedra, etc.

• ***iOhhh! iOhhh! iChivito!:*** son gritos que se usan para parar el movimiento de los animales cuando terminan un cruce.

Otros gritos sirven para las siguientes instrucciones:

- ***¡Junto o Arrimen!***: Para que los bueyes no se separen en el movimiento.
- ***¡Chivito téngalo!***: Para que paren los bueyes intempestivamente.
- ***¡Pa onde va!***: Para encaminarlos si se desvían.
- ***¡Tire haber o Eche haber!***: Para que avancen.
- ***¡Haga pa'llá chivo!***: Para desviarlos a un lado.
- ***¡Arriba!***: Para que suban.
- ***¡Atrás!***: Para que retrocedan.

Antiguamente la gente que poseía bueyes enseñaba a sus hijos a manejarlos en los distintos trabajos, no sin antes haberlos lidiado o amansado. Una tarea se cobra por jornales o se llega a un arreglo con el que contrata el trabajo, dejando los bueyes ***“al aumento”***. Es decir, se dejan pastar en la tierra del dueño de la labranza a modo de trueque, como forma de pago por haber arado el barbecho.

*“No es sino al aumento y tal cual jornal. Yo he trabajado puallí parriba hasta donde don Jorge Vallejo, poallá pa bajo hasta donde los Señores Morales, he tado puallá cercón al pueblo, he tado allá a bueyalá [arar la tierra] y a moliendá [en moliendas de caña de azúcar]. Yo salí primero a atajar bueyalá de mi papá y aprendiendo a cómo se hace el lidiado [amansar] del ganado. Mi papá aprendió en vida de mi papá señor [abuelo]. Casi toda mi familia ha hecho este trabajo, no dejamos este negocio. Tenemos **aperos** por ahí y no hace falta pa ayudar a los amigos y a uno pa su trabajo. Yo cobro por jornales una tarea por día y depende de lo grande del trabajo se miden las tareas que se vayan. Una tarea son tres jornales, lo que suman las tareas de los dos toros, que son dos jornales y el obrero otro jornal. Un buey da un jornal de **paleros**²⁰. Estoy cobrando por tarea \$20.000. Yo soy contratado de **gañañán** [gañán] pa repicar la tierra. (Don Lifonso Manrique Manrique).*

El jornal de arar con bueyes es más barato que el de una molienda.

*“Se lleva el ganado y se mantiene allá en el trapiche [come cogollo de la caña que se muele]. Allá cobro la tarea por mitad, cobro \$10.000. Una **tarea** es cuasi un día. Se enyuga por allá a las siete de la mañana y sale uno de trabajar a las tres de la tarde. A uno le dan la alimentación. **“Moler sí vale”**. Por ahí me ruegan con tiempo pa las moliendas, pa tal semana echar una tarea o tarea y media. El sólo dueño de la caña me dice que vaya a trabajar. Hay veces se reúnen dos o tres **molienderos**. Cuando hay una molienda larga cada uno hace por ahí una tarea. Una tarea bota [produce] unas 15 arrobas de miel. La **miel** es usada pa tomar este licor [guarapo].... Las moliendas son donde siembran caña, poallá pa las **Vegas**, por Bancos de Páramo, todo eso de pa'llá. Eso ya hay varios trapiches **Chatanogas** que reemplazaron*

²⁰ Dos Jornaleros u obreros.

los trapiches de piedra. Aunque todavía hay antiguos, la mayoría son de hierro, pueros nuevos.” (Don Lifonso Manrique Manrique).

La yunta se amansa amarrándola a un poste y dándole vueltas. Básicamente se les enseña a parar o a seguir los movimientos usando las voces de mando.

“...se va enyugando a raticos. Se va poniendo el arado poahí a raticos hasta que tranca poahí. Van a la poca trajinando hasta que atrancan el día. Los animales son de mi propiedad, tengo que mantenerlos. Estos animales valen \$1.200.000, a \$600.000 cada uno. Cuando ya están así bonitos [desarrollados], entonces, se venden y se compra otra yunta y se empieza a amansar de nuevo. Un animal de amanse se pone de amarre un poquito, al principiu. A veces cuando hay yuntas que siguen solas toca ponerse a atajar tantico.” (Don **Lifonso** Manrique Manrique).

El mercado de bueyes se promueve más en las veredas que en la Plazuela, porque se da más seguridad en los plazos de compra y en la calidad de los animales. En la vereda se dejan los toros más grandes y bonitos para cebarlos y amansarlos para el arado, gracias a varios trabajos, como halar troncos para leña o arar parcelas pequeñas. Por eso se le pide a alguien que esté haciendo un barbecho que permita ejercitar los animales a cambio de dejarle arada la tierra. Hasta hace unos años la construcción de cada una de las piezas del arado las hacía gente especializada que sabía el tipo de madera apropiada y tenía las herramientas para trabajarlas.

*“En un mes ya están amansandus los bueyes, amaestrados pal trabaju. Esus costarun Millón Cien Mil pesos. Estus jueron comprados ahí en la misma vereda. En la vereda hay gente que sabe hacer los yugos, los aradus. Está don Gabriel Cuesta, don Roberto Vera. El palo del **timón** es hecho de un **Mangle** y el **largo** es un **Tibar**, el **yugo** es un Mangle. Yo con ese yugo llevo cinco años, con el timón como unos tres años. El que necesite una yunta, él mismu lo amansa. Por ahí en un año después de amansar ya se pueden sacar a arar. Un buey se puede amansar de una vez con el aradu y el yugo, peru más suavecito que arar un pedazo de tierra.”* (Don Agustín Zamudio).

Los antiguos contaban un relato acerca del parecido que tenía el buey con el alacrán por la semejanza que hay entre la parte metálica, o de madera, del arado que rasguña la tierra y el aguijón de este animal. Se debe tener especial cuidado de no levantar la **tierra “brava”** que hay debajo de la capa vegetal o tierra negra porque contiene gases tóxicos para la sementera. Entonces si no se sabe manejar bien el arado puede envenenar la tierra, como sucede cuando el alacrán pica a una persona.

"El gañán se parece al alacrán porque cuando el gañán se iba pa su casa se ponía el arado encima del hombro y así parecía que llevara el aguijón del alacrán."
(Don Pedro Mora Fernández).

Antiguamente la gente buscaba sembrar caña de azúcar en tierra cálida, donde también había trapiches para molerla, especialmente, en Bancos de Páramo, Resguardo Mochilero y Perdiguíz. La primera vereda se distinguía por tener el mayor número de trapiches de piedra. Desde hace 50 años se empezó a reemplazar el **trapiche de piedra** por el **trapiche de hierro marca Chatanoga Plow Cote**, llamados corrientemente "**Chatanogas**". Hace cinco años fue reemplazado el último trapiche de piedra que había en la vereda Bancos de Páramo. Ahora sólo quedan el de la vereda Perdiguíz, del municipio de Macanal, y el de la vereda Quigua Arriba del municipio de Garagoa. En el pueblo hay un trapiche de motor al que la gente acude cuando no consigue un trapiche mecánico libre y cuando quiere sacar una molienda más rápido. Los trapiches de hierro tienen una desventaja visible sobre los antiguos de piedra, se sabe que la miel de estos nuevos trapiches desmejora considerablemente su sabor, pero aún así la gente prefiere los primeros porque se saca más rápido la molienda, aunque más costoso. Ya no es costumbre vender la miel como se hacía antes, ahora se deja más para el autoconsumo.

"Puallá hacían las moliendas pero como uno no iba. Como tocaba transnochar y la molienda no era cerca de la casa sinu lejus, entos no lo llevaban a uno." (Doña Carmen Parra Bernal).

*"En tal cual parte había trapiches. Yo que recuerde cuando tenía cincú años, comu decir en Bancus de Páramu, allá soy nacidu, allá miré trapichis Chatanoga. Por lo que ya los trapichis **Chatanoga** son más modernos, ya con más poca gente se trabaja. En cambio en trapichis de piedra se van dos obrerus más, va un obreru por aquí y el otro por el otro lau. Y si son dos yuntas de bueyis, dos obreros pa arriar la yunta de bueyis, y dos moledoris y un ojicial, un horneru, esu es hartu personal. Hay unas enramáas donde don Saúl Rojas en Bancus de Páramu. Por ahí por cerca cruza la quebrada de **Ubacón**²¹ que divide la vereda de Bancus de Páramu, de Bancos de Arada. Allá cerca a esa enramáa tiene tierras don Guillermo Peña Manrique, pero eso ya es de Bancos de Arada. En las enramás de don Roberto Vera Parada, en Bancus de Páramu, es un **Chatanoga No. 23**, es nuevo el trapiche. Primeru era de piedra, era de un tío, de don Calistru Vera, se llamaba. Entoncis le tocó por heriencia, él era soltero, y le tocó por heriencia a él y a una hermana, no era sino dos hermanus, y les tocó esa jinca de heriencia a ambos, las enramás y una casa que había de teja de barru y el lote de tierra. Esu es hartu, jue valorado en 10 millones en el tal reparto. Todavía existin en muchas partes los trapichis de piedra, peru ya los están acabandu, por motivu de que son muy peligrosos. En cambio con un trapichi Chatanoga un*

²¹ **Ubacón** podría ser el nombre del antiguo Resguardo que había en la zona pero con el nombre de **Ubeyta**.

niño pequeño puede prensar caña y no le pasa nada. Decían que en trapichi de piedra quedaba más buena la miel.” (Don Pedro Mora Fernández).

“Por ejemplo, los que tenían trapiches de piedra eran don Calixto Vera, él ya murió, don Nepomuceno Peña Parada, don Aurelino o Gustavo Zamudio, allá ahora es de hierro. Quitaron el de piedra porque vendieron allá arriba pal acueducto. Entos, se valió poahí pa que le vendieran, le regalaron un pedazo de manguera que va sobrando pa recoger el guarapo pa los jondus. De los trapiches nuevos se puede nombrar a don Cantalicio Parada y don Hernando Zamudio. Así la mayoría que tenían de piedra fueron cambiando a los de hierro. Que se que día don Gustavo vino y me sacó antes una “prestada” de alverja que me quedó de vender, entos, el otro domingo me las tribo [trajo] hasta aquí abaju, pero ahí apenas, no echamus valumi [charla] de moliendanza [molienda] na [nada].

La diferencia entre un molino antiguo [de piedra] y unu nuevo [Chatanoga], es que el nuevo es más cómodo pa trabajar, menos se va personal pa hacer una molienda. En el nuevo ya sólo unos tres hacen una molienda fácil. En los antiguos tocaba de a dos prensadores de caña y dos yuntas de bueyes y un ojicial fuera de una provisión de genti. De eso hace unos cinco años que se acabaron los trapiches de piedra. La mayoría de miel es pal gastu, pu’ahí tal cual vendi un bulto, o una carga de miel, pa los que no tenemos caña.” (Don Lifonso Manrique Manrique).

El trapiche de piedra existió en tiempos en que se molía más caña de azúcar de la que se muele ahora, porque se necesitaba para las guaraperías y las chicherías que había en el pueblo, donde el sábado y el domingo se vendía sólo chicha, y el resto de la semana se vendía guarapo. Antiguamente la duración de una molienda dependía de las tareas por hacer, a veces duraba semanas enteras.

“En un trapiche de piedra trabajaban cinco obreros, dos moledores [prensadores de caña], el ojicial, el obrero y el hornero. Les tocaba volver a echar los atados de bagazu [caña repasada por las masas del trapiche] que ya habían sido prensados por las ruedas de piedra. Le daban vuelta a los bueyis pa’llá y pa’cá. Tocaba unas cinco o seis pasadas del bagazu por el trapiche pa que saliera bien el guarapo [jugo de caña]. Tres piedras [ruedas] eran las que se necesitaban pa moler, eso iba dando vueltas y le tocaba varias cruzadas, una por cada lado. Un palo con dientes iba pegado a cada rueda y a la vez hacía girar a las otras dos uniendo los dientes.

Antes en un trapiche de piedra los ojiciales eran dos prensadores que se encargaban de prensar la caña, un bueyero o arriero de arriar los bueyis, un hornero de echar leña en la parrilla y de mantener el fuego vivo y un ojicial que metía la caña y sacaba el bagazu. Ahora ya es más cómodo de trabajar en un trapiche como los de hoy, de hierro, en donde se necesitan menos obreros. Para un trapiche de piedra se necesitaba cinco obreros, hoy ya sólo se necesitan cuatro: un prensador, un ojicial, un hornero y el arriero.” (José Ángel Cuesta).

*"Un trapichi de piedra era, comu decir, una piedra allá y otra aquí, una era la **maya**²² principal. Por ahí metían la caña y salía allá; por el otro lau salía el bagazu y se le iba dandu la guelta en círculo. Eran tres mayales, una era central que movía la principal y la **balanza** a lo que los gueyis daban la guelta. Siempre se usaba la mano derecha, pa que no se machucara la mano, porque a ese lau se metía la caña y el otro iba metiendu por el otro lau la caña que iba saliendo [ver Figura No. 9]." (Don Pedro Mora Fernández).*

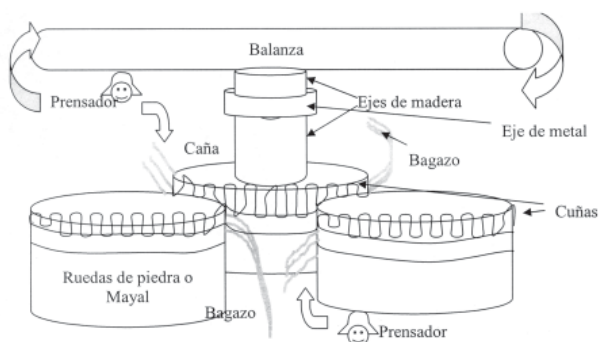


Figura No. 9. Partes de un trapiche.

Los trapiches de piedras se hacían gracias a la existencia de maestros especializados en su construcción.

*"Esu habían maestrus constructores de hacer los trapichis, comu decir don Laureano, sabin así de **trapicherus**, peru pu'ahí pa montalus, porque comu decir para elaborar las piedras, esu eran otrus maestrus más, puallá especialis pa ganasi a bloquear esas piedras pa ensamblalas a los **cuedeños** onde van metidas las ruedas del trapiche. Pues mi papá si me había contau de esu, peru uno no le pone atención a esu, y ellus ya se murieron.*

*Comu decir laborar la piedra y bloqueala, esu es un maestru más especial, porque las piedras ya tan huequiadas. Así maestrus, comu decir don Laureano Gamba Franco se ganan a tallalas. El jinau maestru Carmelu Cuesta las sabía hacer allá en la vereda Perdiguíz [Macanal], en esi molinu que era de mi **tío Avelinu Zamudio**. Contaba el jinau mi padri que esi señor las hacía peru esu es piedra a propósito especial pa esu. Es una piedra negra **bijarruda**, mejor dichu que no se quebra. Y esu con ser que hay piedras que se parten por mitá. Por el lau de Perdiguíz era onde sacaban esa piedra comu de la **Tibacota**, de la quebrada de **Perdiguíz**, o de la **gruesa Tibacota**, en esu hay una piedra negra, negra." (Don Pedro Mora Fernández).*

"¿Comu decir al jinau Lionardu quién le enseñaría?, porque el jinau Lionardu era el papá de don Laureano Gamba Franco, y había otro que era el papá de él que

²² Ruedas circulares que muelen la caña. Hay una principal que mueve las otras dos piedras secundarias.

*también se llamaba don Lionardu, esu vieni de muchu tiempu atrás. En **Macanal** había unos maestrus peru quién sabi cómo se llamarían. Don Laureanu y el jinau Lionardu eran nacidus en Bancus de Páramu, peru después se jueron pa Bojacá y vuelta se subieron pa Bancos, pero don Laureanu jue nació en Bojacá y puallí tieni tierras peru se amaña es aquí en Bancus. Comu la señora es de Bancus peru de aquí de la parte di arriba.”* (Don Víctor Franco Samudio).

Antiguamente se molía caña más en la noche que en el día, aunque se considerara peligroso por la escasa visibilidad y la somnolencia. Por esta razón los obreros se inventaban coplas, cantas o tonadas que susurraban al oído del **prensador** para que éste no sucumbiera ante el sueño en el transcurso de la molienda, sobre todo en aquellos momentos en que el cansancio le quitaba la fuerza.

*“Pues esu ya después de que enyugaban las dos yuntas de bueyís, comu esu enyugan tardi en la nochi, cuandu era en trapichi de piedra, que es peligrosu pa moler, entoncis, el arriero iba muy de **rapa** [rápido], con las dos yuntas, porque con una sola no se ganaba a darle guelta al trapichi, poniendo una en cada punta de la balanza, iban arriandu al tiempu pareju con los dos **arrierus** y los dos **moledoris**, y esu iban cantandu a un coro. Y el que iba ya pu en esu tardi en la nochi, después de media nochi, cuandu vieni el sueño, iban cantandu y le echaban una **canta** al pie de la **oreja**, más que juea un gritu pa que no se duermiera el **moledor**, y ahí así toda la santa noche hasta que aclarara el día. Hagan rochela, gritin y arrieen gueyís y tomen guarapo.*

Bueno, en esa época, yo recuentu esu más o menus a base de lo que contaban nuestrus abuelus, se puedi decir, pa no hablar más largo, que molían en bueyís y echaban tonada pa iniciar la molienda, esu puallá empezaban a las 9 o 10 de la nochi pa empezar la molienda, esu sería en esa época. Esu era cantas entre dos compañerus, unu cantaba, cualquier copla tiraban y echaba su canto. Era un tono alto y unu bajo, esu era pa no aburrise, pa espantar el sueño, se embobaban, y ahí asina no era más.” (Don Pedro Mora Fernández).

Las partes del trapiche de hierro se componen de piezas que deben estar bien engranadas y fuertemente sujetas para resistir la tracción de los bueyes.

*“El trapichi pa moler caña se coloca sobre cuatro parales verticales que deben ser de buena madera ya que los dos palos horizontales se sostienen en los dos palos verticales encajándose mutuamente, eso lleva una espiga que los encaja. Además lleva dos planchones, el de abajo queda asegurado con dos **travesaños** con cuatro tornillos que salen. Esus planchones quedan a lado y lado de las masas.*

*El trapichi lleva cuatro **tejas** o **cubridores** a cada lado que protegen la **mayal** o **masa mayor** que llaman, y dos masas pequeñas a los lados: la **masa recibidora** y al*

lado la **masa repasadora**. Cada masa de esas lleva su **endientado** [endentado] aparte. En el segundo planchón que está arriba se sostienen las tejas y se aprieta el trapiche por el lado de encima. Ahí tiene dos tornillos o **chumaceras** de apretar en **jentre** [frente], como los que están de debajo. Ya armado el trapiche se puede apretar los planchones.

Cada masa del trapichi tiene un **chorote**. Estos chorotes son con el jin de que el tornillo se aprete [apriete] y el chorote hace contacto contra la masa mayoral. Al centro lleva un cuchillo de desgabazar pa que el bagazu no se salga por otro lado, sino salga allá al jrente. Claro que el planchón de encima lleva ubicado cuatro ceras o tornillos que se apretan contra las tejas pa sostenerlas. En el planchón de abajo están también cuatro tornillos que van en redondo que hacen lo mismo con las tejas de abajo. Al mismo tiempo se pueden apretar tanto las tejas de encima como las de abajo pa que quede normal el trapichi, pa que quede el trapichi aniveladu. Toca ponerle nivel pa que no haya peligro de romperse el endientado. El **guardamano** hechizo de madera, lo hacen de hierro también y sirve para no dejarse coger la mano de las masas.

La **mayal** tiene la **espiga** más larga, no como las masas pequeñas. La más larga es pa encajar el planchón de arriba que tá apretado con dos tornillos en la balanza. Cuando toca limpiar el trapichi se zaja [zafar] y se cuelga del techo pa hacelo. Esu lleva sus cuatro cuadros y a medida que se ensambla eso no deja bailar, sino que baila el trapichi completo, al tiempo que muele. Inclusive, eso ha tocado desbaratalo. Ese planchón se encaja a la balanza y lo acomodan pa que quede incrustado en la espiga de la mayal.

Este macitu [mazo] de madera es pa espichar la caña cuando se rompi o quedan trozos entre las masas y no caben, entonces, toca abrirlos a mazos. Al lado del trapichi está un asiento pal que tá prensando, que llaman prensador o molienderu. Al lao está el cañero que tiene un palo pa trancar la caña pa que no se caiga cuando se deja ahí pa que el molienderu la muela. La balanza hace mover el trapichi pa moler, da vuelta con los bueyis. En un palo que cuelga de la balanza se amarra el yugo de los bueyis. El bueyero sabe cuánto ha molido pa cobrar el trabajo, eso se lo permite saber las medidas del pozuelo." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Las masas de hierro del trapiche se deben untar con grasa de carro con anterioridad a la molienda para que giren suavemente. El palo donde está amarrado el yugo de los bueyes también se engrasa para que el yugo de los bueyes se resbale un tanto cuando estos hacen mucha fuerza, de lo contrario se podrían zafar o romper el eje y la balanza del trapiche.

"Entos, otros porque se cunden [se ensucian], entos, no le echan. Engrasado asina ni que cachiporrien no le pasa na al trapiche. Los dientis del trapiche también deben quedar bien engrasados." (Arturo Vallejo Manrique).

Cada enramada posee elementos especiales para diferentes fines. Por ejemplo se tienen **pozuelos, canoas y pipas** de madera que se localizan en sitios estratégicos y son contenedores usados para almacenar el guarapo o jugo de caña que sale de moler la caña en el trapiche y que luego se transforma finalmente en la miel. La mayoría de estos contenedores están hechos de madera **Tibaquím**, pero ahora son hechos con otras maderas porque están casi extintas. Las **canoas** son usadas para depositar la miel después de que se cocina en los fondos. Las **pipas**, que antiguamente eran de madera, hoy son de plástico reforzado, usadas para envasar la miel para llevarla a cada casa.

Cada uno de los oficiales o el encargado o el dueño de la molienda no cumplen una tarea fija, se pueden turnar los oficios y también pueden ser suplantados por unos y otros cuando se trata de trabajos prolongados. Unos se van a dormir cuando se sienten cansados, mientras que los otros los reemplazan en los trabajos que estén realizando.

*“Pa hacer una molienda primeru se pide al dueño de la enramada el **turno** en el trapiche, se consigue el **bueyero** y los trabajadores, llamados también **oficiales**, se corta la leña pal horno, se corta la caña y se transporta la cantidad que se quiera hasta los **cañeros**. Estando en la enramada se barre el bagazu de la molienda anterior y se coloca a un lado. El bagazu verde se deja secar pa echarlo al horno cuando té lista la miel. Al trapiche hay que llevar **garrafas o barriles de cuatro arrobas** para envasar la miel. Hay que llevar avío, ollas, pocillos, platos y cucharas pa los almuerzus. Y hay que meter al jondo las arracachas y las yucas cuando la miel esté ‘jirviendo.*

*Hoy sólo dormí una hora, me dediqué primero a quitar el cogollo de la caña y a entrar caña a los cañeros. Ya entrada la noche estoy prensando caña en el trapiche mientras el encargado duerme. Hasta más o menos las nueve de la mañana trabajaremos. Más o menos está calculada tarea y media en esta caña, pero todavía no se sabe hasta que no se muela todo. Mi tarea aquí fue arriar los bueyís por el **paseo**, pasar miel de un jundu a otro, vigilar que la miel ya tuviera cocinada, darle la comida a los obreros, los tres golpes. Y ver de una cosita y otra que jaltaba hacer, como traer agua de la quebrada pa la aguapanela, darle bebida [guarapo] a los obreros. Por último voy a ir a ver la familia y a traer el almuerzo.”* (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Las cañas descepadadas se cargan en machos hasta la enramada, se arruman a un lado de ésta donde se les quita el cogollo. Luego se pasan por brazadas dentro de los dos **cañeros** que hay al lado del trapiche para que el prensador o molendero llegue a prensarlas. Las familias realizan moliendas cada año para abastecerse de la miel necesaria para la formación del guarapo diario en las casas.

“A los bueyes hay que desenyugarlos a medio día pal almuerzo y a la mañana siguiente después de terminar de prensar la caña, descansan y se les da de comer

*el cogollo de la caña. Cuando vuelven a trabajar los bueyis están **jayando** [regurgitando].” (Arturo Vallejo Manrique).*

*“Una **brazada** son dos o tres manojos de caña o lo que alcancen los brazos. Una **manojada** o **manojos** son cinco cañas que coge el moliendo en la mano para molerlas en el trapiche.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).*

El hecho de moler caña en la noche o en la madrugada permite que las abejas no molesten, porque en esos momentos duermen estos insectos. Las abejas hacen panales al lado de las canoas donde está la miel cocinada. La miel de abejas de panales cercanos a las enramadas sabe a miel de caña de azúcar, lo que no goza de mucha preferencia entre los pobladores, porque se dice que no es una miel pura.

“Dos chuchazos de las abejas he aguantado porque el enjambri está al pie mío, en las canoas. Las abejas enloquecidas por el dulce vienen y revolotean alrededor del trapiche, del pozuelo, de los jondus, de la canaleta y de las canoas. Hay veces que lo pican a uno pero hay que saberlas llevar, no torearlas. Claro que eso va en la sangre de la persona porque hay personas que las abejas se les pueden parar pero no las pican como a otras sí. A las que pican, eso no es más sino ponerse algo de hierro pa calmar la inflamación. Que lo lleguen a agarrar hartas lo pueden matar a uno. Sobre todo si están cruzadas con africanas, matan una persona, una bestia cuando la agarran. A lo que echa a calentar eso llega bastantísima abeja.” (Arturo Vallejo Manrique).

“Pa ver si a los obrerus les daban un chupón [les picaban las abejas], entonces, no era sino juntar un poco de abejones y tiralas a la gente, pero al que no le pasaba nada era porque mandaba con los plagus. Así lo hacía mi papá porque decían los obrerus: “¿Qué cuero de animal será?”, porque no lo picaban las abejas a mi papá. A mí tampoco me pican, eso va en la sangre.” (Don Emilio Vera).

El **bueyero** y el **dueño de la enramada** saben cuánto se ha molido observando la medida de guarapo en el pozuelo lo que permite cobrar el trabajo; se cobra por tarea realizada.

*“Cuando ya enyuguin los **bueyis** [poner el yugo] se comienza a arrear para que den vuelta a la **balanza** donde está la masa del trapiche que va a triturar la caña pa sacarle el jugo. Entos ya se va prensando la caña en el trapiche. El guarapo o jugo de la caña que sale de ahí baja por un canal pequeño a un **pozuelo** que hay en la parte de abajo. Ahí hay una medida que mide cuánto guarapo se ha hecho, o sea, un **cuarto** que es casi **medio pozuelo**. Cuando se ha completado esa medida en el pozuelo se le quita una astilla de madera que tranca el jugo y se lo deja salir hacia los **jondus** [fondos] y luego prenden la **parrilla** y se ponen a cocinar la miel en el primer jundu. Luego de que se va cocinando se va sacando al segundo jundu y por último al*

tercero que es donde espesa la miel. Eso se hace para evitar que se quemen por estar sin líquido. Y así se sigue moliendo para jormar otro cuarto de guarapo y se hace lo mismo hasta que terminin la caña.

*En este caso se hicieron **cuatro cuartos**, es decir una **tarea**. Cuando la miel ya ha espesado lo suficiente se saca con ayuda de una **cuchara repartidora**, a una **canal** largo o **canaleta** que dirige la miel a las **canoas** donde finalmente se tapa con una tabla del mismo ancho de la boca del canal. Ahí se deja tapado con piedras pesadas con el jin de que los perros, las hormigas y las abejas no se metan. Ahí se deja enjriar hasta la madrugada del otro día para que no reviente los garrajones donde será envasada y trasladada en macho hasta la casa. Se llenaron para esta molienda dos pipas y tres garrajas, cada una de cuatro arrobas. Cuando termina la molienda cada uno se va pa su páramo. En el **pozuelo** hay unas puntillitas clavadas que indica la medida del cuarto. Para cuando té completo el cuarto se retira del jondo del pozuelo un palo o una cañita llamada **magué** que baja el guarapo por otro guarumo al primer jondu del horno. Aquí el hornero es el encargado de trabajar con la parrilla pa elevar la calor pa cocinar la miel." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).*

Antes de que el guarapo baje al primer fondo se ha prendido el horno para su cocimiento, introduciendo carbón mineral, troncos, leña y bagazo de caña seca en la parrilla para que suba a una temperatura adecuada. El guarapo que hierve en el primer fondo se reparte con una **cuchara repartidora** a los otros dos fondos siguientes para acelerar el proceso de cocción de la miel. El tercer fondo está siempre más caliente que los demás porque se ubica en la boca del horno. En el segundo y tercer fondo la miel se espesa y se oscurece llegando a su punto óptimo de cocción. Del tercer fondo se saca la miel con la cuchara repartidora a un **canal** largo o **canaleta** para dirigirla a las **canoas**, donde finalmente se deposita.

*"Mientras la miel se cocina [en el segundo y tercer fondo] puede amarrar a un palo y echar al jondo yucas, brevas, plátano guineo, manga, masa de harina de maíz pa la chicha o cualquier cosa que se quiera embeber de miel [como la cuajada]. Eso casi siempre está envuelto en un costal. Cuando ya está lo suficientemente embebido, melao, se saca y se cuelga a lo alto pa que escurra la miel sobrante. No se pueden sacar antes porque quedan "**arreñidas**", duras como un cacho. A mí casi no me gusta echar plátano guineo al jondo porque la miel y el guarapo quedan con un color pálido, como descolorido." (Arturo Vallejo Manrique).*

Las tareas de una molienda son realizadas por diferentes oficiales u obreros. El **hornero** o **parrillero** es el encargado de cocinar la miel, cuida de que los tres fondos tengan guarapo para que no se quemen al prender la **parrilla**, pasar la miel de un fondo a otro, darle la comida a los obreros. Al terminar la molienda debe botar agua alrededor de la boca del horno para evitar posibles incendios.

*"El hornero es también el encargado de traspasar la miel de un **jondo** a otro hasta pasarla definitivamente a la **cano**a." (Arturo Vallejo Manrique).*

*"Es muy peligroso el vaho que sale de los jondos porque puede emborrachar a la persona y cuando menos lo piense se puede ir entre los jondos jirvientes. Así le pasó a un muchacho que murió ahogado. Si uno tiene sueño el vaho de los jondus se le entra a uno en los ojos y más le coge a uno el sueño. El bagazu que va saliendo del trapiche se saca a un lado y se deja secar y se va bajando del área del **paseo** y se echa pal mismo cocimientu a la parrilla. Ya cuando la miel está cocinada, que da el punto, que ya tuvo pa sacala, el **hornero** tiene que tener cuidado de no dormirse porque de pronto baja mucho guarapo o se quema el jondo. Cualquier cosa puede pasar, por ejemplo, que la candela se orille al lado de la puerta y pueda causar un incendio del otro bagazu tirado afuera. Si ya pasó la molienda, entos, le toca retirar todo ese bagazu pequeño del alrededor de la parrilla y echar agua a los jondus porque no se pueden dejar secos porque se rompen, se chitean. De este primer jondu el hornero coge la **cuchara repatidora** o **cucharón** y va echando el guarapo al segundo jondo y luego al tercero. En los tres jondus debe haber guarapo, pa que se pueda prender candela pa que de punto a la **parrilla**, pa cocinar ese guarapo, pa que se jorme la miel." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).*

"Pa la molienda se jueron pu'ahí unas diez cuadras [tablas]. La madera que se usó jue pino, chizu [chizo] y bagazu." (Hornero).

*"Necesito un palo pa rebullir el **bracero**. Claro que ya no tiene mucha brasa porque ya bajó un poco la candela, si no pasa lo que la pasó al jinado Mora, que se le prendió la candela y se le quemó un poconón de miel y madera que había. Estu ya hace años, yo taba puro pichón. Esu sucedió en la vereda Perdiguiz." (Francisco Zamudio).*

El bagazo se utiliza también como combustible de los fogones de las casas, además de otros usos y prevenciones.

*"El **gabazu** verdi es muy dañoso para uno asentarse o acostarse, porque en el seco no pasa nada. Si uno llega a sentasi en el verdi es peligroso que le pique enfermedades a uno. Mi papá me ha contado que si uno se acuesta a dormir ahí, esu suda uno ahí dormido y esu como que lo seca a uno. Se le entra a uno una calor, se muere la persona." (Hernando Zamudio).*

"El gabazu se usa para el mismo cocinar la miel. En muchas partes se usa pa riego [abono] pa onde echan sementera. Ese gabazu verde que sale de la molienda ya queda ahí y se seca y se usa pa echarle a la parrilla pa cocinar la miel. Es malo acostarsi en el gabazu verdi, esu es casi mortal, porque ese calor de ese gabazu se le mete por el cuerpo a la persona y se le concentra en los pulmonis. Porque ese gabazu de aquí a mañana está que baja ese calor. Entos no se debe uno acostar a dormir en el gabazu verdi, sino en el seco. Cuentan que una persona que taba borra-

cha de guarapo se acostó a dormir en eso y no se levantó jamás.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

El **prensador** o “**moliendero**” se encarga de moler las cañas en el trapiche y el **bueyero** o **arriero** se encarga de arriar los bueyes alrededor del trapiche (**paseo** de la enramada) dirigiéndolos con gritos parecidos a los que se usan para dirigir el arado.

*“El **prensador** se encarga de quitarle con una guarrusca el cogollo de la caña para apilarla en los cañeros. Luego mete una caña al principio y espera a que el trapiche la agarre e inmediatamente le mete otra pa que agarre ambas y si puede y ve que son delgaditas mete una tercera caña, y si no espera a que las dos cañas pasen y repite el proceso. Mete una y después la otra caña. Mientras hace eso cuida de que la balanza del trapiche no le pegue en la cabeza. Entonces va como danzando, agachando la cabeza y metiendo las cañas, teniendo cuidado también de que no le coja los dedos. Por eso no se puede dormir y por eso era que la gente de antes pasaba por el lado de uno y le cantaba al oído una copla o una canta. A eso era que llamaban las tonadas. Eso ahora ya no hay porque como ya hay grabadora pues la llevan pa escuchar y no dormisen.”* (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

La frecuencia de uso de los trapiches en Bancos de Páramo es de una hasta cinco moliendas por semana.

“Como en esto la genti muele en la semana por ahí cada dos días, no de diario. Se molió ayer y ya mañana se lleva pa la casa. El que haga una molienda grande debe guardar su miel en la canoa más grande. A lo que té reposada la miel ya cada cual dueño de su molienda la lleva pa su gasto.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

La gente de las veredas distantes que no tienen trapiches como las veredas de la parte nororiental del municipio, tienen que caminar mucho hasta donde si los hay, una o dos horas de camino, como el caso de la familia Vallejo Manrique de la vereda Resguardo Mochilero que viaja cada año a moler la caña hasta Bancos de Páramo, a la enramada de don Emilio Vera. Don Emilio tiene un trapiche de hierro en donde antes había uno de piedra, heredado por su padre. El precio por molienda es de \$20.000 a \$30.000 por tarea o día que se gaste. Cuando llega el siguiente turno de molienda y todavía hay miel depositada en las canoas anteriores, entonces, se espera a que los dueños se la lleven, para poder comenzar la nueva molienda.

“Mañana sábado, bien por la mañana o por la tarde se lleva la miel pa la casa. Antes hay que dejar que se enfríe en la canoa para luego si envasarla en los garrafones plásticos. A este tipo de garrafón le caben tres arrobas y media. A las pipas esu es un poquito más de ese peso.” (Arturo Vallejo Manrique).

El dueño de la molienda está obligado a dar almuerzo, desayuno y comida a los oficiales que contrata, por el tiempo de permanencia en el trabajo, que muchas veces llega hasta tres días seguidos. Estos almuerzos a veces son envueltos en *"morrales"* o *"abejos"*²³ para que se conserven de mejor sabor, lo que evita llevar platos a la enramada y racionaliza más las porciones de comida. Cada uno come alejado uno del otro, haciendo una cama en el bagazo para acomodar el morral de comida y sentarse a comer. Cada trabajador o jornalero lleva su garrafón lleno con uno o dos litros de guarapo para el resto del día de trabajo, se tiene la costumbre de compartir el guarapo con los compañeros de trabajo para *"catiar"* el fermento de los que están más fuertes con los más suaves para que no emborrache.

Otro oficio que ha existido en la vereda desde tiempos muy antiguos, la **construcción de casas** en Garagoa necesitaba de mucha madera que la gente talaba de Mamapacha principalmente. Los troncos se amarraban a bueyes o mulas para bajarlos del sitio de tala hasta el pueblo por un camino llamado la *"Rastra"*.

*"Las maderas utilizadas pa edificar casas en Garagoa eran de **Tibar**, de **Tunchín**, de **Arrayán**. Esas maderas eran traídas de la montaña. Hoy en día ya no se mercan porque ya no se hacen las casas de madera, sino que belleza juera porque hay mucha madera. Hoy ya no compran **varas** en Garagoa, en Guateque, ni en ninguna parte. Ya es toda labrada, como la madera de los aserranderus. En ese tiempo no había aserrador de máquina sino de serruchu pa hacer tablitas, como decir pa entablar corredores. Esu era muy cansoso y eso si no aprendí yo. Yo bregué a aprender con un obrero, un Domingo Zamudio, pero entos, me puse muy malo de los brazos, entos, no me gustó. En cambio ya me había acostumbrado al arado y ya no me dolían los brazos, al principio sí, pero pasó."* (Don Custodio Manrique Pedrao).

Algunas personas en la vereda se especializan en trabajar la madera para la construcción y para hacer herramientas como cabos de palas y de hachas. Uno de ellos es don Jorge Vallejo Alfonso, apodado el *"Maestro Cabo"*, por haber aprendido el conocimiento que su padre tenía de este oficio. Para hacer un cabo de hacha se busca una madera de buena calidad, puede ser de *"Arrayán"*, se observa de reojo el palo desde uno de sus extremos para asegurarse que los cortes verticales quedarán rectos. Se elige uno de los extremos del palo que más convenga para meter la cabeza de la hacha, éste no debe tener nudos y debe ser lo más recto posible, mientras que el otro extremo corresponderá al mango.

*"Se **"hacha"** la vara con una peinilla, se le va dando forma rajándola hasta la mitad y luego dándole vuelta al palo se termina de rajar hasta quitarle la "hoja" [o la corteza]. Hay que darle la vuelta a la **hebra**²⁴, eso depende de como el árbol se crió,*

²³ Comida envuelta en hojas de huerta, amarrada con calceta seca.

²⁴ Vasos conductores de savia de los árboles.

por eso hay que darle la vuelta al palo para saber como están dispuestas las hebras y así saber por donde va el corte de la peinilla o del hacha. Por donde vaya la hebra se va viendo por donde debe ir la peinilla, si se va honda se voltea el palo y se encuentra la hebra, esto quiere decir que la hebra esta cruzada. Para alisar el cabo se utiliza el "garlopo"²⁵." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

En conclusión las distintas labores y oficios se reparten entre hombres, mujeres y niños, según cierta tradición heredada desde el pasado, pero ya no es la familia extensa la que organiza el trabajo sino la familia nuclear, debido al cambio en la adquisición y tenencia de la tierra, que pasó de la hacienda a la finca.

3.1.3 La familia nuclear.

Las familias más numerosas de la vereda Resguardo Mochilero son los Alfonso, los Morales, los Manrique y los Parra. De los cuales las familias Alfonso López, Alfonso Peña, Morales Pedrao, Morales Suárez, Morales Zamudio, Manrique Peña, Parra Bernal y Parra Vallejo son las más numerosas. Las que le siguen en menor número son los Peña, de los cuales los más numerosos son los Peña Parada, los Leguizamón, los Olmos, de los cuales los más numerosos son los Olmos Fernández, los Cuesta, los Cabezas, los Vallejos, de los cuales los más numerosos son los Vallejo Mora y los Vallejo Alfonso, los Zamudio, los Ávila, los Mora, los Franco y por último los Vera. El número de familiares aumenta cuando se consideran las familias que viven en otras veredas. En la Figura No. 10 se observa el grado de consanguinidad y las relaciones de trabajo, según la residencia, de algunos trabajadores de la vereda Resguardo Mochilero y parte de las veredas Bancos de Páramo y Bancos de Arada con quien se hizo este trabajo de grado.

*"En esta parte de la vereda, casi la parte de abajo, al pie hay como unas 15 habitaciones de familias. Ellas son: los Parras, los Peñas, que quedan en las Ventas. De ahí parriba empieza Mochilero con las familias Rojas, Olmos, Ávilas, Morales, Olmos **Jernández**, don Marcos Rubiano León, don Gabriel Manrique Morales, don José Cayetano Bernal, don **Lifonso** [Alonso] Manrique Manrique, don Víctor Franco Samudio, don Cantalicio Campos Rubiano. La mayoría son agricultores pal gasto y poca ganadería. La parte de arriba de la vereda si es ganadera, allá está la familia Vallejo Morales, Vallejo Manrique y los Morales Arias."* (Don Marcos Olmos Parra).

La mayoría de habitantes de la vereda Reguardo Mochilero y de Bancos de Páramo son primos entre sí, o tienen distintos grados de consanguinidad: esposos, tíos, nietos, sobrinos, abuelos, cuñados, padrinos, compadres, ahijados, etc. El casamiento entre primos hermanos es muy común en la vereda desde tiempos antiguos. Aunque hay relaciones familiares que contradicen el orden aparente, como el

²⁵ Cepillo metálico para alisar la madera.

caso de una mujer que se casó con un hermano de su madre. Anteriormente se llamaba a los abuelos, tíos o papás señores, y a las abuelas se les llamaba tías o mamás señoras.

"Por parte de mi mamá la señora Plácida Cuesta era prima con los señores Cuesta, bancunos [de la vereda de Bancos de Páramo]." (Don "Lifonso" Manrique Manrique).

"Mi primera esposa era Dioselina Manrique de Manrique porque semos casados primus hermanus. Yo no lo niego ni ante Dios ni ante aquí. Era hija de mi tío Narciso Manrique, hermanu con mi papá. En esa época no prohibían esu, pagamus una dispensa al padre para que nos casara, esa la sacamos de Tunja. También se casaron en la familia tío-sobrina. Mi hermana Carmela con mi tío, hermanu de mi papá. Todavía se casan primus hermanus, pero tío y sobrina poco resultaba ese problema. Porque mi mamita señora la cogió con la idea de que no se llevaran la hermana Carmela, la segunda de yo del matrimonio de mi papá, porque se quedaba sólo. Ella pedía que le dejaran a su nieta a su lado pa acompañala y el tío la engañú y les tocó casarse por obligadus. Ella todavía está viva, es la menor de yo, la cabeza blanca como un jique. Mi papá no jue a su gusto, porque él era gente muy delicada, muy estropiosa, muy malas palabras, "a bote de boleo"²⁶. Lo que le decía a los animales le decía a la mujer, ella sujió muchu." (Don Custodio Manrique Pedrao).

"Yo tengo familia en Bogotá, en Neiva, otros en Garagoa, en muchas partes porque somos bastantes. En la vereda tengo primos y tíos, en la vereda Bancos de Páramo también. Mi esposo tiene un hermano en la vereda que se llama Eduardo Mora, también tiene otro hermano en Ciénega Guarumal y la otra en Bogotá. Primos tenemos por todas partes. En esta vereda casi que todos venimos a ser primos." (Doña María Elena Ávila Villamil).

Generalmente la gente se cambia de lugar de habitación cuando las condiciones geográficas no son las mejores y no hay vías de acceso fáciles al pueblo o la distancia es muy grande. Además la gente que cría ganado debe buscar las mejores tierras para su sostenimiento, y las zonas de ladera no son las mejores. Las condiciones físicas de la vereda Resguardo Mochilero han sido buenas desde hace mucho tiempo, por lo cual la gente que habitaba los Bancos (Bancos de Páramo y Bancos de Arada) conformó sus hogares allí, debido a que en los Bancos las tierras eran muy "*lomudas*" o de ladera y antiguamente no habían buenas vías de acceso para sacar las cosechas a vender al pueblo, y también porque muchas mujeres consiguieron marido en Resguardo Mochilero. Lo anterior no quería decir que en los Bancos la agricultura no fuera importante. Actualmente en esas tierras ya casi no se siembra porque no hay gente que lo haga, al punto que algunas se han dejado enrastrar de monte.

²⁶ "*Como caigan las palabras.*" (Don Custodio Manrique Pedrao).

"Después de que enviudé me casé con mi otra señora, Matilde Cabezas, ya me tocó venirme de Bancos de Páramo. Allá en Bancos tengo dos jincas, la herencia me tocó por mi papá, eso ya será pa herencia de los hijos. Nos cambiamus porque era mucho lomudo, y entos, más lejos del pueblo. Entos, nos tocó veninos por las vaquitas porque no había donde tenelas. Pa la cultura [agricultura] sí, la cultura si da muchu, pero entos, la cultura ya no sirve pa vender, ya se le pierde. Mucha ladera y no hay donde tener el ganaitu. Ahí se mantenía el ganaitu pero pocón. Entos en esta jinca se puede tener ganaitu y las vaquitas de lechi pu'ahí pa ordeñar." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Los papás señores de algunos de los habitantes de la vereda Resguardo Mochilero trabajaron en varios oficios, como la elaboración de mantas en los telares con armantes que colgaban del techo al suelo. Las mujeres también sabían tejer cobijas y ruanas, además de trabajar en las sementeras, salían a otras partes a hacer diversos oficios.

*"Mis padres son de Bancos de Páramo, ellus siempri vivieron continuu ahí. Mi abuelita vivía en Bancos de Arada y mi mamita se casó. Mi papá se llamaba Leopoldo Rubiano Ramírez y era de Machetá y mi mamá se llamaba Concepción León Vera que era de Bancos de Páramo. Ellus vivieron en pie de Bancos de Páramo, ellus nunca se cambiaron de ahí. Ellus se dedicaban a la agricultura, de obreros trabajandu en la arracacha, haba, alverja. Y a salir a trabajar a ganarse la vida, pero la pasaron bien. Mi padre nos enseñó a sembrar yuca, a enyugar los bueyes y a moler caña en los trapiches. Ellus también trabajaban tirando jiqui. Mi mamá señora, por parte de mi mamá, era Florentina Vera y mi papá señor era Juan Zacarías León. Él era **tejedor de manta**. Mi mamá era a la sementera también y a salir a trabajar."* (Doña Etelvina Rubiano León).

"Como yo jue criada casi en Bancos de Páramo por mis abuelitos que ya tenían las jincas. Mis abuelitos eran Lucinda Parada y Albinio Peña, o sea, los papas de mi mamá. Los papas de mi papá eran Pioquinto Manrique y Sara Pedrao. También ellos vivían en Bancos de Páramo, pero mi mamá señora tenía tierras en Bancos de Arada. Allá se daba la caña u se da. Hay las lomas donde se tapa la alverja o se siembra el haba o se daba la guatila, que llamamos el cidrón, plátano colicero, el baluy, la granadilla, el aguacate. Eso era casi pa cebar cerdos porque quen come, quién se ganaba a comer eso, eso era mucho dar fruta. Eso no había como hoy día que ya toca dar por un aguacate doscientos o quinientos pesos. Qué, antes pu'ahí un centavo, dos centavos, decían que valía una pepita. Antons ya mis abuelitos tenían unas jincas allí abajo donde fueron hoy de pallasito [para allá]. Allá tenían la casita y entos ya mi abuelita quedó viuda, se murió mi abuelito, y ya veníamos a ordeñar las vacas y nos íbamos pa bajo pa la Vega, pa Bancos. Ya fue cuando se presentó el novio y tocó irse de la vereda, me tocó venime pa'cá." (Doña Silenia Manrique Peña).

"Mis padres se dedicaban a la agricultura, lo mismo que estoy haciendu. Agricultura de todú un pocu, en arracacha, en haba, en alverja, en maíz, en caña. Ellus cultivaban muchu la caña. Caña de azúcar, caña de dulci, de hacer la miel, batían el guarapu para los obrerus, para vender la miel. Otra cosa que ellus bregaban muchu era con las sacas de fiqui, había una cantidad de fiqui, se daba muchu el fiqui y lo compraban. Ellus bregaban con sus sacas de fiqui, con sus moliendas y así hasta el final de la vida. Ahora ya falleció mi padri, repartieron a los hijus, a los herederus. Pero hay pedazus ya baldíos porque se dañaron las tierras, no se puede cultivar, ya no se utilizan, debíu a las malezas que resultaron en esas lomas, de que se cultivaba muchu la alverja; hasta el jiqui y todú le llegó una roya y se yieló. Se yieló y se lorió [atacada por el hieló y por insectos llamados Loritos] y de todú y se acabó. Sí, por abaju tenemos un pedazu todavía y está dejadu, botadu por ahí, porque lo que se cultivaba en esas lomas ya ahora no se puede cultivar." (Don Crisanto Vera Manrique).

"Mi padre, Ovelio Cabezas Parada era de Bancos de Arada. La casa donde vivo es de herencia de mi madre, Custodia Cuesta Peña, ella era de Bancos de Páramo, pero ella vendió todo. Por parte de mi madre, mis papás señores eran Nepomuceno Cuesta y Nicasia Peña, ella era de Macanal. Por parte de mi padre, mis papás señores eran Ezequiel Cabezas y Mariana Parada. Ella tenía un telar y sabía tejer cobijas. Mi prima Virginia Cabezas de Gamba tiene telar y todavía teje ruanas. Mi tío Pedro también sabía tejer en el telar. Eso era un telar que tenía los armantes del techo al suelo. Yo compré un retacitu que era de mi padre y entró en sucesión. Lo que tengo en La Vega es comprado. Aquí cultivo aromáticas, yerbabuena, caña limonaria, linaza y apio." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"Mi mamá es Rosa Parra, mi papá se llamaba Carlos Julio Olmos Mora. Ellos se dedicaban más a la agricultura que a la ganadería. Mi padre era nacido en Garagoa y por último se fueron a San Antonio, porque consiguió unas finquitas, le dio mejor puallá; puallá es mejor los pastos. Pero después se devolvieron, mi familia lleva viviendo acá desde que yo jui nacido. Mis abuelos hace mucho tiempo murieron. Por parte de mi mamá, mi mamá señora [abuela materna] era Dolores Bernal y mi papá señor [abuelo materno] era Juan Parra. Por el lado de mi papá, mi papá señor era Juan Evangelista Olmos [abuelo paterno] y mi mamá señora [abuela paterna] era Rosalía Mora. Ellos eran muy pobres, eran agricultores pal gasto. Ellos venían del lado de donde llama El Boyaquín, de puallá del lado de la Arada [Bancos de Arada] y luego se vinieron pa'cá, pa [Resguardo] Mochilero. De mis tatarabuelos no me acuerdo sino de Rujino [Rufino] Mora, no sé más." (Don Marcos Antonio Olmos Parra).

Los más antiguos de la vereda Resguardo Mochilero trabajaron y vivieron bastante tiempo cuidando ganado y otras labores en las haciendas que antes había. Muecho tiempo después sus descendientes hicieron casas aparte en las tierras que posteriormente adquirieron. Los trabajos que se hacían en las haciendas eran de gran responsabilidad y algunas veces llegaron a cobrar vidas humanas. Por ejem-

plo, la gente cuidaba el ganado con su propia vida prefiriendo morir a enfrentar los castigos con trabajos en las haciendas.

"Mis padres administraban la hacienda Mojica, encargándose de las labores de ganadería y en todas las labores que hubiera que hacer ahí. Estuvieron bastante tiempo allá y después hicieron su casita y se fueron a vivir a Quigua Arriba. Mi padre vive aún ahí pero se casó con otra mujer y tuvo más hijos. Mi madre ya lleva 29 años de muerta por el motivo de que mi papá le dio una golpiza hasta que la mató porque había descuidado una becerro que se tronchó una pata y ella sabía que él no le perdonaría eso, porque el becerro se lo había dejado a cuidar a él. El becerro era de otras personas y ahora le tocaría pagarlo a él. Ella sabía que recibiría una golpiza tremenda, de esas muchas que ya le había dado. Y cuando la descubrió le dio una muenda que la mató a golpes con un palo. A ella la llevaron a Bogotá y vino a morir en el Hospital de Garagoa. Cuando murió mi madre ahí si mi padre estaba afanado, pero ya para qué... Mi padre y mi madre eran de la vereda de Muceño en Miraflores, desconozco la causa por la cual se vinieron a esta vereda a vivir, pudo haber sido por la violencia de los cachiporros y los godos." (Doña María Elena Ávila Villamil).

Algunos personajes de la vereda, como don Juan Mora Ovalle y don Juan Vallejo Peña eran compadres entre sí, y padrinos de muchas personas en la vereda, y son recordados por su amplio conocimiento, su carácter festivo y fuerte a la vez. Eran personas que dejaron mucha historia en la vereda, amenizando con sus relatos a la gente que los visitaba con frecuencia.

"...esu comu el jinau mi padri era muy amigo de su padre don Juan, eran compadris. Aunque eran tocayus primeru. Ah, peru Virgen Santísima del Amparu, pa pleiterus esi par di hombris. Me acuerdu yo comu si juera orita. Cualquer cuento que supiera el jinadu mi padri iba y le contaba y se ponían a pleitiar y tallitu²⁷, jediondu, talla y tallononis. Con mi sobrino Eduardu era su ahijau queriu. Onde taba el jinado Juan Mora no había tristezas. Lástima no haber salíu unu así de cuentacuentos, de hablar y paliar y trabajar. Por esu es que yo soy bien obreru porque yo aprendí a trabajar al lau de él. Cuando hicierun esi cultivu allá onde la hacienda Joreru, que le vendieron a los Díaz y después a don Marcos Morales, uh, yo aprendí muchu del jinadu Juan a paliar, a echar pala y con el jinadu Robertu con los torus, y nosotrus a echar azadón, y con el hermano José Granaus eran uña y mugri. Bueno, cuando decían a tomar, decía: "Vamus a seguir tomando porque yo todavía no he orinau y hasta que la corriente no vaya corva abajo no vamos a parar. El guarapu se demora otro ratu.

Ah, Virgen Santísima linda, peru esu era mucha genti pa hablar cositas antes. Esa genti si era que lo enseñaba a unu y cuenti historias. Y esu era que la genti le cogía toda la cencia. Al menus mi padri, alma bendita, esu no por ná, peru todú

²⁷ Referido a la Talla X

mundu aprendía, comu mi compadri José Ángel²⁸ y mi tío Juan. Esu era mucha recocha, peru esu con naiden alegaba. Esu era el sólu gustu, porque él con el jinadu Valleju recochaban así fueran compadris, pero después era, Virgen Santísima, que no se dejaba coger con cuchara.” (Don Pedro Mora Fernández).

El sentido del compadrazgo se sostenía antes gracias al interés de un compadre prestante por compartir la riqueza que se tenía con un niño o niña que carecía de ella, además de reforzar los lazos familiares. Esta práctica ha ido cambiando paulatinamente según los cambios de la economía familiar.

“Antiguamente los compadres se pedían el hijo que querían tener de ahijado para el bautismo, la primera comunión y la confirmación, ahora ya no es así. Después ya el padre o la madre del niño les tocaba salir a buscar el padrino y la madrina de su hijo. Antes el compadre o comadre del hijo bautizado daba la educación en la escuela y el vestido del bautismo al niño.” (Elena Vallejo Morales).

La relación de parentesco que relaciona a primos puede ser real o aparente en el término, en el sentido de manifestar la relación familiar o la relación generacional, respectivamente. Es decir, que la primera se refiere al grado de parentesco y la segunda a un vínculo de edad. Mientras que personas de distinta edad, en el caso de un joven y un viejo, el uno le puede decir al otro: “tío”, nombre que manifiesta respeto al mayor, además de entenderse como un rezago de las relaciones sociales de parentesco más antiguas.

En la conformación de hogares se seguía un rito de cortejo para tener novio. Los que no seguían ese conducto regular les tocaba huir de sus casas a vivir a otras veredas. Antiguamente las mamás les controlaban a sus hijas los espacios de diversión y no las dejaban salir solas de sus casas hasta que no tuvieran quince años, para que no fueran persuadidas prematuramente por los hombres. Otras mujeres se casaron o las casaron muy jóvenes.

“Eso no lo dejaban a uno a ir a jiestas. Uno pa conose con un novijo [novio] tocaba a las escondidas; una vez en una nochebuena me tocó ir con mi papá, mi mamá y mis otros hermanos pa poder ir. Eso no es como hoy en día que las muchachas, toca de callar, no perderse la jiesta, de pa jiesta tocó ir a bailar.” (Doña Silenia Manrique Peña).

“Yo fui criada por mis abuelos pero yo quería ser monja. Mi padre murió cuando tenía dos años y medio. Mi madre firmó un convenio con mi único esposo para que me casara con él a la edad de 13 años. El padre Ávila quería protegerme en caso de que yo no quisiera, pero lo único que yo pensaba era que si yo no me casaba no iba

²⁸ José Ángel Morales (hermano de don Marcos Morales, padre de doña María del Carmen, la esposa de don Jorge Vallejo) venía a pedir pan a la casa del tío de don Pedro Mora Fernández.

a tener tierra, porque la tierra que me había heredado mi padre, mi madre me la quitaría si no me casaba. Mi madre se volvió a casar a los ocho años de viuda." (Doña Ana Felisa Fernández de Olmos).

Las mujeres que se casaban se iban a vivir a la casa de sus esposos, casas que ellos hacían en un terreno a parte del de los padres. Allí conformaban el nuevo hogar, pero sin descuidar el compromiso de colaborar con la casa de sus padres.

"Yo llegué a vivir a Resguardo Mochilero cuando me casé de quince años con mi esposo Pedro Miguel Mora Fernández. Antes vivía en Bancos de Páramo. Mis labores en esta casa como ama de casa son: lavar, cocinar, hacer aseo, ver de los animales. Hace 34 años que vivimos acá." (Doña María Elena Ávila Villamil).

"La casa de mi abuelo, por parte de mi mamá fue construida pa que vivieran ellos no más, mi abuela y sus hijos." (Daniel Mora).

"Antiguamente no había fuerza pa bautizar niños de mamás solteras, pero se bregaba pa sacalos de la oscuridad. Muy tal cual era el que fuera casado." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Antiguamente los acosos sexuales de los que a veces eran protagonistas las niñas nunca podían ser ventilados al interior o al exterior de la familia porque inmediatamente las castigadas eran las mismas niñas, por lo que ellas mismas y sus allegados preferían callarlo. Hoy en día no sucede lo mismo pero se siguen presentando casos que son denunciados en el Instituto de Bienestar Familiar del pueblo.

La gente afirma que la mayoría de los habitantes de 50 o 60 años en la vereda tomaron sólo dos años de escuela. Algunos niños y niñas les tocaba ir a la Escuela Anexa en el pueblo para tomar las clases de primaria. Al salir de la escuela los niños debían responder con las labores agrícolas en las fincas, ver del ganado cada semana o hacer el almuerzo para los obreros y llevarlo a donde tocara, mientras las niñas se quedaban a atender las labores de la casa, entre otros oficios.

"Comu decir cuando éramus pequeñas nos tocaba lavar, paliar la caña, la yuca y la arracacha, y de todú nos tocaba hacer. Y después nos echaron a la escuela. Y en la escuela nos enseñaban la dotrina. Todú, todú, el Catecismo Asteti [Astete] que era en esi tiempu la historia sagrada. Todú nos tocaba estudiar. El libru Cuartu, que era en esi tiempu, esu también. Yo entré hasta el libru Sextu, hasta ahí yo aprendí a leer, peru no tuvi sinu dos años en la escuela. Y después de que salí de la escuela nos ponían a tirar jiqui pal mercau el día domingu. Coger la maleta de jiqui y llevala pal pueblu, para que mis padris me vendieran esu, para el mercau. Todas las semanas tocaba tirar jiqui y espuntalu." (Doña Fidedigna Rubiano León).

"Comu mi padri se vinu juidu, pequenú pa Garagoa, lo traju un jináu Eleuteriu Peña, que él viajaba a Chocontá y comu en esi tiempu allá ese papá de él era un

Nerón y lo quería pañar, pa amarralu a la cola de un caballo, de la silla, y él se julló, se vinu juidu. Él se vinu comu a la edad de 7 a 8 años, los tenía viviendu debaju de una cueva, en una roca, allá taban viviendu ellus, debaju di una roca. Porque no tenían donde alojasi, es que él era ricu, mi abuelu, y vendió tou pa comer en las tiendas." (Doña Etelvina Rubiano León).

Los adolescentes que llevaban una vida tormentosa con sus familias y no se amañaban con sus padres, huían de sus casas. Muchas mujeres sufrían castigos severos de mano de sus padres y/o de sus esposos.

"Recién casada cuando tenía 15 años, mi vida pu'aquí era martir, pu'aquí en los Bancus [Bancos de Páramo] si yo no me amañaba ná. Me tocaba corra todas esas lomas del jrente hacia acá a venir a ver un ganado; a hacer el almuerzo y dir [ir] a llevarlo donde juera. Eso yo no me amañaba. Esu yo me jue parriba, allá pa cerca de esa papita que hay sembrada. Ahí hicimus un ranchu y nos pusimos a vivir allá con mi primer maridu. Mis hermanos no estaban medianoncitos todavía cuando se jueron uno a uno de la casa. Sujrir mi madre muchu, los meros sujrimientos apenas. Pu'aquí cuando nos traiba mi papá a cocinar y a tapar alverja y con los bueyis pu'aquí pa'llá prendían a arar pa sembrar la alverja. Tocaba bregar tan duru y nosotrus chiquitus, puallí en una vivienda." (Doña Matilde Cabezas Cuesta).

La mayoría de los niños que tenían una vida armoniosa con sus familias eran motivados a aprender a trabajar, les enseñaban, algunos con mucha paciencia y otros no tanto. El orgullo de los padres o los abuelos al enseñar a sus hijos o nietos se puede ver en los resultados de dicha enseñanza.

"Y en los días que taba en la casa mi papá nos enseñaba a trabajar, peru él nos enseñaba con mucha paciencia a paliar la yuca chiquita, a paliar la arracacha, a paliar la caña, a paliar lo que tocara, a tirar fiqui; que era lo más que tocaba también. Mi mamá también a ayudar a tirar fiqui y ayudar a los oficius de todú." (Doña Etelvina Rubiano León).

"Esi muchachu mañana me va a ayudar a quemar en lo que era de mi hiju Lifonso y ahora es mío. Ellos hacen lo que se mande hacer y ya no es menester tanto echarle un palabron a los chinus pa que hagan las cosas, ni ver que esa trompita eche a cabriar [llorar]. Esu se les manda con paciencia y así se enseñan desde un principiu a hacer las cosas. Como decir unu llega a la casa: "Mijitu haga este recau pa la cena." Ellus hacen todú." (Don Custodio Manrique Pedrao).

En la Figura No. 10 se muestra el sistema de relaciones de parentesco de la vereda, el cual se caracteriza porque muchas de las familias se formaron debido a que los padres se relacionaban con sus vecinos de tierras para distintas activida-

des, provocando indirectamente que sus hijos se conocieran entre sí, buscando aumentar la dote de tierras (ver Mapa No. 3). El hecho de que se busquen tierras aptas para cultivos o para la ganadería en distintos pisos térmicos de la vereda hace que se fortalezcan las relaciones sociales y por ende las uniones matrimoniales. Era costumbre, que las hijas menores no se pudieran casar porque debían acompañar a su madre hasta la muerte, lo que posteriormente se convirtió en un conflicto. En esta tabla también se observan algunos casamientos entre primos y en casos excepcionales entre familiares más cercanos, como tíos y sobrinas, etc., y las asociaciones corrientes de trabajadores entre vecinos o familiares de la parte alta y media de la vereda.

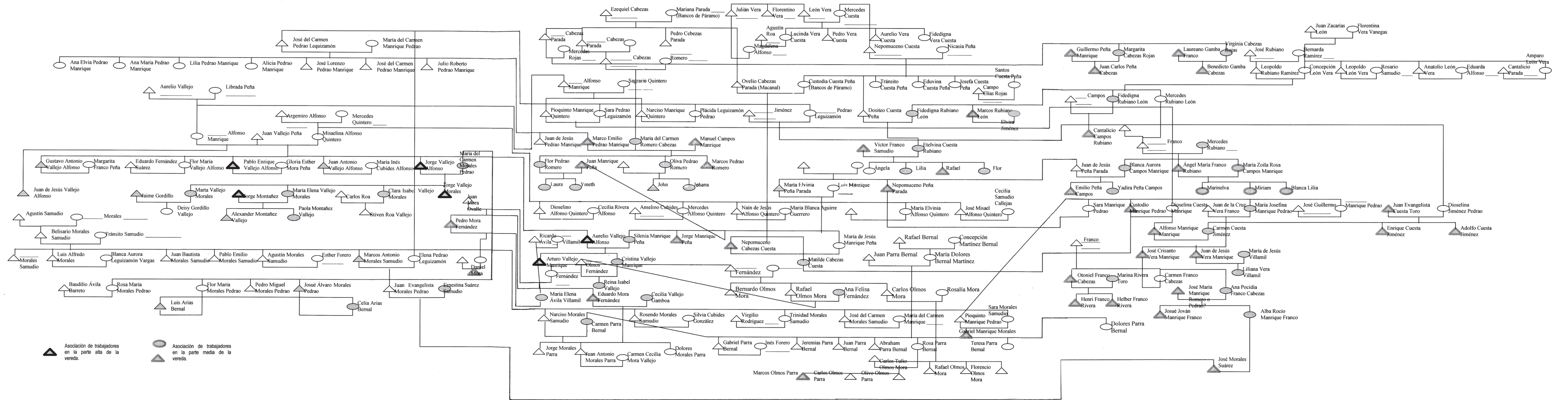


Figura No. 10. Sistema de relaciones de parentesco de la vereda Resguardo Mochilero.

3.2 Formas de adquisición de la tierra.

En este sub-capítulo desarrollaré las distintas formas de adquisición de la tierra, desde la herencia, la finca propia, la finca en arriendo, el empeño, la estancia, la compra de tierra y la forma como la Iglesia ha adquirido las tierras hasta ahora. Todas estas formas se distinguen de la estancia porque en todas las demás media el dinero, mientras que en la estancia media el trueque de tierra por una parte de la cosecha o por favores, dados de manera voluntaria.

3.2.1 La herencia.

Antiguamente los hombres debían tener tierras como condición para poder casarse. Los padres se encargaban en lo posible de heredarles a los varones tierras en distintos pisos térmicos de la vereda o de otras veredas aledañas para que tuvieran acceso a distintos cultivos y la ganadería. Los tíos solteros heredaban las tierras a sus sobrinos. Los hijos compran más tierras para incrementar el patrimonio familiar heredado. Actualmente muchos padres heredan tierras a sus hijos antes de morir para no tener que dejar el conflicto de sucesión a los abogados.

"Mi mamá no nos dejó nada por herencia porque ella no tenía nada. Mi papá como no se ha muerto no nos ha dado nada. Mi mamá tenía una herencia pero mi papá le hizo vender y luego compraron en lo que tienen ahora con la nueva esposa. Esa casa era al ladito de ésta en donde vivimos ahora. Era que esa casa de adobe era la que él tenía antes, mi esposo la había hecho en soltería cuando ya le correspondió su herencia por parte de su padre. Porque antes los padres le heredaban a los hijos las tierras que les correspondieran y ya estaban obligados a hacer su propia casa de tierra, no importaba que no fueran casados todavía" (Doña María Elena Ávila Villamil).

"A mí me dejaron por herencia en San Antonio dos pedacitos, uno arriba en un páramo y otro pedacito en la Vega y en la parte media de la vereda [Resguardo Mochilero] me dejaron más poquito, porque aquí dízque valía más la tierra, por lo cerca a Garagoa y a la carretera. Yo aquí tengo tres pedacitos, no más. En mi finca en San Antonio tengo tres becerros pa la ceba. Aquí tengo otros becerros pero no es más sino pa ordeñar. Me dedico a la agricultura nada más." (Don Pedro Mora Fernández).

"Mi jinca onde vivu va desde aquel linderu y de pa bajo, de ladu a ladu. Estu es todú compra después de que nos casamus. En la herencia que me dejarun vive es el Juan, mi hiju. Le dije yo que hiciera puallá su casa. En estu ya tá todú repartidu, digamus ya no es mío, sino el disfrute de aquí y de José. Parriba onde ve ese potrero, eso es una herencia de la hija. Ya digamus ya no soy dueña de esu. Esu él [su esposo] dejó repartidu, peru entoncis, él me dejó este potrero a yo y ya después yo repartí lo mío y estu le dejé a la hija. Ella es la dueña de estu."

Yo tengo tres hijos, la hija y dos hombres, la hija y el otro vive en Bogotá y el mero Juan vive arriba del Hector, el hijo de Gabriel Parra, mi hermano. Por lo menos ese potrero que cruzaron allá al salir de la casa de la señora Elena, esí potreritu es

mío, peru esu ya está todú repartidu. Esta jinca era hasta donde está el José, mi otro hermanu, hasta abaju al pie de la vereda. Era la sola jinca que compramus, sino que esa era la herencia del que vive en Bogotá, él se la vendió al José. Esu era una sola jinca.

*Allá donde vive mi hiju Jorge bitía mi papá en esa casa antigua, allí bitían diariamenti. Eso ahí desde que hicieron su hogar de ahí no cambiaron nunca casa. Ahí jue donde nos criamus, donde juimos nacidos. Mi papá además de **El Jucual** tenía **El Romazal** (ver **Foto No. 16**) y poaquí arriba **El Hatu**, puallá **El Pinu, San Martín**. Todú esu eran dueños ellus. Cuando ellus jaltarun no jue que vendierun sinu que ya le juerun ir dejandu a los hijus pero los que quedarun heredandu fueron los hombris porque las mujeris no valían. Porque esus son caprichus de la gente, no tienen los sesus en la cabeza. Porque unu hoy piensa que los hijus son todus hijus, que no porque la mujer es mujer hay que dejarli sino donde se parí, no. Y que al hiju hay que dejarle el terrenu todú, ahí asina pasó en nuestra casa.” (Doña Carmen Parra Bernal).*

“Por allá en otras tierras tengo más papa, maíz y caña en una jinca de propiedad de nosotros, es más abajo de la casa donde vivimos. Estas tierras las tengo pa cultivar caña y maíz, también pa tener vacas. La caña la uso pa molela y sacar miel pal guarapo, el maíz pal gasto. Estas tierras de propiedad son por herencia por parte de mi papá, unos tíos. De mi mamá no hay tierras por herencia porque ella no



Foto No. 16

tiene tierras, no se les heredaba a las mujeres porque la gente antiguamente era muy pobre. Veces unos tenían y otros no tenían. También se pensaba que las mujeres se casarían y el esposo les darían tierras pa trabajar con los hijos, pero muchas veces no se las titulaban, seguían siendo de los señores y cuando estos morían, entonces, les heredaban a los hijos, pero no a la mujer. Esto por miedo a que enviudaran y volvieran a casarse dejando a los hijos sin herencia por tener que compartirlas con el nuevo esposo. Mi papá me heredó una jinca en los Bancus [la Vega] y de mi mamá recibí una jinca allá arriba, un potreritu [páramo]. Allá quelau una jinquita que compré, por quinto que me tocó por mi mujer, allá en los Bancus [templado]. Yo echo medio día hasta allá por una loma tan jea, me toca con un palo trancame ahí a la poca. Se considera a los hijos mayores como los que reciben mayor herencia. Entonces uno reconoce que al muchachu le tocó sujrir más por tener que cuidar animales y mojase más por ser el mayor. Entonces le toca un palmito más, una milicia más, en reconocimiento de que él trabajó más, ayudó a cuidar el ganau [ganado]. Porque con el ganau toca bregar muchu.” (Don Custodio Manrique Pedrao).

“Mi papá contaba que mi papá señor, Juan Vallejo Peña, cuando estaba vivo les había dicho a sus hijos, como un mandato, que debían cada uno hacer su casa en el

mismo predio donde vivían todos juntos. Debían salir de la casa donde vivían todos y empezar a marchar cada uno con sus cosas y así lo hizo cada uno. Esto lo hicieron sin estar casado ninguno de mis tíos y sólo los hombres lo hicieron. Cada uno debía tener en su espacio su labranza y su ganado, pero a la vez ayudar a la labranza y ganadería de la casa del papá.

La misma repartición existía si era una casa en el pueblo, cuando en vida de mi papá señor había comprado una casa en Garagoa para dormir cuando se llegaba al pueblo, pero no quedarse mucho, como un lugar donde llegar. La casa tenía varios cuartos que debían ser para cada uno de los hijos. Luego de morir mi papá señor, las tierras que ya había dividido en vida, entonces, le quedaron a cada uno como ya se había dicho. La casa donde vivía él le quedó a mi tío Pablo, la enramada que está en la vereda de Quigüa le quedó a mi tío Juan.” (Arturo Vallejo Manrique).

Los trabajos en las haciendas fueron un factor importante que permitió el ahorro de capital para la compra de nuevas tierras, gracias al pago de jornales en ganadería que se cumplían más que todo con el doctor Arcadio Forero, que tenía mucho ganado de ceba y muchas tierras, en tres veredas de la parte fría del municipio.

“Trabajandu en la hacienda nos ganamus a pagar las tierras que compramus, con sólo la ganadería. Porque el doctor Arcadio Forero tenía muchu ganadu. La señora todavía existe, se llama Sara. Como que hay una mera hija y le tocó todú y ella vendió todú y no le queda sino abaju donde vive el Héctor, a la enramaá, pasando la quebraá de pa’llá una jinca que hay. Me parece también que el Guamal todavía es de ella, unos dos potreros, que todavía le queda. Ellus no tenían vacas de cría sino era meru machu, para ceba.” (Doña Carmen Parra Bernal).

“Mi padre se llamaba Pioquinto Manrique Quintero, mi madrecita Sara Pedrao, yo soy legítimu. Por parte de mi papá mis abuelos eran Lijonso Manrique y Sagrario Quintero. Por parte de mi madre, mi papá-señor era Lorenzo Pedrao, mi mamá-señora era Esther Leguizamón. Ellus trabajaban muchu en quesos, en una cosa y en otra. Amasaban pa buscar la plata, pa dejarnus pu’ahí herencia. A mí me dejarun una herencia de parte de mi madrecita, un lotecitu allá arriba. Esu ellus trabajarun muchu, eran pobres, tenían pu’ahí un ranchitu de “jelechu de chicha”. Ellus se entrarun a donde ahora es Ángel María, a una casa, a una hacienda allí. Mi papá-señor era pobre, mi papá si ya tenía su jormita, gastandu su vidita, un deschirajito de ranchu, no muchu. De parte de mis abuelos de mi padre, ellus eran mayordomos, pu’ahí trabajar en machete y rozar potreros y ganar su jornalitu. Yo no lo conocí y no lo conoció casi mi papá. Mi bisabuelu era de Mirajloris, por allá les tocó una jinca, no la pleitamus, no la quitarun. No hubo quien hiciera juerza pa pleitar esu.

Yo soy viudu y me casé otra vez. La primer mujer era Dioselina Manrique, la mamá de mis seis hijos, unos están puallá en Bogotá, otrus en otrus laus. De aposta me tocó allá arriba una jinquita, es muy buena jinca, allá murió mi padre, como a las

cinco de la tarde lo toparon, en el sesenta [1960] el 3 de enero. Nos tocó velarlo día y noche, la gente lo quería muchu porque era muy bondadoso, muy caritativo, muy dado; una limosnita más que juera pocón. No taba rico, así como pasa, él no usaba cotizas, él iba al pueblo sin coticita, sólo camisita, él no se ponía saco, tenía su dejecito sí, él no era lujoso en ropa.” (Don Custodio Manrique Pedrao).

Antiguamente las **hijuelas** eran las tierras sin escritura que los padres dividían por igual y la heredaban a sus hijos para que las compartieran. Estas partes eran trabajadas colectivamente por todos los hermanos. Además no eran demarcadas por cercas y se delimitaban con mojones y testigos o puntos de referencia como árboles o piedras. A veces, alguno de los hermanos compraba a los demás estas herencias cuando estos querían vender para evitar que se perdiera la propiedad como sitio de trabajo. Las herencias actuales se distinguen de las hijuelas porque se dan con escritura a cada hijo por aparte. Hoy en día estas hijuelas representan un problema para la gente que quiere heredar las tierras a sus hijos porque necesitan escrituras, lo que los ha llevado a recurrir a los abogados para que hagan las respectivas sucesiones.

*“La **hijuela** es sacar **aseguranzas** pa poder asegurarle tierras a los hijos. Por ejemplo, mis muchachus ya tienen sus hijuelas, pero ellos ya vendieron. Le vendieron a un hijo mío que compró casi todas las herencias de las hermanas. Se llaman seguridades a las hijuelas, en lugar de llamar seguridad se llama es hijuela, pa hacer saber que eso es de ellos y así pueden vender más fácil su jinca así no tienen problemas. Esta jinca tiene hijuela, entonces, tienen que separalas. Eso es lo que está haciendo mi cuñado Puna Cabezas y el hijo de mi esposa, Otoniel Franco, que es sobrino de don Puna. Porque es que ella jue casada antes y no aseguró eso, entos no tiene hijuela porque no jue inventario, no tiene seguridad. Seguridad tiene, pero yo no sé por qué no está separado.*

Allá quelao una herencia que les tocó del papá de mi suegro, él les dejó repartiu pero no les dejó asegurao a ninguno. Él ya murió de un gomito de sangre y mis suegros ya se murieron. A los hijos, cinco mujeres que quedaron viudas y una de ellas que se murió, jue mi primera esposa, les tocó esas tierras. Una de ellas, mi cuñada y mi comadrita, la sepultamos el jueves, ella se llamaba Sara Manrique. Los hijos viven en Bogotá más acomodaitos y ella no se amañó acá de tar viviendo ahí solita. Entonces los hijos no convinieron de dejarla ahí sola y se la llevaron pa Bogotá.” (Don Custodio Manrique Pedrao).

3.2.2 La finca propia.

Los cuidados que se les da a las fincas propias van desde mantener las cercas de división de cada potrero, hasta hacer las **“limpias”** o deshierbas correspondientes. Los límites entre cada finca se demarcan por medio de cercas, piedras, árboles

o por accidentes geográficos como cuchillas y quebradas, marcados con mojones y “testigos”. La mayoría de la gente vive en fincas propias, los que no tienen mucha tierra propia para sembrar, le “ruegan” estancias, arriendos o empeños a los más pudientes para hacer pequeños cultivos. Se aumenta la finca propia con la compra de nuevas tierras.

“Abajo donde se ve ese pino pequeño, allá es donde está el mojón que divide las dos jincas y va a dar puallá arriba como a un Manzano. Por eso ese si hay que dejarlo, ese divide la mitad de las dos jincas, la de mi abuelitu y la de mi tía Nieves. Un mojón es una piedra que siembran ahí como para dividir que de ahí pa'llá es de uno y de ahí pa'llí es de otro. La siembran y a cada lado le ponen los testigos. Mi abuelitu sembró un pino ahí porque le dijeron que lo sembrara. Los testigos sirven para que si un día quitan el mojón ahí están los testigos a lado y lado. Este pedazo fue rozadu pa hacer un potrero pa que haiga pastu pal ganado.”
(Daniel Mora).

3.2.3 La finca en arriendo.

La gente que necesita más tierra para aumentar su producción lechera y rotar los pastos para la ganadería “ruegan” a los que tienen potreros o mangas libres que les arrienden, como sucede en la vereda Resguardo Mochilero, las tres Ciénegas, la parte superior de la vereda Bancos de Páramo, Quigua Arriba, Guánica Molino, Guánica Arriba, Resguardo Arriba y Senda Arriba. El tiempo de arriendo se mide según la capacidad de pastos que tenga la manga para introducir el número de reses adecuado y se dejan allí hasta que se acabe el pasto. Generalmente el área de sostenimiento del pastaje de ganado es de una hectárea por res.

3.2.4 El empeño.

El empeño es una forma de arriendo que consiste en empeñar una finca para trabajarla en agricultura o en ganadería, a cambio de una cifra de dinero a un término fijo de tiempo, que puede ser de dos a tres años. Pasado ese tiempo cada uno devuelve lo que recibió. La gente que tiene tierras y está urgido de dinero empeña la tierra. Cuando termina el empeño, la persona que trabajó la tierra la devuelve, ganando con la cosecha obtenida o la ganancia de la lechería, si no hubo pérdidas. Mientras que el dueño de la tierra le devuelve el dinero recibido sin ningún interés a cambio, sólo con la ventaja de obtener la tierra abonada por la actividad agrícola o ganadera desarrollada allí. El tiempo de préstamo de la tierra debe ser el adecuado para que ambas partes puedan sacar provecho de lo invertido. Actualmente son muy pocas las personas que practican el empeño porque antes no había tanta desconfianza como se tiene hoy en día con la gente. Se dice que los jóvenes se van a otras tierras y regresan “otros”, desconocidos.

3.2.5 La estancia.

Las estancias o “*mitacitas*” son tierras prestadas que la gente que no posee suficiente “*ruegan*” constantemente a los más pudientes en la vereda para sembrar el “*come*”. Las estancias son prestadas a un vecino o familiar, sin cobrar arriendo sobre la tierra ni mayor obligación que la de compartir voluntariamente una mínima parte de la cosecha obtenida. De esta manera hay cierta compensación para aquellos que no tienen buena o mucha tierra para hacer las siembras. Las relaciones sociales que envuelven este tipo de empréstito se enmarcan también en el compadrazgo o el padrinzago que acercan a las personas menos pudientes con los más pudientes de la vereda o reafirman relaciones de parentesco ya establecidas, como prueba del antagonismo de un espacio reservado: la finca propia. De todas maneras, cada parte obtiene una ganancia, porque la persona que trabaja la tierra obtiene la cosecha de lo sembrado y el dueño de la tierra recibe el suelo abonado de la cosecha saliente, lo que le sirve para mejorar los pastos de la ganadería.

*“Esta es una **estancia** que nos dio mi abuelitu, a mi abuelita y a mí. Él nos dio la tierra, salieron 14 caminos y la alverja es en compañía con mi abuelita y mi persona. Estancia, es por ejemplo que mi abuelitu aró este pedazo que está cercado y le dije que me diera un pedazo de tierra para trabajar dentro de este pedazo cercado [dividió la parcela en dos tablas]. En este surco está sembrada la alverja y en la orilla de un surco están sembrada unas guacas que se menesten pa cualquier cosa.”* (Daniel Mora).

“Don Puna me dio esta estancia aquí en Mochilero para trabajar, porque allí donde trabajo no me alcanza pa sembrar lo que tengo que sembrar. O sea, que allá siembro también pero ya con esta estancia aquí, se roza y siembra aquí de mi cuenta. Me toca cercar y todo. Don Puna a mí no me cobra esto porque es una estancia, se conformó con que le ordené la jinca, le practiqué esto. Pues cuando esté el cultivo se le da una parte de lo que salga al hombre. Esto no es en arriendo. Cultivo frijol del que sea, papa. Yo allá en Bancos de Arada tengo otra estancia. Allá se da lindo el frijol. En cambio aquí en la vereda de Reguardo Mochilero va lento, pero a lo que se reúna pueda que vuelva y de ganancia. Una estancia es, por decir algo, cuando llega una persona y le dice a uno: “Déjeme sembrar de aquí para allá en este pedazo de potrero.” Entonces le dice uno: “Pues siembre entonces, aquí para allá un retazo para sembrar.” (Jorge Manrique Peña).

En las estancias compartidas por varias familias se acostumbra a pactar “*por ambías*” para compartir los costos de las sementeras y se pueden dividir en tablas, de forma ajedrezada. Generalmente se ayudan con brazos prestados aunque cada tabla esté separada por “*cequías*” o zanjas, las cuales no necesariamente están cercadas con alambre. Sólo se comparte la cerca de alambre de púas de todo el conjunto de las tablas. Cada familia vigila su propia sementera y las de los demás manejando una visión crítica y solidaria del estado y cuidado de las mismas.

"Aquí en este barbecho propio vamos a sembrar lo que alcance. Yo creo que alcanza pa unas cuatro puntas de hibas porque como las otras las vamos a sembrar en el otro barbecho donde se quemó ayer, en la estancia que don Puna Peña nos dio. Allá si sembramos más harta, aquí es poquito. Ahorita acabando esto toca bajar. Hoy mismo se siembra, toca sembrar a jaloncitos porque eso qué..." (Doña Marina Rivera Toro).

Se sacan prestadas otras tierras porque se necesita acceder a otros pisos térmicos para obtener la variedad de productos agrícolas deseados. A veces, las estancias pueden ser prestadas por dos o más años según la confianza y solidaridad que haya entre el dueño de la tierra y el trabajador, pero actualmente esta práctica es escasa porque la gente se volvió desconfiada de su vecino. Aún así, la gente que por muchas razones no cultiva su propia tierra, considera que debe dejar que otros la cultiven. Acto que es calificado de bondadoso y generoso por quienes se benefician, pero también se entiende que no todas las veces ese gesto es noble, al notar el interés de sacar el beneficio de los abonos que quedan en la tierra después de ser cosechada. Abono que mejora el pasto que crece para el sostenimiento del ganado.

"Esto es una estancia que don José Parra me dio hace hartito, pu'ahí por dos cortes más. Yo estoy agradecido con él porque el hombre arrienda pa trabajar. El agradecimiento es de palabra porque el hombre no cobra arriendo nada. Uno le deja la mejora del terreno, no más. Eso tal cualito arrienda una estancia, un pedacito de tierra. El que tenga la forma lo hace." (Don José Guillermo Peña Manrique).

"Ahí se le da un retacito pa que siembren y al lado siembra uno. Eso desde antes se hacía eso. Si uno quiere ser bueno con alguien pues le da un retacito desde que haiga la tierra." (Don José Parra).

"Muchas personas dan estancias o arriendan tierras por ahí pa los que no tienen, pero ya pocu, por tanto problema, tanta trampa. Ya no se puede arrendar una finca por unos cinco años, porque ya toca es año por año hacer los arreglos, por que ya se creen los dueños." (Don Crisanto Vera Manrique).

3.2.6 Compra de tierra.

La compra de tierra es común en las familias que quieren aumentar su patrimonio económico en torno a la lechería y la agricultura, teniendo en cuenta los tres pisos térmicos. En la vereda Resguardo Mochilero se acrecienta la tenencia de tierra especialmente para tener más capacidad de rotación de pastos para el ganado, siendo la actividad más prevaleciente en la tierra. En Bancos de Páramo, como en Resguardo Mochilero, muchas familias venden sus propiedades entre sus propios vecinos y familiares para asegurar que la tierra quede en manos conocidas y no de extraños.

“Las demás tierras de mi papá juntó con la de mi mamá, ya los hijos, nosotros, ayudamos a complementar con nuevas compras. Como es el caso de un empeño de tres años, una tierra que no hemos terminado de pagar. Con la plata ahorrada compramos el predio donde tenemos las vacas de leche para pastaje. Esa parcelita queda en la cabecera de Bancos de Páramo, colindante con propias tierras pero de este lado de Mochilero. Otro pedazo compramos más abajo por el camino que conduce a la enramada de don Emilio Vera en Bancos de Páramo. Allí tienen sembrado caña de dulce que fue de donde recogieron para hacer la molienda. En Ciénega Tablón [tierra fría] mi papá tiene otro pedazo pero sólo para el ganado de levante [o ganado de engorde]. Allí sólo hay becerros, toros y novillos.” (Arturo Vallejo Manrique).

3.2.7 Tierras de la iglesia.

Las tierras de la Iglesia eran, y lo siguen siendo pero en menor número, donadas por la gente que no tenía familiares a quien hacerlo y preferían voluntariamente o se veían obligados a donársela a la Iglesia, con la promesa de subir al cielo. Actitud que ha cambiado en los últimos años porque la gente ya no cree en las bondades de los curas.

“Nos contaba una señora, en el caso del padre Santa María, párroco de la Catedral de Garagoa, que la gente que fuera soltera y ya viera venir la muerte les donaban sus propiedades a los sacerdotes. Pero ellos si no hacen sus obras de caridad. Por ejemplo, en el caso de asegurarle o donarle a una persona necesitada viéndose alcanzados por la muerte. Ellos solamente se apoderan de esas tierras que voluntariamente les donan las personas que sienten que se van a morir. La gente al ver que los sacerdotes no son caritativos con la gente más necesitada, entonces, la gente pierde la creencia de que los sacerdotes son honrados. Porque ellos deberían dar ejemplo en obras de caridad y no lo hacen. El caso del padre Santa María es que permitió que una viejita que no tenía familiares ni dinero se quedara en una de las propiedades donadas de esta forma y luego de un tiempo dijo que debía irse por donde vino. En lugar de escriturarle aunque fuera un pedacito para que hiciera su casita. Así pasa con muchos sacerdotes, tienen sus pedazos y no hacen obras de caridad. Ellos exponen cómo hacer obras de caridad pero no las hacen.” (Anónimo).

3.3 Clasificación de la tierra.

En este sub-capítulo analizaré las transformaciones históricas del valor de la tierra en las veredas del municipio y en un nivel más regional, y la forma como los estudios técnicos clasifican la tierra en tres categorías, comparado con los criterios propios de la gente, que la clasifica según ciertas cualidades que indican que una tierra es apta o no para sembrar o es específica para ciertas semillas.

En lo que se refiere a la **“formación de hogares”** en Garagoa, el doctor Rafael Mora Roa, abogado litigante llevaba antiguamente las sucesiones de todas las fa-

milias del Valle de Tenza. Don Luis Arias, auxiliar de los cinco juzgados del municipio, me brindó información clave acerca de esa formación de hogares para entender el avalúo catastral de las tierras. Su relación de parentesco con algunas familias que participaron en este proyecto de investigación me acercó a buena hora a su conocimiento.

*"Las primeras familias en Garagoa fueron los **Guevara**, los **Rodríguez**, los **Bernal** y los **Forero**. Los últimos eran dueños de la vereda de San Antonio, del municipio de Macanal. Por el año 48, los solteros que morían y tenían un capital de \$100.000, les tocaba dejar \$75.000 al Estado. Para la formación del hogar las parejas no se unían voluntariamente, eso se hacía por convenios entre los padres que llegaban a un acuerdo sobre las dotes que cada uno tenía e iba a conformar en el nuevo hogar. Si decidían irse para una finca, entonces, construían una casa y le ponían una vaca, una gallina y un cerdo a la mujer, mientras que el hombre se dedicaba a la labranza y a la yunta de bueyes para ganarse el sustento. Cuando una pareja se iba a casar, los papás iban y reglamentaban a los casados en la casa cural. Eso era un proceso que llevaba tres días, en los que el cura anunciaba tres veces a la pareja en matrimonio en el púlpito de la Iglesia para ver si había algún impedimento para que se casaran."* (Don Luis Arias).

En el año 1948, en el municipio de Garagoa, una fanegada de tierra costaba en promedio 40 centavos, observándose un incremento de su valor a través del tiempo, que actualmente está, en promedio, en cuatro millones de pesos (ver Tabla No. 2).

AÑO	VALOR
1948	40 centavos
1960 *	600 pesos
1970	800 pesos
1980	\$800.000
1982 a 1986	\$950.000
1986 a 1990	\$900.000
1990	\$1.200.00
1995	\$1.500.00
1997	\$2.000.000
1999	\$3.000.000

* Un lote en el pueblo se conseguía en \$500.

Tabla No. 2.

En una mirada más regional, las mejores tierras del Valle de Tenza se encuentran en la vereda de Icabuco, del municipio de Úmbita, donde además se tienen los mejores servicios de luz, acueducto y vías carretables. También se reconoce el

lugar como cuna de prestigiosos políticos de Boyacá, además de ser tierras frías aptas para la ganadería y los cultivos de papa y fruta.

"...son tierras fértiles que se aguantan un verano y un invierno [período de un año para pastos]. La hectárea puede llegar a \$20.000.000. En cambio en Garagoa hay tierras muy ácidas, donde hay pastos por hectárea para sólo cinco meses o fincas por medio año de pastos. Ya se ve la falta de agua en las fincas y la comunidad sufre." (Don Luis Arias).

Las clases de tierra en Garagoa son variadas, unas son secas, como se observa en la vereda de Hipaquira, considerada la más estéril, cuyas tierras son ácidas, faldudas, con escasos árboles y con poca agua. Mientras que en el Crucero, nombre que recibe la unión de la carretera Garagoa-Tenza, se ubican las mejores tierras para la agricultura. Eso es directamente proporcional con el valor económico. Mientras que en Hipaquira una fanegada (6.400 m²) de tierra cuesta \$100.000 en el Crucero cuesta \$12 millones. En general, las distintas clases de tierras se encuentran dispersas al interior de las demás veredas, en menor o mayor proporción.

Por ejemplo, en la vereda Resguardo Mochilero hay muy buenas tierras, como sucede en Guánica Molino o Bancos de Páramo del municipio de Garagoa. Actualmente en la vereda Resguardo Mochilero, una hectárea²⁹ (10.000 m²) puede llegar a costar entre \$1.5 o dos millones hasta cuatro millones, valores que obedecen a parámetros como la categoría de la tierra, servidumbres de agua, mejoras, actividad económica imperante (agricultura o ganadería) e inclinación del terreno. Las tierras con un costo así corresponden a la categoría de primera calidad. Mientras que las tierras de bajo costo corresponden a la categoría de segunda o de tercera calidad.

Las clases de tierras que hay en la vereda Resguardo Mochilero están clasificadas en la zona por estudios geológicos del Plan Básico de Ordenamiento Territorial en tres categorías: I, II, y III. La categoría I es la mejor tierra para la agricultura por su concentración de abonos, es una tierra gruesa, suelta y negra, se ubica en las zonas más planas del territorio cuyos dueños son los más pudientes de la vereda. Estas tierras son las que más valen, se ubican cerca de Garagoa y tienen vías de acceso. La categoría II es la tierra un poco menos abonada, de menor grosor, suelta y negra, y se ubica en tierras onduladas. La categoría III es la tierra menos abonada, más delgada, de color amarillo, de contextura dura, considerada no apta para la agricultura y se ubica cerca de las cuchillas y zonas más elevadas. La mayoría de la gente en la vereda posee tierras de segunda clase.

A diferencia de estas categorías definidas por las instituciones, orientadas más hacia la producción económica, hay otras categorías construidas por la gente de la vereda, que se relacionan con las prácticas transmitidas culturalmente, definidas a

²⁹ Se mide en hectáreas cuando son fincas grandes, y en fanegadas cuando son fincas pequeñas. Aunque antiguamente se medía por fanegadas todas las tierras.

través de la vida social de la gente que siembra la tierra con un valor más allá del económico y que deja ver un conocimiento muy amplio acerca de la tierra y sus posibilidades naturales y socioculturales. Por ejemplo, evidencian que la tierra de tercera categoría, que está clasificada como mala para la agricultura por estos estudios geológicos, no son tan malas para la gente que las conoce, porque ciertos productos agrícolas aprovechan muy bien esta clase de suelos, como la piña. La tierra de segunda categoría, clasificada por estos estudios como regular para la agricultura, es considerada por la gente como adecuada para ciertos productos como la arracacha. Además no todas las tierras de tercera son delgadas como lo describen los estudios consultados, sino que hay combinaciones de variados grosores con las diferentes clases de tierra que la gente sabe leer sobre el terreno.

"Los suelos de esta vereda son buenos, pa unas cosas, porque pa todas no. Porque por decir algo, aquí no se da la yuca, únicamente el frijol, la alverja, la papa y la arracacha. La caña no se está dando bien porque se está como quemando; no es el terreno para ella. Aquí hay tierra gruesa en partes y tierra delgadona también. En otras partes es catiada." (Jorge Manrique Peña).

La integración de ciertos factores y elementos naturales como el clima (según la altura), el suelo y el agua permiten que un cultivo se logre satisfactoriamente, aunque nunca están del todo positivamente integrados. A continuación presento las categorías acerca de las clases de tierra y la integración a ellas de ciertos factores naturales, definidas socio-culturalmente por la gente de la vereda.

Hay tres tipos de tierras en la vereda, clasificadas de forma diferente a como lo hacen los estudios geológicos: tierra **gruesa** o de **primera**, tierra **"delgadona"** o de **segunda** y tierra **mala** o de **tercera**. La mayoría de las tierras de la vereda son **"delgadonas"** y sólo en la parte inferior y central de ésta, correspondiente a una **"joyada"** [hoyada], se encuentran las tierras gruesas. Una que otra finca tiene totalmente tierras de tercera, pero la mayoría de las fincas tienen de las tres clases de tierra.

"Una tierra de primera calidad es donde se da más la sementera y salen pastos firmes pa cebar ganado, la tierra es gruesa. Hay de tamaños, la tierra negra es más gruesa, la tierra amarilla es más delgadona, o hay veces pasa lo contrario, eso depende del lugar. La tierra de tercera es como amarillona, porque entonces, le jalta calidá [le faltan nutrientes y minerales], por el abonu o por el clima. Aquí se va a quemar y ese chiquero abona muchu."

La tierra amarilla es porque le hace jalta abonu. Bueno, pero ésta al menos tiene buena capa vegetal porque hay una clase de tierra que tiene cascaju al jundu y por encima está la capa vegetal. Entonces no es muy buena porque no deja que la raíz de las matas penetre bien la tierra. La capa vegetal depende de la clase de tierra, en

buena tierra hay más capa vegetal. Porque hay 30, 40 centímetros de profundidad que permite que se mantenga más esa capa.

El suelo de la tierra donde vivo es negra y casacajuda y el clima templadón, pero en todo se da sementera y pasto. No hay tierra mala aunque sea de tercera. En esto sale pastico y la sementera se da muy buena. Acá se da la papa, el maíz, la arracacha, el frijol, la haba, todo se da. Lo que toca es sí con abono porque al botarla sin abono no vamos a coger nada." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"Pues más o menos estu es tierra gruesa o tierra buena en clima templadón, comu pa arracacha, maíz, alverja, para todú lo que de esta tierra. La tierra sí tá es un lujo, no es tierra esterilizada que llaman, comu en varias partis, tierra amarilla que no se da nada. En cambiú en estu se da la sementera, lo que se le siembri." (Jorge Manrique Peña).

"Uyyy, esta tierra sí que es pesada y en clima templadón, tan gruesa. Entos aprieta la agricultura y no la deja bien nacer, no la deja aumentar. Eso pasa porque el ganado pisa mucha la tierra y la aprieta, sino esu serían unos matonones. Si la tierra juera de rebullirla con las manos asina no más, como ceniza sería muy buena. Eso coge en contorno unas tierras gruesas, peru esu toda la vida se ha sembradu aquí." (Doña Matilde Cabezas Cuesta).

"Pues la tierra tá muy hermosa pa la sementerita. Aunque es tierra delgadona y un poco amarilla [clima templado], se había dejado descansar mucho tiempo, lo que la hace muy buena pa esta tabla que vamos a echar de papa Criolla, Pastusa, maíz, haba, frijol, alverja y pepino." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Aquí es una clase de tierra de clima templado y como de segunda, porque de primera es una tierra gruesa. Esta es tierra delgadona, ya es tierra de segunda." (Don José Guillermo Peña Manrique).

La tierra de tercera también es gruesa y arcillosa, y retiene más agua por lo que es más apto para los cultivos que la necesitan, como la piña. Mientras que la tierra de segunda, es delgada y no arcillosa, lo que no deja filtrar el agua, siendo más apta para cultivos que no la necesitan tanto, como el caso de la yuca, la arracacha y la caña, que se dañan si la tierra acumula mucha agua. La mayoría de la tierra gruesa está en clima caliente ("*La Vega*") y la mayoría de la tierra delgada está en clima frío (páramo). A excepción de algunas partes que se reconocen como "*joyadas*" [hoyadas] u hondonadas que se caracterizan por tener tierra gruesas.

"Esta tierra delgada [ubicada en clima templado] es especial pa la papa, es tierra suelta. Esu pu' aquí [en la vereda] es tierra delgada. Aquí para arriba, por allí para allá en haciendas hay unus sectoris donde hay unus joyus, unus retazos de tierra gruesa. Es un puesto llamado El Guamal." (Don Otoniel Franco Samudio).

La arracacha y la papa se dan mejor en tierra **delgada, suelta** y en clima **frío a templado**. En cambio la yuca se da mejor en tierra **delgada** pero en clima **cálido**.

Eso no significa que no se puedan sembrar en cualquiera de estos dos climas, lo que sucede es que producen mejores “*pulpas*” si se siembran en cada clima y suelo respectivo.

“Yo saco unas arracachas a la semana, unas dos sacadas pal gastu y ahí voy sembrandu la misma semilla o puallá a otro laitú. Aquí [clima frío de tierras altas] la tierra tá seca en estu. ¡Santo Dios! Esta tierra es de tercera a lo menos, esta es tierra delgadona. En esta zona, por aquí para abajo, es tierra delgadona, hacia el lado de la Cuchilla de Bancus, puallá hasta el altu de La Mesa. Ya pu’ahí pal centro y pa bajo de la vereda la tierra ya es más gruesa y unu que otro tiene tierra de primera. Por ejemplo, los señores Parras tienen tierra de primera, ellos son los más ricos de esta vereda.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

“Tanta tierra... Son tan bonitas las fincas, pero no ve quesque son ajenas.” (Don Marcos Rubiano León).

La gente ensaya una y otra vez la clase de suelo y el clima más adecuado para cualquier sementera, en el caso del frijol se ha llegado a la conclusión de que la tierra más apta para su siembra es la tierra suelta y delgada. La parte de la vereda en donde se encuentra más esta clase de tierra es la finca donde vive don Pedro Mora Fernández y la tierra que está hacia abajo de la escuela. Se dice que el frijol **Bolorojo** se da mejor en tierra nueva, y si es en loma más en la parte inferior que en la parte superior del terreno, beneficiando el crecimiento y extensión del bejuco. En cambio el frijol **Agrario** (frijol de Mata) se da mejor en la parte superior de una loma, aunque otra gente lo siembra en las partes planas. Cuando la cosecha de frijol es buena se puede volver a sembrar por segunda vez en un rastrojo, sin que desmejore su calidad. El lugar que se escoge para la siembra debe estar bien abonado y el calor del sol le debe llegar en buena medida.

“Del Bolorojo son sólu estus dos surcos. De aquí pa’riba da más lindu el Agrario, que no el otro, grana más, y de para abajo da mejor el Bolorojo.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

“Por estos terrenos planos no se acostumbra a tapar alverja, únicamenti se siembra el frijol de Mata.” (Don José Morales Suárez).

En las veredas de la parte inferior del municipio sucede algo similar a lo que sucede en las veredas de la parte superior del mismo.

“En el pueblu pasa comu pu’ahí [en la vereda] tieni tierra calienti y tierra fría. Como decir, pu’ahí en Garagoa, pal lau del fríu hay tierra calienti, puru cálido, cerconcita; y allá abajo también por lo que condila [limita] contra el ríu Garagoa. Allá hay plataneras, la genti siembra a la orilla del ríu. De razón que en tierra caliente haiga ligeru sementera. Si porque cualquier palu verde crece larguitu rápido.” (Don Pedro Mora Fernández).

La tierra de la vereda Resguardo Mochilero y de las veredas aledañas como Bancos de Páramo, Bancos de Arada, Arada Grande y Arada Chiquita, ubicadas en un clima **templado**, tienen en su mayoría tierra **delgada**. El suelo después de una quema se puede tornar de color amarillo encendido señalando la presencia de fósforo.

"La tierra de la estancia de Jorge Manrique Peña en clima medio [templado] es delgada, onde más ligeru hay arracacha, tierra propicia pa papa; esta tierra es suelta. Claro que esto no está bien arado, pero al darle un hierro pu encima con lo bueyis eso queda como ceniza esa tierra. Esa tierra así permite que la papa o la arracacha se den a sus anchas por eso no demora tanto como si pasa en tierra apretada." (Don Pedro Mora Fernández).

Hay muchas sementeras que han sido sembradas varios años seguidos, dejando descansar la tierra solo un año cada dos años de cultivo.

"La sementera de arracacha en donde se sembró el maíz Chirató es tierra delgadota. Esa tierra no ha sido engruesada con abono orgánico y cal suficientes por la gran cantidad de sementera que se le ha sembrado. Por eso se sembrará la haba con el maíz Blanco Chiquito, que necesita más tierra gruesa, que ahora tiene el papal de Pastusa y Criolla con alverja y que no se le ha sembrado sino maíz hastora. Y en esto como se está golviendo tierra gruesa, por el abono de la paja de caña, entonces esa es mucha belleza." (Don Pedro Mora Fernández).

La tierra que ha sido talada y quemada es difícil de arar porque se debe sacar todas las raíces que han quedado dentro de la tierra. Esta tierra se caracteriza por ser suelta y porque las raíces del toyal o bosque han penetrado la tierra y la han fragmentado, por eso se prefiere las tierras de zonas boscosas para hacer los cultivos. Aún así no significa que estas tierras sean de primera calidad, pueden ser de tercera calidad. Las tierras que están desgastadas deben ser abonadas para que se cosechen las sementeras.

"La tierra no es que té dura sino que es el troncal y el raizal, estu está blanditico de arar. Esta tierra de la estancia que don Puna Peña le dio a Jorge lleva sin arar 20 años. Esta tierra antes de ser de don Puna Peña Parada era del papá, el jinado Albino Peña. Antes del jinado Albino ser dueño, esto era del jinado Reglo Salazar. Reglo Salazar era dueño de todas estas jincas de Garagoa. Antes cultivaron acá lo mismo, papa y hibia. Luego don Puna no sembró más porque ya los hijos se le jueron y se quedó solo, entonces, dejó que se entoyalara eso. Esta tierra es como de tercera calidad, son tierras regulares." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"Esta clase de tierra es delgada y en clima templadón, la misma que onde tábamos ayer [en el barbecho-estancia que don Nepomuceno Peña Parada le dio y

que queda también en clima templado]. *Aquí* [en un barbecho-estancia que su mamá le dio para sembrar en clima frío a templado] *jamás se había sembrado. Éste es el primer cultivo, eso hace que sea la mejor siembra orita. La tierra tá buena y tá mala, por lo menos para abajo son más buenas y para esta cabecera ya no se da la sementera igual* [tierra delgada y cascajuda]. *Toca echarle más harto abono porque la tierra no es igual de abonada. Toca emparejarla.*" (Don Otoniel Franco Samudio).

Las clases de maíz se relacionan también con la clase de tierra, se debe escoger la tierra donde se va a sembrar para obtener mejores rendimientos en la cosecha. El maíz Blanco de Harina requiere de mejor tierra o tierra **más abonada** (tierra de primera o gruesa) que lo que requiere el maíz Chirató (tierra de **segunda, delgada, dura o seca**). El maíz Blanco no se puede sembrar como segundo corte en un rastrojo porque este siempre necesita tierra nueva o que no se le haya sembrado maíz antes, para que dé buena cosecha. En la vereda Resguardo Mochilero donde hay tierra más delgada crecen más rápido los pastos, pero no son los mejores. Los Vallejos y los Parra tienen tierras de primera, donde se dan los mejores pastos. Mientras que el resto de los habitantes de la vereda tienen tierras de segunda o delgada, más estériles, o incluso de tercera.

"La genti pa mejorar sus tierras donde tienen la forma, barbechan, calan, le meten gallinaza. Y los que no tiene la forma les toca dejar así, por ahí únicamenti limpiar la maleza. Hay pedazus, partis, que toca darle tres limpias [rozar la maleza] *en el año.*" (Don Crisanto Vera Manrique).

La gente antigua dejó de sembrar papa y maíz exclusivamente en terrenos planos y húmedos en el mes de febrero. Ahora también se cultivan en lomas o laderas, donde se *"tapaba"* o se sembraba exclusivamente la alverja regada en la tierra, picando la tierra con azadones. Este cambio obedeció a la búsqueda de nuevas tierras para la siembra de semillas, debido a la escasez de tierras para el cultivo por el crecimiento de la población, aunque la frontera de la ganadería extensiva haya disminuido. La ventaja de las lomas es que *"el sol"* cae más fuerte allí que en las zonas planas, lo que apura las cosechas de *"recao"* (alverja y frijol). Otros factores que incidieron en que no se siembre en la cantidad que se hacía antes han sido el incremento de las plagas, el cambio climático y el desgaste de los suelos. Esto sumado al incremento de los costos de los insumos agrícolas para combatirlos, además de que la apertura de mercados marginó los productos veredales.

"...peru esti toyal [loma] es puallá pa sembrar frijol Bolorojo en agostu [Guayome], porque aquí calienta duramenti en esti altu. Toca sembrar hoy este corte esté lloviendo o haciendo breve, como sea toca sembrar hoy; eso cuando no hay la jorma de esperar a que haga bueno..." (Don Pedro Mora Fernández).

4. El clima.

En este capítulo explico la concepción sociocultural del clima según los pobladores de la vereda, en cuanto al invierno y el verano, el calendario agrícola, el uso y el ciclo del agua a nivel macro y microterritorial.

*"Hay dos climas en la finca, uno que es **Páramo** y otro que es **Medio** [cálido] o **Medio Caliente**." (Don Jorge Vallejo Alfonso).*

Ciertos factores del clima, apresuran o retrasan el nacimiento de las semillas o las cosechas. Por ejemplo, el maíz sembrado antes de las primeras lluvias no nace hasta que no llueve. Cuando el tiempo de maduración del maíz no coincide con la llegada del tiempo largo de sol, entonces lo puede "*dormir*" o detener el crecimiento de la mazorca, lo mismo sucede con las demás semillas.

"Cuando está pa recoger el maíz, la llovizna que caiga al medio día hace crecer la mazorca." (Don Pedro Mora Fernández).

"Pa la cosecha del maíz, el maíz no engruesa si no llueve. Claro que hay maíces que al tiempo de la cosecha se duermen³⁰ porque se quedaron pequeños. Los granos quedan blancos, más pequeños de lo normal. En todo cultivo de maíz sale tal cual dormido." (Arturo Vallejo Manrique).

"En los cambios de invierno a verano, cuando entra el verano es cuando se empieza a madurar todo, la alverja, la papa, el maíz. Se empieza a madurar más rápido, a secar el maíz, la alverja y la papa, a madurar. Cuando está muy fuerte el verano, entonces, veces se alcanza a veranar, le hace falta agua. Las pocas lluvias que caen en verano [diciembre-enero: comienzo del tiempo largo de sol] le ayudan hartísimo a madurar, maduran más rápido, sea pal maíz, la alverja o la papa. Porque si es mucho fuerte el verano, entonces la papa se arrevuela, se seca rapidito y no engruesa." (Don José Morales Suárez).

Se acostumbra a aclimatar la caña de azúcar para la siembra, trasladándola de un clima más cálido a uno más templado.

³⁰ Detiene su crecimiento.

"Tengo que ir hasta Bancos de Arada [clima cálido] donde tengo un poco de caña dulce pa rebanarlas y traerlas en un costal pa sembrar cerca de la casa [clima templado]." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

Regularmente el comportamiento del clima cambia de un año para otro, resultando en ocasiones favorable para cultivos como el fréjol antes de que madure, sobre todo cuando no le ha caído hielo, cuando no llueve y calienta abruptamente, o cuando no ha habido borrascas que lo tumben, porque se dice que esas borrascas "gotean" el fréjol. El clima frío no es muy apto para el fréjol, pues, la constante aparición de hielos en el mes de agosto (de la cosecha sembrada en Año Grande) y en el mes de enero (de la cosecha sembrada en Guayome) dañan las cosechas. En cambio, se da mejor en tierras de clima templado a caliente, a diferencia del fréjol Agrario que se da mejor en tierras frías. La cosecha en clima frío (páramo) demora cinco meses, mientras que en clima cálido (la Vega) se demora cuatro meses. Si los aguaceros se incrementan en las tierras de clima templado a cálido hasta los meses de junio, julio, agosto, entonces, no se puede sembrar el fréjol Bolorojo en Guayome sino hasta que cese un poco la lluvia, porque lo puede dañar. Por esa misma época el barbasco no muere, entonces, se siembra más tarde para evitar que ahogue los cultivos. Antes de sembrar el fréjol, se puede dejar secar la tierra un poco y sembrar primero maíz.

"El clima templado es el apropiado pa que se dé la mora [la ciruela, el manzano, el durazno y la pera], lo que es Resguardo Mochilero, Bancos de Páramo, también para otras frutas como la ciruela. Bancos de Páramo es la vereda que mejores frutales tiene, porque es un poquito más cálido que en Resguardo, que tiene un clima alto, sale muy frío. Entonces la fruta se yuela, se cae; pero de todas jormas la fruta no se da bien como antes. No sé si porque estamos cerca a la represa [lo que ha casuado mayor humedad] y llegan yeladas no se sabe de que jorma [aunque se ha ido restableciendo el clima inicial por el efecto del calentamiento climático global]." (Don Juan Manrique Peña).

"En época de invierno caen esas heladas y queman los cultivos de mora, lo dañan a toda. Por decir, a toda planta, porque empieza desde la mora, lo que es lulo, manzana, ciruelu. Todú es el hielu la quema y se va cayendu para el suelu. No alcanza a crecer lo que es ya la dañaa. Ese es el temperamentu de invierno." (Don Crisanto Vera Manrique).

4.1 El invierno y el verano.

En este sub-capítulo expongo el conocimiento que la gente ha heredado de los antiguos acerca de la influencia del invierno y del verano sobre las sementeras, los animales y los humanos. Mediante varios sub-capítulos quiero llamar la atención sobre ciertos fenómenos naturales que la gente distingue y conoce ampliamente, como las lluvias de Año Grande, los siete aguaceros o las siete lluvias, los remolinos y el frío del agua, las heladas, las humaredas, el sol, y por último la luna.

En la Vega cuando llega el Guayome, verano corto antes de que se acabe el largo período de lluvias (actualmente), casi no se puede sembrar sementera porque el sol y los hielos que caen en la madrugada la queman. Los mayores de la vereda reconocen que el clima ha cambiado considerablemente.

*"En antes, qué abonos, ni qué junicidas, nada, nada y la sementera era muchu dar. No había muchu hielo, es que hoy en día hay mucho hielo. Ese hielo ya será de mano de Dios que viene. Por ejemplo, en este mes de **jebrero** ya quen ve que ha cambiao porque hace un **jrío** helado como de agua y otro poco a veces calienta durito y vuelta y al jin y así. Antes, cuando llegaba a llover, llovía seguiu. El invierno empezaba de **mayo** pa elante, pu'ahí mayo, junio, julio, agosto, septiembri y de ahí ya se destapó. Empezando **octubri** decían que ya iba a pasar el invierno, ya abonanzaba, ya era un tiempo calorocito. Pero hoy en día ya todo ha cambiao, ya no se sabe cuando es invierno, cuando es verano."* (Don Nepomuceno Peña Parada).

El invierno año tras año ha disminuido su intensidad. En las partes altas, medias y bajas de las veredas los cultivos se benefician de la lluvia, el sol y la luna en la medida que les sea propicio y eso es lo que lee e interpreta la gente que trabaja en el campo. Por ejemplo, el invierno en las partes bajas como La Vega es menos fuerte y escasea más el agua que en las partes altas. Llegado el verano, el sol calienta cada vez más duro, lo que hace que en las partes altas se perjudiquen los cultivos porque al tener cosechas más largas están más expuestas al sol. La llegada de las primeras lluvias beneficia los cultivos de **Año Grande**, luego llegan dos períodos cortos de sol, uno de ellos coincide con el día de Santa Ana y el otro con el equinoccio de primavera o verano de San José (día de San José), y después de esta fecha se incrementan las lluvias en el mes de abril, en Semana Santa. Una tercera temporada corta de sol permite hacer las segundas siembras del año es el **Guayome**. En general, a finales de diciembre empieza a "**abonanzar**" o a aproximarse la larga temporada de sol, que llega pasadas las cabañuelas, los primeros 24 días del mes de **enero**, y continúa hasta **marzo**, para dar comienzo nuevamente al ciclo del agua con la llegada de las primeras lluvias en **Año Grande**.

El inicio del **verano largo** se reconoce porque los primeros días son completamente soleados, mientras que el invierno no avisa su llegada y empiezan a caer lluvias inconstantemente, unas veces suave y otras veces fuerte. Antiguamente los meses más fuertes del verano largo eran **diciembre** y **enero**, ahora es **febrero**. Y los meses más fuertes del invierno eran **mayo**, **junio**, **julio**, y ahora son los meses de **julio** y **agosto**. En pleno invierno se deben cuidar más las sementeras porque les llega más plagas y enfermedades, en cambio en pleno verano no se fumiga tanto porque estas disminuyen.

"Se echa a abonanzar, a veranear, estos días abonanzó, está echando bueno."
(Don Juan Vallejo Alfonso).

"A veces cae mucho yielo y se dañan las sementeras, esas son las cositas... Por estas tierras donde el clima es más frío en la vereda no se acostumbraba a sembrar en Semana Santa. Pero hemos tenido que principiar a trabajar hasta esta semana por los motivos de que han llegado las agüitas hasta ahora. Porque entonces el veranito no había dejado trabajar más antes. Entonces de que no se pueda sacar riego en la agricultura, entonces, las plaguitas que hay en la tierra se comen las semillas y eso es lo que sucede, mientras llegan las aguas lluvias. Esas son las cositas que se da uno cuenta como agricultor.

*Por el mes de agosto [2000], por decir, en Bancos de Arada y parte de Resguardo Mochilero, mi vereda, los que se adelantan a sembrar por ejemplo dos arrobas de papa, están en todo lo jino del invierno para lograrla. A esta época la llamamos "de Guayome", comienza desde julio hasta agosto. Es la época de sembrar un cultivo y otro como la papa y el fríjol Bolorojo. Los meses de julio y agosto son los meses más bravos en el invierno. En agosto hay un segundo cultivo de papa y alverja, a eso se le llama **Guayome**. Los cultivos de Guayome ya son cultivos que se cosecharán pa entradas del verano. Ahorita ya terminan las épocas de llover por este mes de agosto y septiembre, por estos lados [Resguardo Mochilero]. Después ya echa a venir el veranito por allá en enero, febrero y marzo. Este año [2000] no ha habido invierno bravo. Este año no se ha sentido el invierno, quién sabe en estos meses de agosto y septiembre, como marque. Se teme que caigan aguaceros muy fuertes. Aguaceros que hacen maluquito a las quebradas o caños. Se rueda la tierra, la misma agua desraíza los árboles que se van a los caños y hacen trancamientos. Se sabe que está veranoso pero como el invierno no avisa, cuando se viene una tempestad de agua es que llueve muy fuerte.*

Antiguamente los meses más bravos del invierno eran los meses de mayo, junio y julio. Ahora de acuerdo a las temperaturas, es más variable el tiempo; por allá hace como unos 30 o 40 años había más montaña hacia Ciénega Tablón, entonces, era más frecuente el invierno. Decían los antiguos o los anteriores que como había más montaña, selva, más las nubes se demoraban en la montaña, era más friolento, había más agua. Cuando quiere como llover, eso hasta el ganado pequeño, corren, brincan, echan patadas. Ya cuando llega el clima de verano ya hay más sequedad en el terreno, ya el ganado come con más tranquilidad y el aumento es bien mejorado [el peso del animal sube]." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Aquí teníamos en una época, que cuando el invierno estaba bastante fuerte, de llover en los meses de mayo, junio, julio, agosto y parte de septiembre, entonces ya decíamos por ahí que el 15 de septiembre hacía adelante ya echaba a abonanzar. Pero es que no ha habido ni mucho invierno ni mucho verano. Hoy en día ha cambiado todo. Entonces de ahorita pa delante hay síntomas de que ya echa a abonanzar más, en noviembre y diciembre. Claro que en este páramo, el propio verano es

ahora de pu'ahí desde enero, febrero y marzo. Por el mes de noviembre cuando empieza a medio asomase el verano empiezan a salir las hormigas. Sale una pequeña que corre mucho y pica, es diferente a la Tambocha y a la Curija.

Para el lado del pueblo de Garagoa llueve un trquito pero el calor casi es la misma, sea en invierno o sea en verano. Por el mes de octubre por allá ya están recogiendo el maíz y por aquí en éste páramo hasta ahora está dando mazorca. Esas son las vainas, por aquí la situación es más crítica, pero entonces, no hay mucha calor, como en la Vega." (Don Aurelio Vallejo Alfonso)

"Esta vereda es de un clima medio. En tiempo muy lluvioso, entos, no se puede bien abonar por motivo de que se va muy opulenta la mata. Entocis le cae más la quemadera al cogollo. Entos la dejamos asina que abonance y asina ya se le pega la abonadita. El verano afecta el cultivo de lulo porque por decir aquí es alteronudo, entoncís, se va más a la poca. Se amarillan las matas por la jalta de agua." (Don Enrique Cuesta Jiménez).

"Cuando está el invierno toca fumigar más porque vienen oleadas de viento y de todo. Entonces le cae más rápido la maleza a las matas, y cuando está en época de verano, entonces, toca fumigar menos porque ya no le coge la propia maleza a las matas y de todo. A lo que coge el verano ya no toca mucho bregar tampoco ni nada, ya coge más uno a la poca pa todo, ya no es menester de paliar ni nada porque como las matas ya van grandes todas. Sólo se espera recoger y si por ahí está muy avanzada la yerba se le arranca yerbita al pie de la mata y nada más." (Marcos Pedrao Romero).

Antes de comenzar el invierno caen unas pocas lluvias a principios del mes de **marzo**, en la **Cuaresma**, lo que indica la proximidad del invierno. Aunque el clima ha cambiado mucho de un tiempo para acá, hace como diez años cada temporada de lluvia y sol eran más o menos constantes. Ahora calienta y llueve intempestivamente y a principios de ambas temporadas hace mucho frío en las noches, le cae **hielo** a las plantas. Esos repentinos cambios climáticos también afectan la salud humana generando gripas y dolor de huesos, y el ganado se ve afectado por la Septicemia o Ranilla.

Un análisis de las cabañuelas del año 2001 arrojó que los tres primeros días soleados de enero, correspondientes a los tres primeros meses del año, indicaron que el verano largo se extendería hasta marzo, mientras que los siguientes nueve días, se nubló en las mañanas y a veces calentó en la tarde, lo que indicó que no sería un invierno fuerte. Un cambio representativo que ha estado ocurriendo desde hace aproximadamente tres años, es la presencia de un tiempo corto de sol en el mes de julio, como bien se pudo observar en las cabañuelas de ese año (ver Tabla No. 3).

*"El mes más fuerte es **julio** y **agosto** para el **invierno**. Este año [2001] estuvo regular, fue un tiempo bueno. Yo he vivido toda mi vida en esta vereda. La agricultura ha cambiado mucho. Algunas veces se da y otras veces no se da, eso depende*

*del tiempo, si hace bueno. Hay veces que la lluvia le hace mal al **fríjol** y a **otras sementeras**.”* (Don Marcos Pedrao Romero).

*“Ya comenzó el **invierno** [Pascua, 17 de abril del 2001], pues más o menos, no está como duro, está como suavecito.”* (Don Manuel Campos Manrique).

*“Este **veranu** ha estado duru, siempri sí, porque se alcanzó a bajar muchu el agua del aljibi. Y los veranus pasaus no se había bajadu tantu. Orita [18 de abril del 2001] casi no se puedi utilizar agua pa comer de esa porque es peligroso que se vaya el agua, se acabe de secar el pozo.”* (Daniel Mora).

Las **cabañuelas** son una lectura del clima que consiste en observar su comportamiento en los doce primeros días del año, para determinar cómo será el clima de los doce meses del año que comienza, inicialmente contados al derecho. En los siguientes doce días se observa cómo se comporta el clima nuevamente y son definitivos para saber qué intensidad tendrá la temporada seca o de lluvia, pero esta vez se cuentan al revés los doce meses del año. El segundo conteo, llamado “*canícula*”, es definitivo para determinar el comportamiento del clima en el transcurso del año. El conteo de las cabañuelas permite tener información de cuándo comienza la temporada seca y la de lluvias, además de cuánto tiempo durará cada una. Así se lee en el paso de los días si los meses respectivos al verano o al invierno son los normales o se extiende más allá de lo normal. Esto es una referencia de cuando se puede comenzar a sembrar.

*“Yo tengo en cuenta más las cabañuelas de pa trás que de pa lante. O sea, a partir del **12 de enero**, ya esos días son más seguros de cómo va a ser el año. Este año [2001] según se vio no va a llover mucho porque se nubló pero no llovió, pa los días de los meses de julio y agosto.”* (Don Jorge Vallejo Alfonso).

ENERO	MES	AÑO 2001
1	Enero.	Sol
2	Febrero.	Sol
3	Marzo.	Sol
4	Abril.	Mañana soleada/tarde nublada
5	Mayo.	Mañana soleada/tarde nublada
6	Junio.	Nublado
7	Julio.	Sol
8	Agosto.	Nublado/noche lluviosa
9	Septiembre.	Nublado
10	Octubre.	Mañana soleada/tarde nublada
11	Noviembre.	Mañana soleada/tarde nublada
12	Diciembre.	Sol

Canículas	13	Diciembre.	Nublado
	14	Noviembre.	Mañana soleada/tarde nublada
	15	Octubre.	Mañana soleada/tarde nublada
	16	Septiembre.	Nublado
	17	Agosto.	Nublado
	18	Julio.	Mañana soleada/tarde nublada
	19	Junio.	Sol
	20	Mayo.	Mañana soleada/tarde nublada
	21	Abril.	Mañana soleada/tarde nublada
	22	Marzo.	Mañana soleada/tarde nublada
	23	Febrero.	Sol
	24	Enero.	Sol

Tabla No. 3.

En el **verano de San José** aparece la flor de San José, orquídea de monte de color púrpura que la gente desde tiempo atrás cortaba para llevársela al santo o al cementerio. Si este período corto de sol se extiende hasta finales de marzo es porque el verano continúa, de lo contrario es señal de que las primeras lluvias pronto caerán. Se debe tener en cuenta esta señal porque eso determina cuándo se deben sembrar las sementeras. Es decir, que se debe sembrar justo cuando empiezan a caer las primeras lluvias, no antes, ni mucho después.

"Tamus en el verano de San José, no demora en llover. Lo que pasa es que antes de las primeras lluvias viene un verano corto que lo llamamos así porque cae en la semana del día del santo, el 19 de marzo. Y además da la señal de si llegan pronto las primeras lluvias o no. Pueda que de aquí al 19 de marzu caigan unos aguaceritus o después de esa fecha. La mayoría es el veranu por ahí entre el 20 y 30 [de marzo] y comu tamus en veranu, entoncis, son señas de que sigue el veranu hasta por allá abril. Y sin embargo, si llueve unos dos aguacerus vuelta y calienta.

*Los aguacerus ayudan a que la sementera se de porque onde no llueva pues la sementera se daña o las semillas que se han sembrau, porque entoncis, se **duermen** ahí en la tierra y les hace jalta la humedad. O lo mismo, si también llueve muchu hay las posibilidades de que se dañan las cosechas, porque mucha agua es perjudicial, muchu veranu es perjudicial."* (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Ciertos fenómenos naturales son interpretados como señales que indican ciertos efectos ambientales. Muchos de estos fenómenos han sido en cierta forma controlados por la gente y han impulsado prácticas culturales.

*"En el **verano** se quema la tierra antes de las primeras lluvias, rozan y aran y de ahí siembran, faltando poco pa las primeras lluvias. Se tiene que sembrar en monte, en **chiqueral**, se acostumbra así."* (Don Ángel Morales).

"De allá arriba de donde Misael se trae leña porque orita [4 de abril del 2001] viene el invierno y no hay con qué cocinar." (Daniel Mora).

"De lo que llovió ayer no le pasa nada al frijolito por dentro, pero onde se ponga a llover de a mucho, entonces, el frijol se descoloriza todú [no se puede cosechar]." (Javier).

Hay partes altas en la vereda que se caracterizan por ser muy húmedas y cuando llega el verano no se seca del todo la tierra. Entonces es más común observar tormentas eléctricas allí que en tierras más secas. Cuando se secan los bebederos de agua del ganado por el fuerte verano, la gente les da a tomar el preciado líquido en baldes o conducen el agua que baja del acueducto hasta los bebederos, de tal forma que no les falte. En las veredas de clima frío se debe tener cuidado de que las cosechas no coincidan con el incremento o el fin de la temporada de invierno, sino con el comienzo de la temporada del verano corto en agosto, o del verano largo de febrero a marzo, para que no la afecte los hielos y las tempestades y se evite el uso de insecticidas y funguicidas.

*"Pues de podar árboles se puedi en cualquier tiempu. Dicin que la mejor temporada es en tiempu cuando tá la menguanti. En mayu es, por una parti dedicadu a la **Virgin**, por otra parte dicin que es pa sembrar ojalá **jardín**, árboles, porque ya echa a llover y la tierra ya tá un poquitu húmeda. Comu el cuentu, comu decir pu'aquí en esti tiempu que tamus, se cree la genti que puallá pal lau de Garagoa, o al lau del ríu, esas veredas ya está la tierra muy seca, porque comu en varias partis no ha lloviú, frecuentimenti, entoncís, las siembras se demoran más. Por allá después de que echi a llover y la siembra ya esté, y la tierra humedona, el maíz, toda sementera le rindi bastanti y hay cosecha más tempranu que por aquí [páramo]. Claru es que pu'aquí ya tá el maíz sembrau [20 de abril del 2001].*

*Uy, está tronando pal lado de **La Capilla**, de pronto llueví. Pu'aquí como la tierra en esto es más humedona, no seca muchu pu'aquí. Está tronando, esu va a llover de aquí pu'ahí a las sieti de la nochi. Si lloviera ahora no pasa nada, que té sembrando maíz ahora. Hay varias sementeras como el **garbanzo** que hacen picaditus, hacen eras, caminitus o camelloncitus, entonces esu van con un bordoncitu y cuando tá lloviendu no se puede sembrar el garbanzo porque se almidona."* (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Ciertos animales anuncian cambios climáticos, no siendo la única señal, y otros animales en el mes de mayo (invierno) sienten más hambre, al igual que las personas.

*"Es un refrán también que tiene la genti, de que oyen cantar ese animalitu y dicin que estu parece va estar largu el veranu, porque canta, grita el **gaviluchu** que anuncia veranu [30 de marzo]. Peru la temporada de tiempu y los aguacerus nos van avisandu que no, que ya es la época de la siembra."* (Don Crisanto Vera Manrique).

4.1.1 Las lluvias de año grande.

*"Las primeras lluvias benefician a la agricultura porque apenas comienza a llover retoña la sementera, retoña el pasto, la yerba, entonces, ahí se utiliza la siembra, ya a lo que se ve húmeda la tierra. Porque la **humedad** es la que produce la mata. Con estos primeros aguaceros, de ahí ya empieza la llegada de la temporada de la siembra, ya también sabe uno de la época de los meses que son la siembra, siempre se acostumbra a sembrar en marzo. La mayoría empiezan a cultivar con las primeras lluvias, eso siempre cuando uno tenga la tierra lista. Con los primeros aguaceros se logra la siembra de que más ligero produce la mata."* (Don José Crisanto Vera Manrique).

Las primeras lluvias apuran el crecimiento de la sementera sembrada en Año Grande y se debe cosechar la mayoría de la sementera madura, antes de que caigan esas lluvias (a comienzos del verano) para que no se dañe. Algunas señales de proximidad de las lluvias se leen a través ciertos fenómenos como el desvanecimiento de la humareda o humo en el horizonte, causado por las primeras lluvias que caen a lo lejos, entre otras.

"El aguacero de anochi que jue mucha hermosura. Miri los ajus que tenía sembrados, que ayer tuvi yo ahí pa bajo acabandu de paliar y no se vía [veía] sino mediu tal cualitico y mirin hoy comu han nacido ya."

¡Ahh, Virgen Santa si calienta! Puallá si no permite Dios que llueva del **15 de marzo** palante, que caso... Pero eso llover, tiene que llover ligero, porque ayer tronaba allá puaquellos laus de **Umbita**, pero es que hay harta humareda. Qué se que día, hace como un mes, cayó una borrasca que tumbó un árbol casi sobre la casa de don Jorge Vallejo y eso nos dejó sin luz en toda la vereda. Pero es que llovió toda la santa noche.

*Hasta después de **Semana Santa** comienza el **invierno**, que dici el **Bristol**, quen sabe, comu esi si habla "lo-quera". Yo no digu nada, porque de esu yo no soy astrónomu. Los astrónomus son los que saben lo de los cielos. No digu nada, porque comu ora no dejan ir a coger ramu, porque cuando sacaban tantísimu ramu si hacían llover. Ora ni lo dejan llevar, por allá iban y toriaban los mojanis y esus se metían al monti. Esus aguaceros que caen es porque la gente va puallá a rumiar onde haiga ramu, se meten al centru del monti y hacían llover. ¿Quen sabe ora, será que este año dejan coger ramu? Esa gente se dormían puallá al monti, se metían puallá cerca onde hay mojanes, entos, ellos por no dejarlos sacar el ramo, entos, se venía un aguacero. Los Guaneyes que florecen anaranjado o rosado al lado del río Garagoa y en el pueblo por el mes de marzo es porque avisan que viene la lluvia."* (Don Pedro Mora Fernández).

*"Según dicen, en **marzo** llueve una temporada pequeña, es una aproximación al **invierno**. Cuando se aproxima la lluvia unos aprovechan para sembrar y los que tengan cultivo de jirjol pa recoger antes de que se aproxime la lluvia."* (Marcos Pedrao Romero).

*"Pueda que orita en **abril** o **mayo** caigan las **primeras lluvias** por esta parte media de la vereda, aquí salen unos mosquitos negros pequeños cuando ya van a llegar."* (Doña Etelvina Cuesta Rubiano).

El comienzo de la temporada de lluvias afecta a los animales como el ganado. El mes de **agosto**, es la época más lluviosa en las veredas de Garagoa, caen rayos, se forman borrascas y barriales. A finales de noviembre empieza a "**abonanzar**", se anuncia el período seco.

*"De la llovezón se extraña el **ganau** tantu, o más pelucaus [bravos], o si han tau en una molienda cuatro o cinco días. (Don Marcos Rubiano León).*

*"El **trueno** que cayó el jueves 10 de **agosto** hizo temblar la casa. Los rayos son los que caen, los truenos no. Los rayos caen a veces en las cuerdas de luz o en las cercas de alambre quemando todo lo que se encuentre a su paso, ganado, gente... Recorren toda la cuerda y la vuelven pedacitos. La borrasca de esta mañana **dalió** el maíz, lo botó pal suelo y lo quebró de la raíz y lo descogolló. Toca arrancarlos porque ya no arraigan ni echan mazorca. La papa también la volvió pal suelo. El maíz se descogolló de la mazorca para abajo, en la sementera que tengo con don Marcos Olmos. Este maíz se destroncó de la raíz. En el momento de paliar toca echarle una **paliatiada** [palear] para enderezarlo."* (Daniel Mora).

*"Con la **borrasca** del viernes 11 de agosto se cayó casi todo el maíz. ¡Oh Virgen Santísima! Quedó casi todo en el suelo, los árboles se cayeron, fue mucho haber borrasquiao. Cuando echa a hacer frío, entonces, llueve más tardcito."* (Don Pedro Mora Fernández).

*"En toda la región, la lluvia a veces no deja comer a gusto el ganadito. La lluvia inunda los pastos, se forman los barriales, como llamamos nosotros en nuestros medios. Entonces el **ganado** acaba el pasto con los cascos y entonces la tierra se erosiona."* (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Los truenos anuncian lluvias que pueden ser cortas o largas.

*"Éste es un "**chubasco**" porque está tronandu, una lluvia viene de pronto, no sé cuando, pero si va a llover harto, se viene una "**vieja de agua**"."* (Don Marco Emilio Pedrao).

"A finales del mes de septiembre y principios de noviembre caen lluvias fuertes con tormentas eléctricas. Ahí es cuando mueren algunas reses que las coge los rayos que están cerca de las cercas de alambre de púa." (Don Pedro Mora Fernández).

Hay otras clases de lluvias, como la "**mazorquera**".

"...esu era una lluvia corta después del sol. Se le llamaba así porque apuraba o abreviaba las cosechas." (Don Nepomuceno Peña Parada).

"Cuando llueve y después calienta hay mejor cosecha de la sementera, da mucho mejor, hay más abundancia y crece mejor. Para el ganado también, porque se calienta, porque con estas lluvias... Esu en el mes de eneru y jebreru fue una nevada pero la cosa terrible, era un yielu que unu no se calentaba con nada." (Doña Etelvina Cuesta Rubiano).

La fiesta de las **Carrastoliendas** celebrada en La Capilla el 26 y 27 de febrero del año 2001, coincidió con la llegada de las **primeras lluvias**. Gente de otros pueblos llega a esta Iglesia a pagar una promesa a la Virgen de la Candelaria y se acerca al aljibe milagroso que está ubicado en el sótano, beben el agua, se santiguan con ella, se lavan las partes enfermas del cuerpo y se la llevan en vasijas para "sembrarla".

*"¡Una vez en unas jiestas
y en unas Carrastoliendas,
se encontró una jalda vieja
con 1.700 liendras!"*
(Don Jorge Vallejo Alfonso).

*"Está tronando, hay señas que va a llover. Se esperan las primeras lluvias, como ya cayeron unas en estos medius en la tardi [22 de febrero del 2001]. Anoche lloviznó por aquí pero pocón. Pos ahorita dicin que cuando hay la jase de luna, que en cuatro días son las jiestas en La Capilla [26 y 27 de febrero] como que es el lunis. Las Carrastoliendas, que llaman, entonces, llueve, pues eso no se sabe cuando empezará en jorma. Hay vecis que cae unas lloviznas y güelta sigue calentandu, vecis hasta que pase Semana Santa. Ahí viene el agua definitivamente, como pueda que no. Ojalá llueva más acá porque siempri los pastos se secan muchu y la sementera, todú. En ese día la genti va a ver a la **Virgin de la Candelaria**, van a pagar una promesa porque es una devoción. Allá hay jiesta, hay toreo, hay carnavales, hay jería. Pu'aquí varia genti se van pa La Capilla a Carrastoliendas. Allá van a traer hasta el agua pa sembrar. Allá está el agua milagrosa pa los aljibes, se trae en vasijitas pa **sembrar el agua**.*

Según dice la tradición resultó de un aljibi el agua de momento y de ahí han llevado para partis donde no hay aljibes. Lo que no sé es que tiempu se demore para que revienti esa agua. La llevan en botellas, choroticus, calabacitus. Me parece que tocaba pagar una limosnita para traerla. Esu allá es como un aljibi, es un tanquecitu y la gente va con una vasijita y allá una persona le va dando. Esu es un méritu, porque unos dicin que a los sieti años hay agua, donde la siembri revienta el aljibi, donde no haiga agua.

*Dicin que a poquito es **Miércoles de Ceniza**. Entoncis dicin que tienen un méritu que de pronto llueve pa Carrastoliendas en **La Capilla**, que son las jiestas. Y si no llueve pa Carrastoliendas, entos, sigue el verano pa **Semana Santa** y así dici la gente, comenta varius valumis [charlas]. Dicin que pal Miércoles de Ceni-*

za llueve bastanti como a veces no. El Miércoles de Ceniza cae el 28 de marzo y las jiestas en La Capilla son el 26 y el 27 este año [2001], hay toreo. Para nosotros en Garagoa cae la jiesta de Nuestra Señora de la Candelaria pal dos de jebrelu. La matrona de allá es también Nuestra Señora de la Candelaria.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Las **Siete Cabrillas** también avisan de la llegada o del retraso de las primeras lluvias.

*“La gente antigua, los antepasados, decían que cuando las **Siete Cabrillas**, que en el tiempo de **verano**, cuando vienen los primeros aguaceros, dizque las Siete Cabrillas al lado del **Occidente** ya están bajitas, por ahí en eso de las tres o cuatro de la tardi, pu’ahí en días próximos ya se viene el invierno, a poco ya llueve. Pero tandu pu’ahí a un punto de medio día, el verano tá un poco largo o digamus sigue el veranito. Dicen, eso se le tiene una media idea. Decían los antiguos que cuando esas estrellas taban encima de La Capilla, era porque iba a llover. Y como **La Capilla** queda al Occidente entonces por eso decían. No me he dado cuenta en estus días, peru yo creu que de aquí a unus ochu días por tardi ya vengan los primeros aguaceros. El tiempu tá apenas pa sembrar la sementera sino coge un calorón. Y cuando sienta los primeros auxilios de agua la sementera, esu sali una belleza. Es que si sigue así no importa sembrala aquí a la que entra [próxima semana]. En estu naci el **jrijul**, entre toda la sementera, es la que nace más ligeru. En cambi la **haba** se demora todavía más.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).*

*“Don Moises Torres me contó que en **marzo** cuando son las ocho de la noche y las Siete Cabrillas están a las dos de la tarde en el cielo es porque todavía no llueve. Si ya dentro de 15 días las Siete Cabrillas a la misma hora están como a las cuatro de la tarde, entonces, ya empieza a llover, son las primeras lluvias. Si las Siete Cabrillas están como a las diez u once de la mañana es porque el verano va a estar largo.” (Arturo Vallejo Manrique).*

“Cuando las Siete Cabrillas estaban en dirección a La Capilla se decía que estaba cerca la lluvia. Así decían los antiguos.” (Don Nepomuceno Peña Parada).

El **arcoiris** se distingue porque cuando aparece ataja el agua, corriéndose a través del espacio por la acción del viento. Es decir, que aparecen otros arcoiris a los lados hasta que deja de llover. También es señal de que sigue el verano. La gente dice que se puede desvanecer cruzando dos peinillas al lado de éste para evitar que ataje el agua y permitir que caiga la lluvia necesaria para aliviar las sementeras de la temporada seca. En la vereda Resguardo Mochilero el arcoiris casi siempre se forma desde la quebrada La Quigua hasta el cerro de Mamapacha y a veces se le ve muy grande.

4.1.2 Los siete aguaceros, remolinos y el frío de agua.

En el mes de agosto, el viento que proviene de los Llanos Orientales llega hasta Resguardo Mochilero y cruza hacia el pueblo de Garagoa formando las borrascas y las “*siete lluvias*”. Esos cambios de temperatura afectan la salud de humanos, de animales y de plantas.

*“En este mes de **agosto** están cayendo los **Siete Aguaceros**, o sea, que llueve a ratos y corre mucho aire, por eso le decimos así. **Agosto y septiembre es vientos y lluvias**. Dicen los antiguos que por el tiempo de agosto llueve y calienta porque corre mucho viento y va corriendo la lluvia. Eso a veces es perjudicial al ganado y el humano porque a veces se deja mojar uno la espalda y le pica a uno una tos, una gripa porque le entra frío a los pulmones. Al ganado le pica una fiebre que resulta en **Ranilla**. A los cultivos a veces los daña porque la planta sufre en la hoja. Por ejemplo, la planta está caliente y después llueve, entonces, sufre como una **Gota**.”* (Arturo Vallejo Manrique).

*“Llueve por la tal **humareda** que hay en el cielo. El tiempo cambia mucho ahora, de unas **resolanas** a unos **aguaceros**, así llueve y calienta, hace unos fríos. ¡Uy por las mañanas y por las tardes es un frío! pero penetrante, tremendo. Eso enjerm a la gente, a los animalis. Esas **heladas** asina y de ahí una calor, eso es lo que enjerm a. Los animales ahí asina conjormi una resolana y se tñ ahí en el sol y de ahí les llega una lluvia de repenti y de ahí les pica **Ranilla** o **Ceticemia** [Septicemia o diarrea]. A la gente les da **gripa, dolor de huesos** por la lluvia y la mucha calor.”* (Don Otoniel Franco Samudio).

Esas borrascas o remolinos se forman porque el viento que a veces corre de Oriente a Occidente se encuentra con el viento que corre en otras direcciones, corre en contravía o cambia de dirección, tumbando los cultivos, sobre todo el maíz. Para solucionar esto la gente acostumbra a trancar las plantas de maíz con tierra o con palos. La borrasca se le compara con unos bueyes que van arando la tierra. Por eso se acostumbra a sembrar la sementera en lugares que no sean tan afectados por los vientos, por ejemplo en las hondonadas, y cuando no se puede evitar se siembran las plantas en cada surco de la sementera formando una figura de zigzag para que el viento cruce por medio sin tumbarlas. Cuando los tallos de los maíces están débiles, cualquier viento los puede tumbar.

*“Los **remolinos** se encuentran en los vientos o en los aires y coge a dar guelta ese aire y cuando encuentra cualquier cosa, hojas de árboles esu levanta, una bolsa, un papel, o una teja eternit, que no tenga seguridad. Esas tejas se ganan a levantalas lejus, esu es terrible. A veces ese remolinu burrea como un motor, esu se escucha hasta lejus porque coge una velocidad terrible. Entocis esus remolinos son peligrosos cuando una vivienda esté ojalá las puertas abiertas y si llega el remolinu y se entra*

*adentru el aire que lleva juerti y levanta o saca cuánta cosa té pu'ahí liviana, pudi ser también un ropaji. Los antiguos decían que cuando habían unos remolinos en épocas comu de **veranu**, que antes había veranu más, quién sabe, esus son vientos que se **toman unu con el otro**. Y comu todavía tamus en veranu puede que quizá no haiga más veranu muchu esti año, sino que en tantu venga la lluvia.*" (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

*"El viento de vez en cuando afecta el maíz, lo tumba. Ese viento afecta en lo más **plano** de esta vereda, como decir acá en esto. Cuando hace viento duro es más peligroso de que se caiga el maíz."* (Don José Morales Suárez).

*"El viento viene de Oriente a Occidente algunas veces. Claro que algunas veces viene una lluvia en remolino, puede venir de Oriente a Occidente, de pronto cambia de norte a sur o viceversa. Eso es porque el mismo aire se encuentra en contravía y ahí conjorma como un **remolino**. **Se encuentra en contravía aire con aire** y de lo mismo aire jorma remolino que donde tope unos árboles o algo los destruye, los derriba. Porque un aire **dalea** [ladea] para un lado y el otro. No se aguanta el árbol o las plantas, así sea una maicera, una planta le pega a otra y van pal suelo juntas. La mayoría acostumbra a sembrar buscando donde le da menos la fuerza del aire a las matas en tiempos lluviosos, que es cuando viene con más fuerza el aire. Es aconsejable que en un cultivo de maíz, de curuba o de maracuyá se siembre de tal forma que el aire tope sus claros entre planta y planta para que escape el aire [ver Figura No. 11]. Para sembrar árboles frutales, sementeras, hay que chequear hacia dónde sembrarlas pa que el viento no las moleste."* (Don Jorge Vallejo Alfonso).

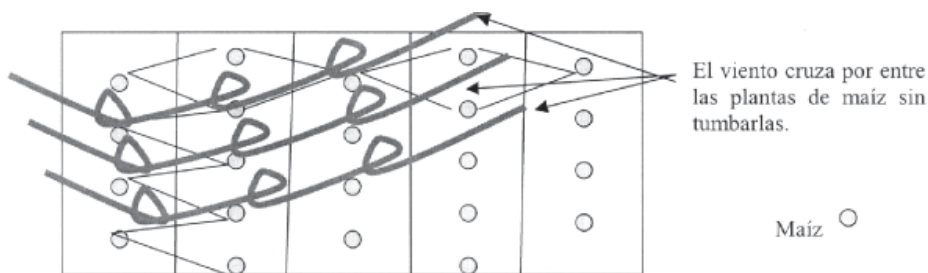


Figura No. 11.

*"Hace poco sufrí de una caída de maíz harta, dos **golpetió** el primer airesito que pasó, tumbó un poco. Después hubo otro vientecito que tumbó otro poco. Quizá ya no más haga eso porque el maíz ya está alto y todavía sin servir pa comer, pa **mostrarli el dienti**. El dienti de perrito..."* (Don Puna Cabezas Cuesta).

*"Ahí así cruzó el **"propio"** [el viento] con su **yunta**³¹ en la Vega. Eso lo que cogió tres caminos no dejó un gajo parado. El último par de totazos parecía que temblaba*

³¹ Paralelo entre el paso de una borrasca y el paso de los bueyes de arado de madera.

esa casa. Ahí sí de verás bajamos los tacos. Esos truenos eran por el cambio de fase [de luna], tiempo de menguante " (Don Pedro Mora Fernández).

*"Allí fue mucho, siempre cayó maíz pero no tanto como aquí. Allí sí "**cueriaba**", ahí sí se asusta un cristiano, como decía el jinado tío Juan Mora, ahí sí decía Virgen Santísima. La **borrasca** si es de verás como de temerle. **Es una borrasca la agua y la candela**, eso es duro y los truenos, a Virgen... La luz no se fue de verás porque eso no es más sino que truene y quedamos en velas."* (Don Lifonso Manrique Manrique).

En la parte media de la vereda el calor se incrementa un poco por eso el viento que corre de Oriente a Occidente corre más elevado del suelo. Las familias que tienen sus casas cerca de las quebradas y los altos reciben más frío y humedad.

*"Aquí en la vereda de Mochilero hací mucha calor porque el viento cruza alto. Pero por quedar esta casa a la sombra del alto, entonces, por la mañana por el frío de la quebrada [quebrada La Laja], entonces, hace un frío que no me aguanto, por eso me toca salir al alto a calentarme. El viento viene a veces por el **Oriente**, a veces viene así, del lado del **Sur**, eso es variable. Eso ventila un poquito de una parte y ventila otro poquito por el otro. Yo no tengo en cuenta al viento para hacer mis cultivos. En Bancos de Arada como cuando ha pasado viento yo no he estado allá. Entonces creo que como hay lomas, entonces, el aire llega, pega y rebota, entonces, coge la pobre sementera y eso si es a tendalas [tenderlas]"* (Don Puna Cabezas Cuesta).

Algunas personas, y yo personalmente, nos hemos podido dar cuenta que en Garagoa como en Bogotá trascurren algunos días similares de sol o de lluvia, indistintamente si es verano o invierno. Esto se observa cuando uno viaja de Garagoa hacia Bogotá o viceversa.

"En esta parte el viento corre de Sur a Norte y parte de Oriente a Occidente. Cuando llueve en la Sabana de Bogotá por aquí también llueve." (Don Pablo Vallejo Alfonso).

Se sabe cuando va a llover o cuando van a caer hielos porque corre un viento helado y fuerte, empieza a hacer "**frío de agua**". Entre más viento más lluvia y entra más alto esté el viento más fuerza tiene.

*"La mayoría de viento corre de Oriente a Occidente y cuando hay corriente eléctrica va como en **remolino**. Llueve también de acuerdo al lado de donde venga la presión de la nube, de Norte a Sur o de Sur a Norte."* (Don Jorge Vallejo Alfonso).

*"Dentro de un rato va a llover, ya miré yo con este **jrío heladu**; del alto pa bajo hay harta agua. Al ladu de Carmelo tá despejadu, puallá ta calentando [parte alta de*

la vereda], *y a esti ladu* [parte media de la vereda] *está como nubau. Esu quiere decir que dentru de un ratu cae una tormentica de agua poquita. Cuando viene viento hay asina* [bate sus manos en círculos recogiendo hacia su cuerpo] *que retumba los palus a ladu y ladu. Va corriendo la lluvia de pu'aquí pa bajo. Uyay... Que viento que desenteja la casa.*" (Doña Carmen Parra Bernal).

En la madrugada del viernes 11 de agosto del 2000 cayó un rayo en la vereda, que sonó durísimo, según cuenta doña María del Carmen Morales Pedrao. Cayó en un monte donde hay "**riquezas**", en un morro de piedra que se llama "**El Monserrate**"; tierra que tomaron en arriendo para el pastaje de los animales. Tanto fue el estruendo que los terneros que se encontraban amarrados en las estacas del corral reventaron las manilas o sacaron las estacas para fugarse. Todas las vacas estaban arrinconadas cerca del bosque en un extremo de la finca. "*Siete terneros mamaron*", fue la expresión de doña María cuando llegó a ordeñar y encontró que esos terneros se habían ido al lado mamando la leche para la venta. Los demás terneros, aunque asustados por la tormenta, no pudieron reventar los lazos porque todavía eran muy pequeños. Al parecer, en el transcurso de la noche, se vino una pequeña avalancha de piedras en bloque que cayó a escasos metros del corral donde se encontraban los terneros. Esto también pudo influir para que se asustaran, según doña María eso se debió a que se corrió un **tesoro** que estaba dentro de la tierra. Ellos recordaron también como el año pasado murieron calcinados unos terneros de unos vecinos por esta época cuando cayó un rayo al lado de la cerca de alambre de púas en donde estaban amarrados. Por eso aconsejan amarrar los animales lejos de éstas cercas. La gente dice que hay "**contras**" que previenen la acción de los rayos que hacen daño a los animales.

La tormenta que asoló la vereda por esa fecha duró dos días y estuvo acompañada de truenos, rayos y una ventisca que hizo derribar un eucalipto encima de las cuerdas de luz del frente de la casa, haciendo que se bajara la cañuela del transformador a escasos metros del lugar, sin mayores consecuencias, dejándolos sin luz. La casa no sufrió ningún daño gracias a que las cuerdas de la luz lo atajaron, lo que evitó un incendio. A pesar del viento tan fuerte que hacía mover los árboles y del frío que se colaba hasta la cocina, doña María, su hija Elena y su esposo don Jorge se fueron a ordeñar en la madrugada del segundo día, no sin antes tomar tinto para entrar en calor.

*"Se dice que se debe poner una herradura al lado del nido de una gallina clueca que haya puesto al lado de una quebrada para que los rayos que caigan cerca no **achichen**³² los huevos."* (Elena Vallejo Morales).

³² Los huevos que se dañan o pudren.

4.1.3 Las heladas.

El **hielo** es también llamado "**helada**", "**nevada**" o "**ruche**". Afecta la sementera a comienzos del mes de marzo, en los meses más crudos del invierno, junio y julio; y a la llegada del verano, en diciembre y enero. Las noches despejadas y cuando llueve y calienta seguido durante el día son factores que queman la sementera. Los hielos hacen daño a las plantas como a los animales. A las plantas las quema y las predispone a los hongos y las bacterias, como la Gota. El maíz se distingue cuando está "yelado" porque el tallo se ablanda y se parte con facilidad. A los animales les causa afecciones en los huesos, causándoles fiebres. El hielo es el agua que sale de la superficie de la tierra en las madrugadas y cae en forma de rocío sobre las plantas, y al salir el sol las quema. Los hielos aparecen cuando sale la neblina de la mañana y sale sol, eso sancocha las plantas.

*"En el mes de **agosto** y **septiembre** el **hielo** molesta mucho, por eso hay que **jumigar** cada ocho días. Casi en todo tiempo el hielo está molestando. Claro que es más en esta época [invierno] o pa entradas del **verano** viene mucho hielo. Cuando se despeja bastante, entonces, llega ese hielo y cae sobre las plantas y sancocha las plantas"* (Don Jorge Vallejo Alfonso).

*"Una **yielada** sucede cuando se baja la **neblina** o cuando hace hartito frío y está despejado hace unos yielajes bien duros. Eso es cuando "**cae como yielo**". Eso tiene que ver a veces con los **arreboles** en el cielo, entonces, cae un frío, cae una **Gota a las matas** y por ejemplo se negrea la papa, se charrusca la hoja y se negrea."* (Don José Morales Suárez).

*"Tal será esa **escarcha** que hasta las matas de jardín se alcanzan a **quemar**, pero es por días, por épocas. Los otros años fue muy poco lo que se presentó así, porque esa vez fue en puro **invierno** y ahora se presentó fue en puro verano. Los tiempos de veraneo cambiaron porque ya llega más con heladas. A ratos llueve, a ratos caliente. Ya prácticamente no se sabe cuando es verano, cuando es invierno. Ya todo cambió, nuevo milenio."* (Elena Vallejo Morales).

*"Una **helada** es una escarcha o una especie de nube fría, fría. Por decir, hay épocas que se presenta en una semana, que casi no se aguanta la helada. Es un penetramiento en la noche, eso sucedió en la noche. Ahí es cuando viene como un **hongo**, como una especie de **vientu**. Cuando yo tenía aquí un cultivo de lulu, llegó una helada en tiempo de junio y quedó jritu, que negriaba. Tuvi una pérdida como de unos \$3.000.000."*

*Las **heladas** suceden más por los meses de **junio**, son las épocas que más penetra el yielo. Esta es la época de invierno. También hay veces que se despeja mucho, demasiadísimo. Entos cae una **escarcha** y trata de quemar el pastu. También puede perjudicar las plantas, así lo que es fruta. La fruta que esté puru **chure** [inmadura] más ligeru la quema."* (Don José Crisanto Vera Manrique).

*"Pal cultivo de lulo eso nos fue mal, llegó el **marchite** de un día pa otro y se **charruscó**, eso fue por el hielo. El hielo es de las nubes. Las plantas se serenan mucho y les dura una **escarcha** y eso las **quema**." (Don José Guillermo Peña Manrique).*

*"Se empezó a pudrir por el cogollo y se marchitó todo. ¡Esta jue la humanidad! Porque por esa orilla de abajo estaba lindo, llevaba un poco de pepa **cuchuca**³³. Los de la UMATA vinieron y no supieron como tratar el mal. Eso creo que fue un **yelo** que le cayó, no se le sabe que es pero se empezó a dañar todo parejo. Al paso que va se va a terminar de dañar todo. En toda parte se ha dañado el lulo, menos en la parte de arriba de don Arturo que talvés no se ha dañado. Esa sí tiene unas pepas ya. Esa mática está como a cinco metros del cultivo y está mejor que las que están aquí." (Don Pedro Mora Fernández).*

*"Le cayi mucha nevada o **"ruche"**. Pa eso son los fumicidas. Hay que fumigala pa que no se quemí." (Doña Elisa).*

*"Con este **verano** tan fuerte... Esta mañana se da cuenta uno que hace falta el agua pal ganado, pero en la noche hace un **frío helado**." (Don Nepomuceno Peña Parada).*

La temperatura del día o de la noche afecta el movimiento de la savia de las plantas.

*"Cuando **amanece** la **savia** de los árboles y de la mayoría de las matas está en las hojas, pero eso depende de la temperatura de la mañana. Si está muy **frío**, entos, la savia tá **abajo**, si tá **tibioncito** tá en las **hojas**. En la **noche** la savia tá **arriba** siempre. Ese es el peligro con la **Gota**, porque cuando llegan las **nevadas** y la planta tá fresca, entos, la quema. Por eso cuando se fumiga se busca que la temperatura té fría porque la savia tá en la pata de la mata." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).*

4.1.4 Las humaredas.

La "**humareda**" o humo que se observa en el horizonte en tiempo de verano es debido a las quemas que se hacen desde los Llanos Orientales, la Sabana hasta todo el Valle de Tenza. Esta neblina densa aparece en **Año Grande**, a fines de la temporada seca hasta el comienzo de la temporada de lluvias, opacando las montañas alrededor. Se dice que no llueve hasta cuando no haya suficiente "**humareda**" en el horizonte. Esto hace ver el sol **rojo** y las tardes opacas.

"Eso pasa por las hogueras. Comúnmenti cuando se hace una quema, como decir un rozau se levanta muchu humo, ese se va en el aire y se queda suspendido en el aire y hasta que no llueve no se aplaca esa humareda. Mucha gente por este tiempo [febrero] está quemando pa las siembras, eso hace que se aumente la hu-

³³ Gruesa o «**borojuda**».

mareda. Esta **humareda** que estamos viendo hacia el occidente, que se ve como **neblina**, un poco es **humu**. Eso es debido a las quemas del lado de la llanura. Entonces viene a asentarse pu'aquí toda esa humareda, y entonces, hasta que no caiga un aguacero no se aplaca. Esa misma agua se encarga de quitar esa humareda, eso pasa pu'aquí en las épocas de **enero, jebrero, marzo**. Depende el verano que haiga, porque eso es tremendo. Cuando hay un verano largo, entos, por allá hay muchas quemas, y entos, por aquí viene y como que el humo se asienta. Mientras no llueva no se aclara nuevamente porque eso es una humareda que no se mira lejos. Y esu ha sidu todus los años cuando hay medio verano. Como ya en tanto llueve, pensamus, se aplaca eso. Ya como mañana es luna nueva de pronto venga en lluvia." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Cuando el **sol** sale y se oculta como candela es porque **sigue el veranu**, o mejor dichu, va unus días a veranear. Otru pocu es por las humaderas, peru la mayoría es el mismu brillu del sol; es porque está bravo el sol. La **luna roja** son cosas porque quiere **averanar** más o de acuerdo a las **humaredas**, como decir estos días han tadu quemandu puallá al lado del Llanu, ya toda esa humareda, todú aquello que se mira hacia abajo, hacia el lau de las cuchillas, o hacia el jirmamentu. Esa es sola humareda, de que puallá al lau del Llanu, la mayoría de las Sábanas las quemas a punta de candela pa que salga el nuevo corte de pastu. Como son sabanas, le prenden candela y apenas echó a llover, echó a salir el pastu. Y comu es ganau especial, ganau llanero, ganau cebú, le gusta a la mayoría todú ese pastu verdecitu. Es ganau especial para esa tierra, es el mismu pastu que le prenden candela, y ese se vuelve leña del mismo calor, del mismu veranu." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

4.1.5 El sol.

Cuando se ara un barbecho nuevo se debe tener cuidado con la "**tierra brava**". Es decir, que la tierra expele gases que son peligrosos para los cultivos, por eso se debe dejar reposar antes de sembrarla. La tierra arada en tiempo seco permite que el sol la caliente y evapore esos gases tóxicos. Se dice que la sementera nace mejor cuando se evaporan esos gases y además toda semilla germina cuando el sol calienta el barbecho y ojalá siendo sembrada en luna menguante.

"Al hacer un **barbechu** en **tierra nueva** toca si quiera dejar **mes y medio a dos mesis que la tierra se reposi** u otrus dicin que la tierra se **calienti** y bote esos **gases** que tiene la tierra. Porque es que al sembrar una planta, al hacer un barbechu para siembras de cualquier cultivu, toca dejar después de la repicada o de la arada si quiera **mes y medio a dos mesis** pa sembrar cualquier cultivu. Por motivos de que la tierra, decimus unus por acá, se encuentra con muchos gases. Nosotros llamamos que la tierra tá muy **brava**, toca dejala que repose ella pa sembrala. Comu acá donde tamus hoy haciendu esta **repica**, ya tamus es en un **rastroju**, ya con la sola repicada y sembradu ya se puede decir que no le pasa nada a la sementera. Esto ocurre es en un barbecho nuevo, como éste.

*Este es el problema que como esta papita demora un pocu pa tallar. En la tierra lo que pasa es que como ella coge calor, la tierra tá **calienti** y más ligeru talla. Para sembrar una sementera, y más en esta época de veranu, se puede mirar que no haiga llovidu muchu pa sembrar la papa o cualquier sementera. Porque dicin los antiguanos que la papa tandu calienti más ligeru naci. Y ojalá aprovechandu los rayos de luna de la **menguanti**, dicin que da mejor. Porque es que esu ya tandu la sementera sembraa, es decir, en una **calor de la tierra**, hace subir la sementera. En cambiú cuandu tá en tiempu de invienu, cualquier sementera se daña entre la tierra.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).*

*“En **agosto** el **sol** quema más porque hay veces tiene una nube que casi tapa el sol, entonces, quema más, es más bravo el sol. Porque hay una nube al frente del sol, entonces, los rayos son más potentes, más quemantes. Cuando hace mucho sol en **verano** y llueve de a pocos, eso hace que se seque más el pasto, lo quema.” (Don Jorge Vallejo Alfonso).*

“Que llueva pa que haiga agua y que calienti pa que se sequi la ropa.” (Gina Fernández).

El sol es perjudicial para las **bebidas fermentadas** porque acelera el proceso de fermentación. Es por eso que se dejan arbustos o árboles en los barbechos para que den sombra a los recipientes que tienen guarapo y a la gente misma.

“Ya le llegó el sol a la bebía otra vez, se jermenta y esu es dañosu pa las tripas. Tomar guarapu calienti le pica a unu las agrieras.” (Don Otoniel Franco Cabezas).

El **sol de verano** beneficia la sementera porque apura el ciclo de reproducción de las plantas, pero si no hay suficiente agua para que se reproduzca lo sembrado o le falta tiempo para madurarse, se puede morir, por eso es importante que coincida el período de maduración de los cultivos con la llegada del tiempo corto o largo de sol, para que la transición entre lo lluvioso (frío) y lo seco (cálido) le brinde el último impulso a la sementera para terminar de madurar.

“Este veranu calienta muy guapu, pa las matas le sienta un poquitu mal porque las seca.” (Doña Matilde Cabezas Cuesta).

El verano trae también consigo los **arreboles** y los **hielos** que afectan las sementeras y los animales.

*“...está despejado el **jirmamento**, no hay nubes y como calentó hoy, está noche va a hacer **frío**. Pa la vaca va a ser difícil por la fiebre que tiene. Este frío suave de la tarde le da una **fresca** a la vaca por la fiebre. Es que cuando calentó se asombró al ternero pero a la vaca no, entonces, se **asolió** por eso le trató de volver la **inflama-***

ción. Esos fríos son por la **luna**. Este frío ya corresponde más bien a parte del **verano** porque como calienta todo el día, entonces, el frío por la noche es algo **juerte**, como está despejado. Por esta época el **sol** echa a venir así amarillo. Cuando la tarde se **arrebola** de mucho amarillo, entonces, la sementera veces se daña porque se amarilla de acuerdo al arrebol. Este arrebol no es tan fuerte, veces que se pone la tarde amarilla, amarilla y eso si quema la sementera." (Arturo Vallejo Manrique).

El movimiento del sol, además de marcar el tiempo diario a través de su recorrido vertical por el firmamento, también es observado en su recorrido horizontal sobre las montañas. Este último movimiento es comparado con ciertos procesos naturales de los animales.

"El **sol** también **remuda** [cambia de piel como ciertos reptiles o insectos], eso es que cuando tá en época de **invierno**, tá más pa **bajo** de lo común. Mientras que

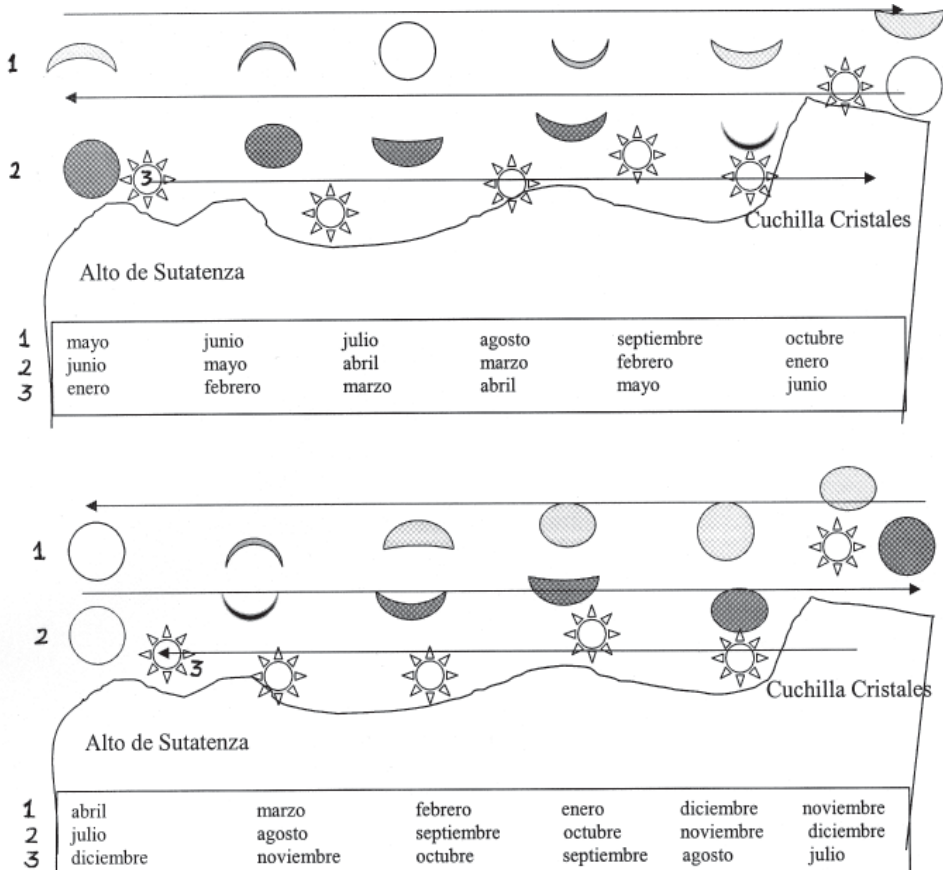


Figura No. 12. Recorrido horizontal del sol y de la luna en el ocaso, en las montañas del occidente de Garagoa.

en **verano** tá más **pa'riba**. A veces amanece más temprano por el mes de marzo.”
(Don Marcos Rubiano León).

En la Figura No. 12 se entiende mejor el recorrido horizontal anual que hace el **sol** en el ocaso sobre el alto de Sutatenza, a través de la cordillera Occidental hasta la cuchilla de los Cristales y viceversa, visto desde el pueblo de Garagoa. Se puede observar también en varios puntos sobre la cordillera dónde se oculta la luna en diferentes fases.

En las montañas del Oriente de Garagoa se observa en la madrugada el recorrido horizontal del sol y de la luna desde el Alto de la Mesa, pasando por la cuchilla El Varal hasta el cerro de Mamapacha, y viceversa. En cuanto al recorrido vertical que

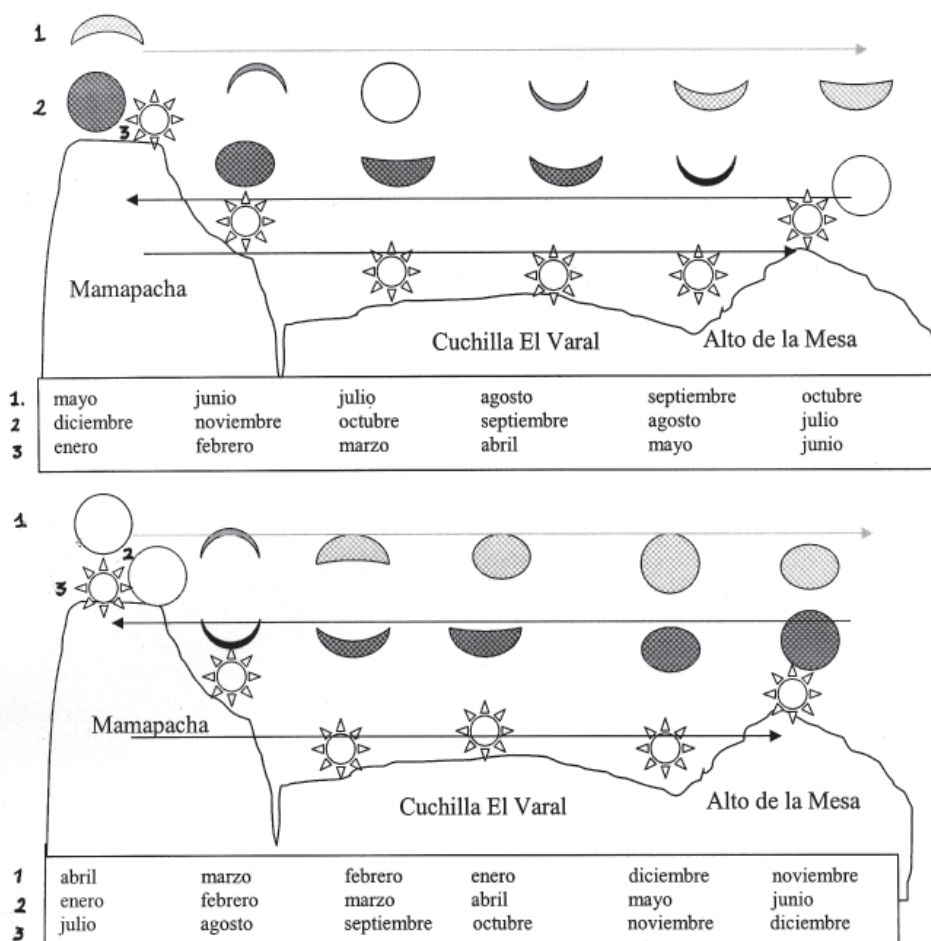


Figura No. 13. Recorrido horizontal del sol y de la luna en la vespertina, en las montañas del oriente de Garagoa.

hacen los dos astros a través del cielo, es interesante resaltar que en dos meses seguidos, noviembre y diciembre, la luna llena (al igual que el sol, pero en enero y julio) sale exactamente de Mamapacha y se oculta en la cuchilla de Los Cristales, correspondiente a las montañas más altas del oriente y del occidente, respectivamente (ver Figuras No. 12 y 13).

4.1.6 La luna.

Antiguamente la gente sembraba la sementera en la fase menguante de la luna porque se daba mejor la cosecha. Ahora, los más jóvenes no tienen en cuenta las fases de la luna para establecer la fecha de cultivo de cualquier sementera, dejándolo al azar. La luna influencia la naturaleza del clima, de las plantas, los animales, los humanos, hasta se tiene en cuenta para afilar una herramienta. La fase menguante es clave para sembrar y cosechar un cultivo; para sembrar porque permite que germine bien y no se crezca demasiado en tallo sino en fruto, y para cosechar porque permite que no lo ataquen tanto las plagas, inclusive después de que se almacena. Entonces esta fase se considera protectora de las plantas contra el ataque de las plagas, mientras que la creciente las afecta. Esta última fase hace que los vasos conductores de la savia de las plantas estén más abiertos permitiendo que entren más infecciones, por eso se debe evitar podar o cortar árboles.

*"Pa saber si va a abonanzar o va a llover hay que mirar que la fase de luna en que estemos sea creciente, dentro de 15 días estamos en llena. Hay que mirar si el comienzo de la fase de luna viene de lluvias o de sol, pa saber si así será toda la fase. En este momento la fase es de llover si viene **"en agua"**, entonces, llueve toda la fase, si viene **"en sol"** es porque **"abonanza"**. Cuando viene en agua la luna, sea en creciente o en menguante llueve, si no, abonanza.*

*La luna nueva, seguramenti se encontró lluviosa. Siempre que hay cambio de fase, sea luna nueva, cuarto creciente, cuarto menguante, luna llena, es en esos días cuando lluevi. En eso tienen un dicho, en esos días, pu'ahí en los cinco días siguientes. A veces llueve, entos, le tenemos un comentario la gente, que cuando la luna mengua, si se **menguó** en agua pues lluevi, en creciente o la fase que sea. Las fases de la luna traen agua algunas veces, porque veces traen es **verano**. Que no haiga llovido alguna fase de luna, es porque esos días hace bueno.*

La única relación que tiene la luna con los cultivos es de que por acá la mayoría utilizamos el tiempo de menguante o cuarto menguante para sembrar las sementeras. Se siembran sementeras para que crezcan y no se vayan en "vicio". Es decir, para que no crezca el sólo palo y de fruto sano, ya que algunas sementeras que no son sembradas en esta época crecen altas pero no dan fruto. También se cortan árboles para hacer construcciones ya que la madera cortada en esta época no se gorgojea. Para recoger también se tiene en cuenta, como para decir el maíz y el frijol, o la alverja. Toca bregar a recoger todo en tiempo de menguante, se le tiene

esa certeza. Si se recoge el maíz en tiempo de creciente, entonces, como que él mismo llama el insecto, el gorgojo, se vuelve harina el grano. Como el gorgojo llega y se le come el grano, le deja huequitos y hasta que no se lo come todo por dentro. Entonces el maíz que tá guardado, la plaguita se lo jarta, y si es de siembras de grandes cantidades ya no se puede dejar pal comercio. **Claro que poaquí poco se comercia porque hay que llevalli su parte de maíz a mis compadres.**

La fase menguante le sirvi al mismo tiempo al cultivo de lo que sea porque le seca algo el agua de la semilla cuando se va a cosechar, así no se lo comen los plagus, como el caso del maíz; pero también si hay mucho verano le afecta que le falte agua al cultivo para madurar. Si llega el verano y no ha madurado lo daña, pero puede que ahorita para luna llena, pal 16 de julio, peligro empieza a calentar pa apurar la sementera. Desde el ocho de julio está calentando poaquí. Si está alteronado³⁴, el sol afecta el cultivo, porque entoncís lo apura mucho para crecer, pero no lo deja crecer a su gusto si le hace jalta agua, entoncís, ahí sí es lo grave, echa a amarillase.

*Hay personas que no siembran en menguanti, como pasa en los grandes cultivos, por allá no están mirando la menguante, no están mirando la creciente. Estamos en luna menguante, ayer y antiayer calentó, es preciso para sembrar la alverja, la papa y el frijol. En **creciente** crecen las plantas, dice un dicho, entonces, el fruto poco echa, entonces, la mata se va en sólo palo, en sólo crecer, se va **en vicio**. En este momento el agua de la planta está en todo lo alto. En **menguante** pasa como un árbol frutal, las plantas ya pueden dar su fruto. El agua de la mata está en la raíz, entonces, ya la mata no se va en sólo crecer sino que los frutos son los que crecen."* (Don Jorge Vallejo Alfonso).

*"Hay veces dicen que es mejor sembrar en **menguante**, casi la mayoría lo hacemos porque le trae más rendimiento a la cosecha. Por aquí unos llaman que es un **arancel**. Puallá por los antepasados, dicin dízque toca sembrar la sementera en tiempo de menguante. Para un tiempu de sementera es lo más aconsejable, para cualquier tipo de sementera, de siembra. Hasta pa cortar un árbol pa una construcción de una casa, motivus de que ya los bichus que dañan la madera o la misma madera ya no produci los bichus pa una construcción. Por acá que construyen en madera todavía. Entoncís esa madera puede ser durable; si se corta en creciente dicho árbol para una construcción, entoncís, el gorgojo, que llamamus, se adueña de esa madera, entoncís, la construcción no dura tanto. Hay veces que las fases de luna, sea la menguante, sea la creciente, eso en tiempos de lluvias, veces llueve y cuando no llueve es porque "abonanza" unos días, eso en tiempo de invierno. Pero en tiempo de verano no se le tiene certeza nada porque sigue por lo mismo, sigue calentando."* (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

*"La gente antiguamente tenía más en cuenta la **menguante**, porque les daba mejor el cultivu, se cosechaba mejor. Si se cultivaba en **creciente** se iba en sola*

³⁴ Referido a los fuertes rayos del sol que queman las sementeras. Alto o superior.

mata, se iba en sólo palo. Decían mis padres que en tiempo en que menguaba la luna, en esos días metían las semillas a la tierra. Hoy en día la gente siembra en todú tiempu, en el tiempu que caiga. Eso ya cambió todú, siembran en menguante, siembran en creciente, en lo que se sea. Antes mucha gente le llevábamos acato a que si el comienzo de fase de menguante o creciente empezaba lloviendo, así serían los otros días. Pero si entraba haciendo bueno, entonces, habrían días de calor.” (Don Nepomuceno Peña Parada).

*“Se dice **“que la guarrusca está ajilada en menguante, ahorita en octubre, así son más alevosas** [o traicioneras].” (Don Lifonso Manrique Manrique).*

“...lo mismo bañarse los días martes y viernes de la menguante, se puede uno prenetar³⁵ de frío porque la luna menguante se vuelve creciente en esos días. Lo mismo que en luna creciente no se pueden castrar los toros porque se desangran más; claro que sí se puede el martes o viernes de la creciente porque la luna se vuelve menguante. Es en el cambio de luna que duele la romatis³⁶.” (Doña Presenta).

Hay algunas contradicciones en las afirmaciones de la gente que no pudieron ser aclaradas por ellos mismos. Por ejemplo, cuando se habla de la duración de las fases de la luna llena, nueva, menguante y creciente. Además se dice que los árboles se deben podar en creciente porque crecen mejor, pero otros dicen que se deben podar en menguante para que las plagas y las enfermedades no se entren por los vasos conductores de la savia.

*“Vecis utilizu la creciente, vecis no, para que no crezca muchu la sementera; que se crece muchu la sementera y no grana casi ná. En cambiu en la **menguanti** no crecí tantu y es la maravilla lo que grana. En lugar de crecesi grana. Ochu días tieni la menguanti, la creciente igual y la llena y nueva también. Unus dicin que en la luna menguanti los días **martis** y **viernis** se comporta como creciente y que la creciente se comporta como menguanti esos mismos días. Otrus dicen que no, antis dicin que los martis y los viernis es cuando es la propia menguanti, de cortar madera, cortar lo que se pueda. Es lo mismu el árbol, si se siembra en creciente se poni un arbolononón en un momentu, eso es bueno. Esu sí ojalá se pueda sembrar los árboles en creciente, pa que crezcan.” (Don Manuel Campos Manrique).*

“Las fases de luna se leen un día antes o un día después de iniciada la fase. Hay quince días de luna menguante, un día de luna nueva, quince días de luna creciente y un día de luna llena.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

“Los antiguos decían que cinco días después de luna llena, principiaba la menguante, cuando se corta la madera, menos los viernes y los martes, porque entraba en creciente.” (Don Jorge Vallejo Alfonso).

³⁵ Forma de pronunciación de la palabra penetrar.

³⁶ Forma de pronunciación de la palabra reumatismo.

No todo el recaó era sembrado en Guayome, y se decía que la **creciente** es la fase propicia para sembrar maíz y frijol.

"La alverja se acostumbra a sembrar el Martes Santo una parte, y la otra parte a los ocho días, el Martes de Pascua, a principios de la menguante. El frijol era sembrado en diciembre principiando la menguante." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

En la temporada seca se observa en el ocaso, sobre el horizonte, a qué lado está inclinada la luna menguante para saber si va a haber verano o invierno.

*"Cuando la luna está daliada [ladeada] para el lado de Tunja trae verano y cuando tá daliada pal lado de Teguás. Entos trae agua, trae señas de agua, que va a llover, va haber invierno. Pues así decían los jinados que se murieron. **Tunja** es para esta dirección [norte] y **Tegüas** es para aquí [sur], pal lado de **Santa María** pa'riba; pero un poco más pa'riba queda Teguás. La luna en este momento está daliada pal ladu de Tunja, eso quiere decir que el verano va pa largo. Ay, Virgen Santa."* (Don Pedro Mora Fernández).

*"Los antiguos decían que cuando la luna estaba daliada [ladeada] al lado de **Macanal** era porque había lluvias o invierno en esu, o que llovía. ¿Pero por qué será que lluevi? Decía: "Uuh, es que la luna tá daliada es pa Macanal, entoncis, con razón que lluevi, o a veces que calentaba, en jin. Hay que echali una mirada a la luna por la noche a ver si va abonanzar. Tá daliada pal lado de **Tunja**, de razón que ha hechu buenu, y así por el estilu, ve. Cuandu relampaguea al ladu de **Tunja** es porque es veranitu, pu'ahí unos días. Vecis, cuandu tá en invierno, vecis que el invierno no está hastora por jin muy mojón, pu'ahí el clima tá más bien, tá en el mes de abril, vecis lluevi bastante en mayo. Cuando truena hacia el lado de **Teguas** es seguro que va a llover."* (Arturo Vallejo Manrique).

"El día de hoy indica que la luna menguante está daliada pal lau de Macanal, aquí en este puestu. Esu significa que sigui lloviendu, comu tamus en cosecha de invierno. Ya estamos en cuarto menguanti, si el primer día de jase de luna viene con agua así van a ser los días que le siguen, en cualquier jase." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Si la luna sale de un lado o de otro de las montañas es porque marca la época de lluvias o de sequía. Yo he visto que si truena por los lados de Tunja es porque va a hacer sol por estos lados." (Don Gustavo Vallejo Alfonso).

La gente afirma que la luna y el sol se tornan de color rojo como señal de verano.

"...es luna llena. La luna está así de roja porque seguramente va a haber verano, va a seguir el veranu unos días, porque no hay más por qué será." (Don Pedro Mora Fernández).

"La luna ayer estaba roja por el humu, la humareda. Hasta que no llueva duramenti pa que caiga ese humu, pa que cambie el color. Esa luna pal asunto de las matas, les hace daño, las quema. Eso toca con junicidas especiales pa que revivan, porque si no el verano las achaca." (Don Otoniel Franco Cabezas).

"La luna cuando tá roja es porque trae verano, eso es por el humu. Uy, pero jue que esta mañana [9 de marzo del 2001], cuando yo me levanté y ya taba por ocultarsi la luna, pero era que taba rojísima; y que es como mala seña de que sigue el verano. Ay, Virgen Santa da como afán." (Doña Marina Rivera Toro).

"La luna roja es porque han hecho quemas y hay una humareda que no se baja. Entonces se mira la luna roja. La semana entrante [10 de marzo del 2001] ya es la menguante pa sembrar la sementera." (Arturo Vallejo Manrique).

Se dice también que la luna está **rea** cuando los rayos lunares le hacen daño a un animal herido, enfermo o que haya sido castrado.

*"Esa es la **Luna Rea**. Eso es cuando los rayos de la luna son muy molestos para una res enjerma, de una inflamación. Dicen que la luna le va corriendo por el cuerpo y es peligrosa porque últimamente mata a la res. A veces toca ponerle una droga a tiempo pa que la luna no le corra por el cuerpo del animal. Hay medicamentos que el médico veterinario del pueblo sabe; se le pone antibiótico, pero como hay drogas nuevas no sé... Esu dicin, que la luna tieni los rayos muy juertis. Entoncis si puedi ser que un animal que se haiga castradu o se haiga rodau, o haiga tenuidu algún topón en alguna parte del cuerpo, pues entos, dicin que para prevenir que la luna no la dañi poneli una droga o consultali a un veterinariu, o varia genti ya sabe qué droga se le puedi aplicar."* (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Por ejemplu un toru que se castre toca no dejalo a la sombra porque los rayos es lo que lo perjudica, le coge la luna. O que si sea una res rodada también toca que le de luna completa, no que quede a la sombra. Eso es en toda luna, que té trabajandu, como tieni tiempus que no hay luna. En el tiempu que se vea o que té pequeña, o como sea, esu es perjudicable así pa los animalis que tén heridus. Donde un animal se aluni, esu se le llenan las coyunturas, se le llena ahí un pocu de agua, como una baba, y eso es lo que llaman la luna, y los tumba y les cogi el corazón y los mata. Lo que quere decir esu es que al no ponerle droga a tiempu a los animalis, los mata. Lllaman así la Luna Rea. Hay un rejrán por la que la llaman así: "Un cristianu mata a otro y ya lo llaman que reu", ese es el sistema. Entoncis llaman la Luna Rea, por no ponerli a tiempu la droga a los animalis, claro." (Don Otoniel Franco Cabezas).

"La luna echa a recoger materia en una vaca que haya caído al agua y le haya dado la helada. Al jin la luna tiene el color amarillo del líquido que le sale a las heridas de la vaca." (Don Juan Vallejo Alfonso).

4.2 Calendario agrícola.

El ciclo agrícola de la vereda Resguardo Mochilero cualifica el tiempo y origina comportamientos que permiten que los acontecimientos sociales perduren con continuidad y coherencia, y es condición indispensable para que la gente se autoreconozca.

Es importante considerar, para el caso de esta vereda, las construcciones culturales que integran diversos factores biológicos y sociales, como es el sistema agrícola que construyen manos que empuñan palas y azadones aruñando la **“santa tierra”**, para sacar **“cortes”** o sementeras. El calendario agrícola está dividido según el tiempo de lluvias desde su comienzo hasta el final y según la interrupción de ese tiempo de lluvias por los tiempos cortos o largos de sol. Esta aparición de lluvias se relaciona también con la altura porque en tierras altas caen primero las lluvias y a medida que se baja de altura, las lluvias llegan más tarde. En las partes altas (páramo) se siembra primero pero se cosecha más tarde que lo que sucede en tierras templadas y calientes, donde se siembra más tarde y se recoge más temprano, porque el calor apura la sementera.

“Es diferente sembrar cuando llegan las primeras lluvias del año que cuando se están acabando. Es que aquí la mayoría, hoy en día, buscan la idea de que hay que buscarle el tiempo para sembrar la sementera. Porque si se siembra muy tarde la coge el verano y si se siembra muy temprano, entonces, también el invierno. Hay épocas de que el invierno castiga la sementera mucho, como en el mes de julio a agosto. Toca ahí de que unas veces de que se le calculi que pa la sembradura no haiga mucho encharcada la tierra, mucho invierno, porque entonces, sucede que al sembrar un cultivo, que el día sea de sólo llover, sucede que entonces, se almidona, así sea la papa o sea el maíz, o sea la alverja, o sea lo que se sea, se almidona o se pudre la semilla.” (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Entonces el calendario se divide en dos períodos de siembra: el **“Año Grande”**, que abarca desde el inicio del período largo de lluvias hasta el comienzo del tiempo corto (agosto) o largo (diciembre-enero) de sol según sea la sementera. El **“Guayome”** sucede en el mes de julio a agosto cuando aparece un tiempo corto de sol que interrumpe el tiempo largo de lluvias, correspondiente al segundo período de siembra (preparación de la tierra), medido hasta el comienzo del tiempo largo de sol. Estos períodos son diferentes porque indican distintas posibilidades de siembras y distintos tiempos de cosechas, en donde se espera con paciencia que éstas se **“gocen”**. El comienzo del período de tiempo largo de sol marca el inicio y el fin del proceso agrícola de cosechas largas o cortas, de Año Grande o Guayome, respectivamente.

“Por aquí en tierra fría se empieza a cultivar a comienzos del año, lo que llamamos el “tiempo de Año Grande” en los meses de febrero. Depende el verano que

haiga estado, puede ser a jinales de jebrero o a comienzos de marzo. Toca preparar la tierra antes de las siembras, ojalá unos dos mesis atrás. Estos son los cultivos más grandes. Aquí se siembran el maíz, las diferentes clases de papas como la Pastusa, Tocarreña, Monserate, Holandesa, Pepina, Quina, Londre Colorada, Londre Blanca, la Alcarroza, y otras duras como la hibia, la ruba, el nabo; granos como la haba, la alverja Calostra, Ojinegra, el frijol de Maiz, el frijol de Mata, el frijol de bejuco; y el lulo. El tiempo adecuado pa la siembra del maíz por esta tierra fría es cuando ya echa a llover, eso es en Año Grande, por allá en marzo. Eso depende de como venga el clima. [...] ...ya estu es cultivu de Año Grande, porque es a comienzus de año, se siembra en marzo, se dice de Año Grande porque sigue el año y lo que es de Guayome es ya cuando se siembra de agosto palante, cuando termina el año.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Es aconsejable hacer las siembras de una sementera al mismo tiempo para que se puedan cosechar también al mismo tiempo, evitando el desfase de maduración del sembrado.

“Sali tardi sembrar maíz Blanco Blandito y habas porque no pude conseguir la semilla de papa a tiempo, por eso no sembré, porque quedara en un sólu tiempu sembradu todú y sino, estu se había podíu sembrar maíz. Toca sembrar en un sólu tiempu, porque si no entos, hay primeru mazorca en un retazu y puedi yielasi el otro, se apura muchu.” (Don Pedro Mora Fernández).

“...cuando se está preparando la tierra para la siembra, de ahora a un tiempo no muy cercano a septiembre, octubre o noviembre ya se siembran las alverjas. A los cultivos de esa época del año se les llama de Guayome. Muchas veces después de que se saca la papa se siembra la arracacha en estos meses, se siembra la mayoría que no sea mucho invierno, porque daña la semillita, sino apenas que ya vaya a llegar el verano; así cuando llegue ya está prendida y no se daña mucho. La matica que se daña hay que irla sacando, se dañan algunas al dejarlas mucho tiempo en la tierra y no se aprovecha para comerla uno o los animales. Únicamente le queda en provecho de la tierra.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Como se puede observar en la Tabla No. 5 y la Tabla No. 6, en el período de **Año Grande** se siembra la mayoría de cultivos en los meses de **febrero-marzo-abril**, después de la época de sequía de los meses de diciembre. Este tiempo de siembra cambia de un mes a otro, determinado por la altura. En tierras altas los productos se demoran cuatro meses en cosecharse (mes de mayo) y no coinciden con el incremento de las lluvias en junio y julio (últimamente en julio está irrumpiendo un tiempo corto de sol), como el caso de la papa Pastusa, sembrada en Año Grande. Y los productos que se demoran seis meses en cosecharse coinciden con la aparición de **“guayomitos”** o tiempos cortos de sol entre junio a agosto, que los madura y se

suceden según la altura. Mientras que los productos que se demoran más o menos un año, como la mayoría de cultivos de “duras” (hibia, ruba, nabo, papa, arracacha, yuca) y el recaó como el maíz y el haba, entre otros, se cosechan con la aparición del tiempo largo de sol en año Grande, según la altura, por el mes de diciembre hasta febrero. En tierras medias se siembra a principios del mes de marzo y se cosechan en septiembre u octubre. En tierras bajas se siembra en abril-mayo y se cosecha en octubre o noviembre. En **Guayome** la mayoría de los productos que se siembran son el recaó, cuyas cosechas cortas son de cuatro y seis meses, siembras que aprovechan las últimas lluvias del invierno largo y maduran con la llegada del tiempo largo de sol, en diciembre, enero, febrero y marzo. Se dice que el Guayome llega después del fuerte invierno de junio y julio, el día de la fiesta de Santa Ana, el 26 de julio, fecha que da inicio a las preparaciones de los barbechos en tierras altas para las siembras de menor cuantía, como el “recaó” (ver Tabla No. 4 y Tabla No. 5). La cosecha de las semillas de recaó, y en menor cantidad las duras sembradas en agosto en tierras frías llega en el mes de enero y febrero. En tierras templadas se siembra en el mes de septiembre-octubre y se cosecha a finales del mes de enero. En tierras cálidas se siembra en el mes de octubre-noviembre y se cosecha en el mes de diciembre.

“El cultivo de la papa por acá se siembran por ahí entre jebrero y marzo que es el cultivo de Año Grande. Otro cultivo que llamamos de Guayome es el que se siembra en junio, julio, agosto, para que no la coja mucho el verano; onde no se le puede colocar riego. Onde se le puede colocar riego, entonces, no interesa que el verano llegue, pero siempre no hay como las aguas lluvias. Para las sementeras lo mejor son las aguas lluvias, porque en todo lo jino del verano es escasa el agua. Hay posibilidades que se necesite en harta cantidad, entonces, el aljibe puede agotarse, secarse la agua. Así nos pasó en el verano cuando la papa por último le hizo falta agua porque no dio la base de la quebrada. Como casi los caños en este verano [año 1999] pasado tuvieron a secase. Esos fueron los motivos del veranito.” (Don Jorge Vallejo Alfonso).

“De Guayome se llama este corte por este tiempo [finales de octubre] y la que se siembra en jebrero es de Año Grande. Eso por aquí la gente no siembra harta papa, sembramos pal gasto únicamenti. El maíz se sembró en marzo y el frijol se sembró hace un mes, en julio.

El tiempo de siembra y de cosecha se ha corrido un mes más o menos para todo clima. En lo frío antes era de enero a febrero que venía las primeras lluvias y se sembraba en el mes de febrero. Ahora llegan las primeras lluvias en el mes de febrero a marzo. En el clima medio [templado] las lluvias venían por el mes de los últimos de febrero y se empezaba a sembrar por ese mismo mes. Ahora ya pasa todo en marzo. En clima caliente [cálido] caían las primeras lluvias por el mes de febrero a marzo y ahora caen es en abril a mayo, eso pa Año Grande, pero pa Guayome también pasa lo mismo, calienta por una semana y es señal de que se puede sem-

*brar, eso era antes por el mes de julio [en la parte alta, pero en la parte media llega a principios del mes de octubre y en la parte baja a principios y mediados del mes de noviembre]. Ahora ya es en agosto pa sembrar en octubre o noviembre. **Guayome es sembrar atravesao**, se siembra por si se da la sementera, es sembrar atravesao porque se siembra el cultivo en un poca de sol que pasa en pleno invierno. Esa poca de sol se aprovecha para preparar el barbecho para la siembra.*

En febrero se empieza a sembrar papa, alverja, arracacha y se termina de sembrar en marzo. La papa, por ejemplo, después de que se siembra está para cosecharla por ahí en unos cinco meses. El maíz se demora como unos 10 meses en cosecharse por el clima medio [templado]. Estos cultivos se llaman de Año Grande. Después de Año Grande vuelta y se siembra papa, si uno quiere sembrar de Guayome es desde el mes de agosto. Se puede sembrar alverja Ojinegra, frijol Bolorojo, arracacha en el mes de agosto. Este frijol y la papa se están recogiendo por allá en enero. Sembrados desde agosto duran cinco meses en cosecharse.

En los meses de junio, julio, agosto estamos en el propio invierno, es la época de lluvias. En estos meses nos toca fumigar bastante, varios cultivos se dañan por la nevada que trae el invierno. El lulo se dañó muchísimo este año y los demás años atrás. Ahora, si no se fumiga a tiempo la papa se gotea bastante y se daña. El frijol Bolorojo es de bastante cuidado con las fumigadas porque pasa que no se fumiga a tiempo o se fumiga demasiado y echa a amarillarse más." (Don Pedro Mora Fernández).

"Esta alverja ta pá recoger en diciembre o en enero, es que eso se lleva tres mesis [de cosecha], es más rápida la cosecha si se siembra en lo caliente y menos si se siembra en lo frío." (Aurelino).

"Es que en Año Grande llegan las épocas lluviosas, entonces, la sementera o la papita le llega mucho hielo duro. Los meses de lluvias son mayo, junio, julio, agosto y septiembre, son cuatro o cinco mesis lluviosos. Como ahora cambia el tiempo tanto, uno no le tiene cálculo. Ahorita este clima ha tado normal, no ha tado lluvioso, ha tado calentando mucho duro. Entonces, es la época como decir pa sembrar esta alverja Ojinegra, entonces, es un peligro que se venga el invierno fuerte, sin embargo trabajar tocará.

No sabemos por qué ha cambiado tanto el clima. Antiguamente, hace algunos años, el invierno comenzaba desde marzo hasta por allá a octubre. No sé en qué consistirá que hay veces que en otras partes va y llueve y por aquí es una sequía bastante dura. A veces nos ponemos a pensar que la construcción de la Represa de Chivor fue la que cambió el clima porque aquí donde cultivamos nuestra sementera viene mucho hielo de allá pa'riba, mucha nubosidad, hace un frío y un viento.

Otro cultivo que se hace se llama "de Guayome" en tiempo de agosto, septiembre y octubre, entonces, ya se siembran los cultivos de granos como el frijol Bolorojo, la papa, la alverja Ojinegra y el lulo. Esas son las ideas que le tenemos una mayoría pa que las nevadas no sean muy delicadas. La alverja viene más tempranu en tierra caliente, la alverja Ojinegra de la chiquita está pa recoger en mes y mediu, casi dos

mesis. En cambiú en estas tierras jrás demora cuatro mesis o cinco casi. Aquí por lo jrio se demora bastante, en lo caliente a los tres mesis casi ya la recogin.

Este jrijol jue sembrado tarde por motivus a los aguacerus de junio, julio, agosto. Entonces por esa época la misma yerba no muere. Entonces se siembra tardi, por lo jrio. Entonces toca pu'ahí dejalo que se seque algo y traspaliar y de pronto sembrar unos granos de maiz. Este jrijol lo cogió el verano muy verdi y no alcanzó a secar, y en tanto echa a llover y si no se recoge se daña, entos se recoge zarazo pal comer. El frijol Agrario también se vendi en el mercado, pero dicin que se vendi más en verdura [verde]. En cambio el Bolorojo lo aprecian más seco, pero a este jrijol lo cogió el verano.

Pa uno abasi [tener la base] pa sembrar el jrijol toca arar, picar y sembralo ojalá en "tierra nueva", por ahí en la época de agostu pa que no lo coja muchu el verano. Dicin que aquí abaju donde don Pedro Mora Fernández demora cualquier seis mesis. Este jrijol que sembré aquí jue sembradu en septiembre y ya lleva, setiembre, octubre, noviembre, diciembre, eneru y jebreru, tiene casi seis mesis y está verde y jalta como mes y medio pa recogelo, depende el calor que haga." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Hay un refrán que dice: "El que siembra en marzo llena el zarzo y el que siembra en mayo toma yegua por caballo y en abril se le va todo en vil." Claru que también en clases, según el temperamentu [temperatura]. Por exemplu, por allá en las Vegas, en lo cálido, si pueden sembrar en mayo, pero por aquí en lo frío, el mes de la siembra es en marzo [para Año Grande], ya en mayo no se da. Por exemplu, el maiz se seca en febreru. Por aquí se demora muchu en cosechase la mata de maiz, entos, se siembra en marzu y casi siempri se recoge en febreru [del otro año]. Hay partis en que se recoge en eneru, en lo fríu. En la Vega ya se recoge más tempranu, porque la calor lo apura más y ya seca más rápidu. Se recoge un mes primeru en tierra cálida que en la templada. En la Vega se puede sembrar en abril o mayu y se recoge en diciembri así secu. Como hay partis que pueden recoger en noviembri, en octubre, peru ya en lo puru cálido. En el verano ya no lo atacan las plagas porque en primera medida llega la recogida y porque ya no hay tanta plaga. De lo que es frijol, haba, alverja son sembradas en Guayome. Se llega la recogida también en noviembri o octubre, entoncis, recogiendo a tiempu ya no se recibi perjuicio porque no se le deja que las plagas le hagan daño a la cosecha." (Don Crisanto Vera Manrique).

"Aquí en clima templado o en tierras medias se acostumbra a sembrar la papa, haba, el frijol y el maiz en Año Grande, en marzo." (Don José Guillermo Peña Manrique).

"El 21 de julio [2000] sembré la alverja al lado del frijol. La otra alverja la sembré después, la que está naciendo. La papa y el maiz los sembré también pero no sé en qué fecha. La mayoría del cultivo de maiz fue en Año Grande. La alverja y el frijol los sembré en julio de este año, casi de Guayome. No se mide la tierra ni la cantidad de grano que voy a sembrar, apenas se coge un pedazo, se ara y se siembra." (Jorge Manrique Peña).

"La alverja que se había sembrado en invierno [Año Grande] no se dio porque la cogió muy duro el invierno. Esta vez en esta época de octubre [Guayome] ya es cam-

bio de tiempo, la coge es el verano, entonces, se espera que la coja muy juerte y se de muy buena. Esta clase de alverja Ojinegra es la mejor para sembrar en esta época de octubre, es el mejor tiempo para cultivar la alverja.” (Marco Emilio Pedrao Manrique).

“La primer época de sembrar alverja es en el mes de septiembri. Esta alverja que cultivamos hoy, son las últimas que cultivamos en el año, o sea, es el de Guayome. El cultivo más grande, en donde se siembra todo el recaó es en el mes de septiembri, de Guayome. Los cultivos de Guayome son por los meses de septiembri y octubre, son los meses más de cultivar, se siembra de toda clase de granos, de lo que se pueda cultivar en la jinca, donde la tierra tenga abono, como por ejemplo, arracacha, yuca y papa, estos cultivos se siembran en cualquier jinquita, todo: garbanzo, yuquita, arracacha. El maíz se puede sembrar en Guayome también. El jrijol, la papa y la haba, a veces se siembra en Guayome.

En enero se cultiva toda clase de sementera que pueda uno, se siembra el maíz de Año Grande, se siembra un lote, y después de Guayome se siembra otro corte. Como por ejemplo, el que está aquí y aquel que está allí está a una misma altura de nacidos. Éste es un maíz breve [Pajarito] que a los cuatro mesis hay mazorca. Un tajo pequeño de alverja que está en flor blanca y bichuela está al lado de arriba, al pie del jrijol, es poquitica pero está linda. Estas hibiás y rubas ya tienen como cuatro o seis meses, fueron sembradas en marzo. Esas duran un año en darse.” (Doña Maria de Jesús Villamil).

*“La alverja se empieza a cultivar en **septiembri**, vecis se siembra en **agosto**, por aquí [tierra medias] la mayoría la sembramos en **septiembri**, en **octubri** todavía estamos sembrando.”* (Don Laureano Gamba Franco).

*“También nos gusta sembrar maíz en **Guayome**. El cultivo se hace en las sementeras que se ten sembrando, al lado de la papa, la hibia o la ruba, de lo que sea.”* (Don Otoniel Franco Cabezas).

Ciertos cultivos de tierra fría tienen tiempos de siembra distintos, por ejemplo la arracacha demora en cosecharse dos años, pero como se resiembra cada vez que se cosecha, entonces es permanente. La papa permite tener dos cosechas, una para Año Grande y otra para Guayome, cosechas más largas o más cortas según la altura. La caña de azúcar de tierra templada o cálida permite tener cosechas de dos años en varios tiempos no determinados para su aprovechamiento.

“El tiempo adecuado pa la siembra del maíz por esta tierra fría es cuando ya echa a llover, eso es en Año Grande, por allá en marzo; eso depende de cómo venga el clima. Por aquí por lo frío y como sólo se puede cultivar una sola especie en esta parte alta, se cultiva un maicito que lo llamamos desde mucho tiempo el “Chiratá”. Por lo cual pa recogerlo es demorado, se recoge hasta por allá diciembri, la mayoría casi en diciembri. Es decir, que por la parte alta de la vereda se empieza a sembrar primero que toda la parte media y baja de la vereda, pero se recoge más tarde que todos; se demora más la sementera por lo frío.

El maíz como en esto es en pura tierra fría se lleva casi el año pa recogerlo. Esto jue sembrado en las últimas de jebrero y comienzos de marzo y hasta ahora principia a espigar. Por ahí entre unos quince días [seis meses y medio después de la siembra] se miran las primeras espigas. La alverja jue sembrada más tarde, la papa es la más nueva sembrada. El maíz jue sembrado en los últimos de jebrero y a principio de marzo, a lo que echó a llover. A jines de jebreru o a principius de marzu toca sembrar por los laus de la arracacha el maíz. Este maíz se va sacando del rastroju pal gasto; cuando se saca, se palea y se desyerba. En estu paramositu le nace más yerba a la arracacha y más porque es rastrojo. Aquí más pa bajo la ramita se le cae, no queda sino el sólu tronquito, entonces, para paliala toca esperar a que otra vez eche ramita. Claro que eso se palea con tiempu antis, puede ser en los mesís de agosto o septiembri; o sea, se mira la mata lista pa paliar. Ya cuando llega el veranu ya no la mortifica, se palea antes de que caigan las primeras lluvias pa que muera la yerba y ahí ya se siembra el maíz dentro de unos 15 a 20 días. A un laito de la comía se acostumbra a sembrar el maíz. En estu como es rastroju que llamamus, entonces, ya se palea y se calienta la tierra en diciembre o eneru conjorme esto no llueve, se muere la yerba, entonces, ya se puede sembrar.” (Don Jorge Vallejo Alfonso).

“El cuidado que hay que tenerle [a la mora] es que cada nada en menguante toca cortar le los gajos para que no crezca mucho y si uno quiere se puede fumigar para que no se la coma la plaga y se puede sacar retoños de la mata. Se siembran en bolsas para poder transplantarlas en otro lado aparte. Los gajos más altos toca cortar los cada nada en menguante.” (Daniel Mora).

“Las moras se deben podar cada dos meses, y si no se va quitando todo lo que no va teniendo mora, así viven limpiás las maticas.” (Doña Elena Ávila Villamil).

Es importante resaltar que si el invierno, que le hace antesala al período de Guayome, está muy fuerte no se puede sembrar sino hasta que las lluvias mermen y llegue el **“guayomito”**. En Año Grande o en Guayome se siembran las distintas clases de papas, ayudando así a su conservación. En la vereda se cosecha bien la papa si no le cae el **hielo**, a los **tres** o a los **cinco meses**, depende la altura, en tierras bajas o en tierras altas, respectivamente.

“En el clima de páramo se dice que se puede cultivar papa, maíz, alverja, haba, frijol, ahuyama, arracacha, cebolla, cilantro; hortalizas como la lechuga, la zanahoria, el repollo. Este año se cultivó en el clima de páramo, la papa, la alverja, el maíz, la arracacha. Mientras que la haba y el frijol [tradicionales] no se cultivaron, porque no alcanzó el tiempo para prestarle el cuidado necesario a cada cultivo. Si se le hace una cosa a un cultivo no se le hace al otro.” (Elena Vallejo Morales).

“La papa Pastusa en la vereda no se daña en clima frío, depende en que no se venga el hielo se cosecha a los cinco meses, digamos se siembra en Año Grande [en rastrosos o tierras nuevas] en jebrero y se recoge cuando llega la siguiente épo-

ca del invierno, de junio a julio llega la otra siembra. Hay ya toca tener otra parcelita, preparar la tierra pa sembrar la papa de Guayome [para cosecharla en diciembre]. Aquí se siembra depende el clima, porque si hay mucho invierno toca sembrarla hasta por ahí en septiembre u octubre. Se siembra la mayoría papa Pastusa, papa Criolla, casi la mayoría se siembra en esta parte alta. Aquí se había sembrado una papa Icahuila al principio, pero la variedad que sembramos aquí para que no tenga uno mucha pérdida cuando se da es la Pastusa y la Criolla. Desde un principio la papa Pastusa es la que nos ha gustado tanto pa comer como pa trabajar con ella, pero ya digo depende los tiempos, aún cuando lleva más costos de abonos y químicos. La papa se recoge para que al tiempo del cultivo de la alverja no la moleste. Aquí hago cada cultivo aparte.

La siembra de Año Grande es a principiu di año, en marzo y la otra siembra se haci pu'ahí en agostu, setiembre, otubri. Entocis ya llaman es de Guayome, es una siembra que se hace a mitá de año. O sea, que la papa se puede sembrar en todú tiempu, lo que jode son las jumigadas. En tiempu de invienu lleva mucha jumigada pa la Gota, y el en veranu, entocis, onde no hay agua pa rociali, se muerin. La papa se puede sembrar en todú tiempo. El verano la azota muchu, por eso tieni que haber sujiciente agua pa riegú. Y en el invierno la azota el agua, muchu yielu, la Gota. Entos va unu a jumigar y cae una llovezón, y una llovezón. Esu no sirvi porque se lava el remediú con que se jumigó. Entos lo que la azota más ahí es el yielu. En las siembras de Guayome son menos costosas las jumigadas. La arracacha se cosecha a los 10 mesis o al año, se deja el año pa que salga bonita la comida porque en estu por lo paramoso le rindi más que en lo calienti. En lo calienti dicin que se demora más.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

“La papa mitacera de año es la de Año Grande. Lo que llamamos la siembra de jebrero a marzo y se recoge a mitad del año. Se dice que se puede cultivar la caña lo mismo en clima frío, pero da más pequeña y se demora más en crecer. El clima medio o cálido es propicio para la caña y cultivos de huerta. Entre más caliente más ligero da cosecha, como allá en la Vega. Este año se cosechó maíz, arracacha, caña y huerta. Con las mismas lluvias se sembró en el mes de febrero en ambos lados [tierras de su propiedad ubicadas en clima frío y templado], pero las lluvias primero llegan en el páramo.” (Don Jorge Vallejo Alfonso).

La gente prefiere sembrar la papa Pastusa y la Criolla más en **Guayome** que en **Año Grande** porque soporta mejor el verano que el invierno (ver Tabla No. 9 del subcapítulo 6.3.1.3). Mientras que la papa **Quina** y la papa **Icahuila** se cosechan mejor si se siembran en **Año Grande** para recogerlas en pleno **invierno**, porque soportan mejor los hielos que la papa **Pastusa** que la afecta más, y en consecuencia le produce Gota. El tiempo de cosecha de la papa **Criolla** es más corto que el de la papa Pastusa. En la parte **alta** de la vereda se siembra más que todo la papa Pastusa y la papa Criolla desde hace como unos 50 años.

"Este cultivo ya principia de Guayome porque ya vamos pal veranito. De acuerdo a como esté el verano podré recoger la cosecha, porque el cultivo de papa entre más verano tenga más se apresura a madurar. Estoy cultivando en momentos en que se está despidiendo la menguante y ya entra la creciente, pero empecé a cultivar el domingo que era luna nueva. Hay partes donde se siembra más la papa Icahuila porque es más dura pal hielo. En cambio la Pastusa es más delicada pa eso. En el mes de agosto y septiembre el hielo molesta mucho, por eso hay que jumigar cada ocho días. Casi en todo tiempo el hielo está molestando. Claro que es más en esta época de invierno o pa entradas del verano que viene mucho hielo. Cuando se despeja bastante entonces llega ese hielo y cae sobre las plantas y sancocha las plantas." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Desde tiempos antiguos las siembras **anuales** corresponden a la hibia, la ruba, el nabo, la arracacha, la yuca, el garbanzo, el maíz Chiratá, el haba, etc. Mientras que las siembras **semestrales** son la alverja, el frijol y algunas clases de papas, aunque hay algunas clases de papas que sólo se demoran cuatro meses en cosecharse, y es lo primero que se cosecha en una asociación de cultivos que la incluyan. El maíz tiene dos tiempos de cosecha en el año: una cosecha en el "**páramo**", sembrada al principio del año, y dos cosechas en la "**vega**": una a mitad de año y la otra a finales del año.

El maíz que se empieza a sembrar en los páramos a mitad del mes de marzo es el maíz Chiratá, porque es de clima frío. Otras clases de maíces (Blanco) se empiezan a sembrar en la vega en el mes de abril, cuando empiezan a caer las primeras lluvias. Las diversas clases de maíz que se distinguen en clima cálido son de cosechas cortas, pero tienen distintas fechas de siembra, unos más tempranos y otros más tardíos, y por consiguiente también tienen cosechas más cortas y otras más largas. El maíz Blanco Grande se trae de la Vega, de los municipios de tierra caliente que se ubican cerca al río Garagoa. El maíz Blanco Blandito de Harina sirve generalmente para dárselo de comer a los pollos, no se presta para "**pelar**"³⁷.

"Yo utilizo pa sembrar el maíz, o cualquier sementera, la tierra y la barriga. La tierra a lo que vengan las primeras lluvias y la barriga cuando té pu'ahí en mazorca." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

*"El maíz que se siembra en jebrero o marzo es de éste mismo maíz que se ve que ya comienza a echar mazorca. El que se da más tarde se demora más, pero es del mismo maíz Blanco Chiquito de Harina [cultivado en Año Grande y en Guayome]. Esa clase la llamamus el **Noventano**, o sea, que sale al tiempo con el que llamamus maíz Pajarito, ese es más breve, ese es amarillito, blandoncito."* (Doña María de Jesús Villamil).

³⁷ Pelar el maíz con lejía.

ALTITUD/SIEMBRA				CLIMA				
CULTIVO*	TIERRA ALTA	TIERRA MEDIA (Semana Santa)	TIERRA BAJA (Semana Santa)	PREPARACIÓN DE LA TIERRA	COSECHA	FUMIGACIÓN	ATIERRAR O APORCAR	DESVERBAR
AÑO GRANDE	Finales de febrero a principios de marzo.	Marzo-Abril	Abril-Mayo	Comienzo del tiempo largo de sol.	Tiempo corto y largo de sol	Más en la temporada fuerte de lluvias.	Comienzo del tiempo corto de sol. En plena temporada de lluvias se va en vicio	Comienzo del tiempo largo de sol y durante la temporada de lluvias, según cada semilla.
	X			Enero.	Diciembre.	Casi no se fumiga	Abril/Septiembre	Una o dos veces en invierno
		X	X	Enero-febrero.	Octubre-Noviembre (tierra media). Diciembre (tierra baja). Junio-julio.	Casi no se fumiga	Abril/Septiembre	Una o dos veces en invierno
	X			Enero.		Todo el año, pero más que todo en octubre.	Septiembre	Una o dos veces en invierno
	X			Enero.	Finales de febrero a principios de marzo.	Casi no se fumiga	Septiembre	Una vez en invierno
	X			Enero.	Finales de febrero a principios de marzo.	Casi no se fumiga	Abril y Septiembre	Dos veces en invierno
	X			Enero.	Finales de febrero a principios de marzo.	Casi no se fumiga	Septiembre	Una vez en invierno
	X	X	X	Enero (tierra alta). Enero-febrero (tierra media).	Finales de enero y comienzos de febrero (tierra media y alta). Comienzos de Octubre (tierra baja)	Todo el año, pero más que todo en octubre.	Septiembre	Una vez en invierno
Garbanzo			X	Enero - febrero	Julio a agosto.	Casi no se fumiga	Septiembre	Una vez en invierno.
Alverja Calastra.	X	X	X	Enero.	Principios de junio.	Cuatro fumigadas, pero más que todo en octubre.	Septiembre	Una vez en invierno

Alverja Ojinegra.	X	X	X	Enero.	Principios de junio.	Cuatro fumigadas, pero más que todo en octubre.	Septiembre	Una vez nacido y antes de florecer
Frijol de Maiz.	X	X	X	Enero.	Finales de julio y agosto.	Casi no se fumiga	Septiembre	Una vez nacido y antes de florecer
Frijol de Mata.	X	X	X	Enero.	Finales de julio, agosto y septiembre.	Casi no se fumiga	Septiembre	Una vez nacido y antes de florecer
Frijol de Bejuco.	X	X	X	Enero.	Finales de julio, agosto y septiembre.	Casi no se fumiga	Septiembre	Una vez nacido y antes de florecer
Lulo.	X	X	X	Enero (tierra alta). Enero-febrero (tierra media).	Marzo del siguiente año (tierra alta). Febrero del siguiente año (tierra media).	Cada ocho o quince días en la temporada de lluvias.	Septiembre	Dos o tres veces en invierno y una en verano
Mora	X	X	X	Enero (tierra alta). Enero-febrero (tierra media y baja)	Noviembre a Diciembre (en tierra baja).	Casi no se fumiga.	Septiembre	Septiembre
Calabaza	X	X	X	Enero (tierra alta). Enero-febrero (tierra media y baja)	Marzo (en tierra alta) Agosto	Casi no se fumiga.	Mayo a Junio.	Mayo a Junio.
Arracacha	X		X	Enero.	Diciembre-enero. Febrero-marzo	No se fumiga No se fumiga	Septiembre Septiembre	Dos veces en invierno
Yuca Blanca			X	Enero – Febrero	Septiembre- Octubre	No se fumiga	Indeterminado	Indeterminado
GUAYOME	Agosto- Septiembre	Septiem- bre- Octubre	Octubre- Noviem- bre	Finales de julio a principios de agosto.	Tiempo largo de sol	Más en la temporada fuerte de lluvias.	Cuando disminuyen las lluvias.	Comienzo de tiempo corto de sol y en lo que resta de la temporada de lluvias, según cada semilla.
Papa Pastusa.	X			Finales de julio a principios de agosto.	Diciembre.	Cuatro veces desde que nace, pero más que todo en octubre.	Septiembre	Antes de florecer en octubre.
Papa Criolla.	X			Finales de julio a principios de agosto.	Octubre a Noviembre.	Todo el año, pero más que todo en octubre.	Septiembre	Antes de florecer

Batata.		X	X	Finales de julio a principios de agosto.	Junio - julio.	No se fumiga.	Septiembre en adelante.	Septiembre en adelante.
Yuca Zata		Junio	Agosto	Finales de julio a principios de agosto (tierra alta). Agosto (tierra media).	Junio (2 años de cosecha en tierra media). Diciembre (1 ½ años de cosecha en tierras bajas)	No se fumiga.	Indeterminado.	Indeterminado.
Alverja	X			Agosto (se da mejor en este tiempo porque la cosecha no se huela y madura con la llegada de la temporada laja de sol).	Nov-Dic.	Cuatro fumigadas, pero más que todo en octubre.	Septiembre	Septiembre
Frijol de Maíz.	X	X	X	Finales de julio a principios de agosto.	Finales de julio.	Casi no se fumiga	Septiembre	Una vez nacido y antes de florecer
Frijol de Mata.	X	X	X	Finales de julio a principios de agosto.	Noviembre a Diciembre.	Casi no se fumiga	Septiembre	Una vez nacido y antes de florecer
Frijol Pereira	X	X	X	Finales de julio a principios de agosto.	Noviembre a Diciembre.	Casi no se fumiga	Septiembre	Septiembre
Frijol de Bejuco.	X	X	X	Finales de julio a principios de agosto.	Noviembre a Diciembre.	Casi no se fumiga	Septiembre	Una vez nacido y antes de florecer
Frijol Bolorojó.	X	X	X	Finales de julio a principios de agosto (tierra alta). Agosto (tierra media). Principios de septiembre (tierra baja).	Noviembre a Diciembre.	Cuatro fumigadas, pero más que todo en octubre.	Septiembre	Una vez nacido: Agosto (tierra alta) y Septiembre (tierra baja). Antes de florecer: Septiembre (tierra alta) y Octubre (tierra baja).
Lulo	X	X	X	Finales de julio a finales de agosto.	Junio (tierra alta) Marzo (tierra media).	Cada ocho o quince días en invierno.	Octubre y Marzo del siguiente año. Cuando está a punto de dar fruto se aporca y se reabona cada tres meses.	Octubre y Marzo.

Tomate de Árbol	X	X	X	Finales de julio a finales de agosto.	Julio (tierra alta) Febrero a Marzo (tierra media).	Cada ocho o quince días en invierno.	Octubre y Marzo del siguiente año.	Octubre y Marzo.
Mora	X	X	X	Finales de julio a finales de agosto.	Julio (tierra alta) Febrero a Marzo (tierra media).	Casi no se fumiga.	Octubre y Marzo del siguiente año.	Octubre y Marzo.
Curaba Amarilla	X	X		Finales de julio a finales de agosto.	Julio a Agosto (y apartir de ahí seis meses de cosecha seguida).	Desde que nace y cada seis meses se fumiga.	Septiembre	Septiembre
Curaba Común				Finales de julio a finales de agosto.	Marzo – Abril (y apartir de ahí seis meses de cosecha seguida).	Desde que nace y cada seis meses se fumiga.	Indeterminado	Indeterminado
Calabaza	X	X	X	Finales de julio a finales de agosto.	Enero a Febrero.	Casi no se fumiga.	Septiembre a Octubre.	Septiembre a Octubre.
Caña de Azúcar.	X	X	X	Finales de julio a finales de agosto.	Dos años después en Julio a Agosto.	Casi no se fumiga.	Octubre y cada tres o seis meses se palea, más en verano que en invierno.	Octubre y cada tres o seis meses, más en verano que en invierno..
* Los demás cultivos como los distintos productos de la huerta, las distintas clases de plátanos, árboles frutales, pasto imperial están indeterminados en este cuadro por falta de información.								

Tabla No. 4. Tiempo de siembra de los cultivos según el territorio y el clima.

PERÍODO	ALTITUD		
	Tierra Alta	Tierra Media	Tierra Baja
1. AÑO GRANDE	LLUVIAS.		
2. Antiguamente.	Comienzo de las primeras lluvias: finales de enero a principios de febrero. Meses de continua lluvia: Marzo a Octubre. Meses más lluviosos: Junio a Agosto.	Comienzo de las primeras lluvias: finales de febrero. Meses de continua lluvia: Marzo a Octubre.	Comienzo de las primeras lluvias: finales de febrero a principios de Marzo. Meses de continua lluvia: Marzo a Octubre.
3. Actualmente.	Comienzo de las primeras lluvias: principios de Marzo y principios de Mayo. Meses de lluvia discontinua: Marzo a principios de Diciembre. Mes más lluvioso: Julio-Agosto.	Comienzo de las primeras lluvias: finales de Marzo a principios de Mayo. Meses de continua lluvia: finales de Marzo a principios de Diciembre.	Comienzo de las primeras lluvias: principios de Abril y principios de Mayo. Meses de continua lluvia: Finales de Marzo a principios de Diciembre.
4.	SEQUÍAS.		
5. Antiguamente.	Noviembre a febrero.	Noviembre a febrero.	Noviembre a febrero.
6. Actualmente	Diciembre a febrero o incluso marzo.	Diciembre a febrero o incluso marzo.	Diciembre a febrero o incluso marzo.
7. GUAYOME	INTERRUPCIÓN DE UNA CORTA SEQUÍA.		
8. Antiguamente.	Mediados de julio: una semana.		
9. Actualmente.	Finales de agosto: una semana de sol para preparar la tierra para sembrar en octubre y noviembre.	Mediados de julio: una semana. Finales de agosto: una semana.	Mediados de julio: una semana. Finales de agosto: una semana.
10.	CONTINUACIÓN DE LAS LLUVIAS.		
11. Antiguamente.	Finales de agosto a finales de octubre.	Finales de agosto a finales de octubre.	Finales de agosto a finales de octubre.
12. Actualmente.	Principio de septiembre hasta principios de diciembre.	Principio de septiembre hasta principios de diciembre.	Principio de septiembre hasta principios de diciembre.

Tabla No. 5. Meses de lluvia y sequía según la altura.

Agunas personas empiezan a arreglar la tierra en los tres primeros días de la **Semana Santa**.

*"...el **inviernu** es más allá. Es que las **primeras lluvias** son por lo de la **Semana Santa**; y por lo que ya tamus en la **Cuaresma**, entoncis, por esu es que lluevi, porque es que el **inviernu** todavía no es. Llueve en **Semana Santa**, porque tienen un rejrán de que llueve así, yo no sé por qué será. Es que siempri todos los años es así, que pa la **Semana Santa** siempri echa sus aguaceritus." (Doña Marina Rivera Toro).*

*"Es mejor sembrar tarde después de **Semana Santa**. Esu es por la llueva, es que después de **Semana Santa** llueve por la cogida de los ramus y todú esu, si lluevi, se inicia el **inviernu**. En la segunda semana después de **Semana Santa** ya echa a llover duru. Porque esu orita sembrar, esu se pierdín las semillas por el veranu, esu es pierdi un pocu de la sementera. Por ejemplu se pierdi el maiz, la haba, porque conjormi no les lluevi se seca la tierra. La tierra sancocha la semilla y no se puedí así. Después de **Semana Santa** si ya lluevi porque esu si ya es un dichu así que tieni todú mundu de sembrar la **Semana Santa**. La genti acostumbra a sembrar el **Juevis Santu** por la mañana porque la semilla se da más linda, el maiz, la haba, lo que mejor se pueda sembrar ese día por la mañana. Siempri es un hechu que todus ya tienin así. No se siembra por la tarde por lo que ya es **jiesta de guarda**, entos, ya toca guardali el respetu. Siempri que es la **inicia de Semana Santa** es el día más grandí. Comu antis se sembraba el **Juevis Santu**, peru entoncis, se trabaja hasta mediu día. El **Viernis Santu** ya no se siembra porque es **jiesta de guarda**, porque es un lutu que hay que guardali un respetu a nuestro Señor, que siempri ya llevamus en el presente. El **Sábadu Santu** también se acostumbra a sembrar, pero los que no sembrarun el **sábadu**, entos, siguin la siguienti semana, pero esi día en el pueblo hay muchus que llevan semilla pa bendecir a la Iglesia, porque son bendiciones de semillas y vehículus y todú. Antis había unus que llevaban las semillas y las bendecían y las traían y las sembraban, ahora poco. El **Domingu Santu** ya no se acostumbra a sembrar; ya pa los que se quedaron sin sembrar sus siembras siguin en la semana de **Casimodu**, es que llaman la semana de **Pascua**. Desde esi lunis empiezan otra vez a sembrar sus sementeras. Ya a la segunda o tercera semana ya llueve, el **inviernu** ya es duru y apenas sali pa salir la semilla. Que llueva bien, esu no se pierdi la semilla, sigui por derechu toda la sementera. Los primeros días de la **Semana Santa** la genti arregla la tierra. Lo que es el lunis a miércolis, pican, aran, queman; esu alistan pa con esu el **juevis** tienin listu pa sembrar los que alcanzan, porque los que no, entoncis, dejan pal lunis de **Casimodu** [semana después de **Semana Santa**]." (Doña Flor Pedrao Romero).*

PERÍODO	CULTIVOS	CARACTERÍSTICAS	CLIMA
Año Grande	Hibia, ruba, nabo, haba, alverja Calostra u Ojinegra, frijol de maíz, frijol de Mata, frijol de bejuco, el lulo, el tomate de árbol, etc.	Terminación del verano y comienzo del invierno con las primeras lluvias: mayo hasta septiembre. Actualmente los meses más lluviosos son octubre y agosto, antes eran en agosto y septiembre. Anteriormente de marzo hasta octubre llovía constantemente, ahora es de mayo a septiembre y con lluvias ocasionales. Llegan los hielos más fuertes para la sementera en el mes de febrero y en el mes de agosto.	Comprende desde el inicio de las primeras lluvias en el mes de febrero-marzo hasta el final del mes más lluvioso del año: agosto. En este período se siembra para que los cultivos nazcan con las primeras lluvias que caen sobre la tierra caliente que ha sido preparada previamente en el verano.
Guayome	Siembra de granos como el frijol Bolorojo, la alverja Ojinegra, el lulo.	Terminación de las lluvias fuertes a finales del mes de agosto y comienzo del verano. En este período se prefieren sembrar los granos porque la cosecha es beneficiada con la llegada del tiempo largo de sol y así se evita que el invierno los dañe, por eso no se siembran en Año Grande. Caen algunos hielos en los meses de diciembre y enero.	Comprende desde el final del mes de agosto cuando termina el período de lluvias hasta cuando inicia el verano en el mes de diciembre a enero.

Tabla No. 6. Cultivos de Año Grande y de Guayome.

Hay algunas contradicciones en torno a que los días **martes y viernes** de la luna **menguante** no se deben sembrar sementera ni aserrar madera porque se dañan, debido a que en esos días, la luna se comporta como **creciente**. Otras personas dicen que si se puede sembrar, pero sólo hasta medio día porque hasta esa hora la luna es menguante; de medio día para abajo la luna se transforma en creciente. Se dice también que los martes y viernes de la luna creciente, se transforman en menguante, lo que permite sembrar la sementera.

"Hoy viernis hice la siembra de maiz intercalado con frijul, ya por el momento ya no siembro más. Si fuera otro día como el miércolis, el juevis, así, si todú el día taba sembrandu. El otro pedazu lo dejé y acabo la siembra el lunís. El que daba ese consejo, era un señor de años. Y la genti anterior sabía sus refranis de las temporadas de la cortada de la madera para construir casas. Y que cuando se llegaba a tumbiar los viernis, había que tumbala era antes de mediu día, para que quedara en la menguanti, para aprovechar la menguanti, porque después de mediu día pa lante ya viene a quedar es en creciente la menguanti. En la mañana de los martes o los viernes de la menguanti estaba baja la creciente y en la tardi ya subí y vení a quedar en creciente. Entocis, en la mañana ya queda es en menguanti, según el consejo de los anteriores, del personal, de personas antiguas. Ellos nos dejaron ese arancel. La savia de un árbol está en la raíz en la mañana del viernes de creciente. Por eso yo aprendí ese refrán, ese agüero, de que hay que hacer la siembra hasta medio día de creciente, de la mañana de los viernis y martes de la creciente, que se guelvé menguante, o sea, que la savia está en el pie de la matica. Y luego de ahí para abajo puede hacer unu otro ojicio, puede ser paliar, cercar, porque vuelta y se sube la savia de la matica y se guelvi creciente." (Don José Crisanto Vera Manrique).

"Cuando está en creciente, entonces, los viernes y los martes está en menguante." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Se puede sembrar los jueves y sábados, menos los martes y viernis, pues, es que tienen un agüero de que los martes y los viernis son días como malus y esos días no se puede sembrar, porque no se da la cosecha, pues así decían los antepasados. Pues nosotros también cogimus la misma arancel de antes. En esos días toca no sembrar, se siembran los otros días." (Doña Marina Rivera Toro).

"Los anteriores decían que no se acostumbraba a sembrar el martes y el viernes porque la sementera no se daba bien, entos, preferían sembrar los jueves y sábados." (Don Custodio Manrique Pedrao).

La **menguante** es determinante para la siembra del maíz y de las demás siembras. En el período de **Año Grande** se busca la primer menguante del comienzo de las lluvias (para el año 2001 fue del 14 al 23 de febrero) para sembrar el máximo de sementera. Lo que no se alcance a sembrar se hará en la segunda fase de menguante (16 al 24 de marzo).

"Aquí estoy bregando a sembrar el maíz de este año, ya que llega la época de las siembras en la última semana de febrero y por ahí la primera de marzo, 15 de marzo por tardí, de acuerdo al verano. Entonces se aprovecha la menguanti todavía porque ya vamos pa luna nueva. Entonces aquí los antiguos acostumbraban a sembrar por las jases de la luna, o sea, que las siembras de maíz, de arracacha, de toda sementera, dicen que va mejor sembralas en la época de menguante. En jin, ya que de pronto llueve ligeru y se aprovecha la siembra porque la yerbita por aquí nace ligero, y entonces, toca desyerbar el maíz muy pequeñito, darles varias desyerbas." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

En este sentido, la aproximación antropológica a la vereda, se hizo sobre éste "ir" y "venir" del tiempo y del espacio, lo que me permitió entender el quehacer agrícola de un grupo social delimitado por una frontera política: la vereda. Lugar en donde se entretajan relaciones sociales que reproducen las prácticas agrícolas, que se muestran en esta investigación, como un devenir histórico gracias a la memoria de los mayores, que se reconoce en sus voces y pasos entrecortados a través de la vereda. Entendí cómo los factores del medio natural, las prácticas agrícolas y ganaderas, además de la vida social, se entrelazan para formar un andamiaje cultural que transforma el maíz y la tierra en **"la humanidad del maíz y la santa tierra"**³⁸, que representa una forma de vida y el autosustento a la **"vuelta de año"**³⁹.

Todos los períodos seculares tienen un comienzo y un fin y son parte de un sistema que integra diversos aspectos, del orden natural y humano, presentando un control social del tiempo expresado en códigos de comunicación y de acción de lo que acontece y de lugares donde se suceden, porque el tiempo para la gente es un espacio recorrido, también como lo señala García:

"La distribución temporal de los elementos que deben utilizarse en las acciones respectivas configura verdaderos ciclos de acción. Estos ciclos, de diferente duración y frecuencia, se interponen y entretajan a distintos niveles, respetando sus propios ritmos y componiendo la estructura misma. Todo parece indicar que la cualificación del tiempo es una condición ineludible de la existencia de la vida social y del surgimiento de una estructura social." (García: 1976: 69).

La cualificación del tiempo que la gente ha estructurado mentalmente se materializa en la organización de las labores agrícolas en las parcelas, las cuales se trabajan no sólo teniendo en cuenta las divisiones del tiempo establecidas por el calendario gregoriano (las horas, los días, las semanas, los meses, los años, etc.), sino teniendo en cuenta otras medidas del tiempo como los que marca la luna. El ciclo agrícola aparece aquí como ordenador de la vida social con una lectura del tiempo y del espacio muy particular, como lo observa García:

³⁸ Dicho antiguo en la vereda.

³⁹ Cada nuevo año que se cultiva.

"Tanto el tiempo reversible como el espacio discontinuo, permiten la reiteración y consecuentemente la predictibilidad, sin la cual la vida social sería inconcebible. El tiempo y el espacio no son, sin embargo, dos condiciones paralelas de la vida social, sino que la discontinuidad espacial puede ser un elemento cualificativo de la reversibilidad del tiempo, y el tiempo, por su parte, puede introducir discontinuidad en el espacio." (op. cit: 74).

La división del tiempo del calendario agrícola en Año Grande y en Guayome, en donde se tiene en cuenta la llegada de las temporadas de lluvias y sequías para las siembras, también se cumple en un territorio macrovertical correspondiente al Valle de Tenza, presentando variaciones según la altura.

4.3 El agua.

En este sub-capítulo hablaré acerca de los aljibes, las manas y el acueducto de la vereda Resguardo Mochilero y en un único sub-capítulo hablaré sobre el ciclo del agua dentro y fuera de la vereda.

4.3.1 Los aljibes y las manas.

Los aljibes en la vereda son reservorios de agua para el consumo familiar tanto en invierno como en verano, cuando falte el agua, pero cuando "echa a abonanzar" o comienza el verano largo entonces se utiliza más porque escasea más el agua, mientras que el agua que llega del acueducto se utiliza más en invierno para otros menesteres del hogar. Generalmente los aljibes no tienen nombres, mientras que si los tienen las quebradas, montañas, fincas y ríos. Por ejemplo, la quebrada Las Flores que atraviesa la vereda Resguardo Mochilero recibe ese nombre porque allí florecen los Siete Cueros en el mes de agosto. El agua del aljibe es considerada de mejor calidad para el consumo que la del acueducto, porque nace de la misma tierra y recorre conductos naturales que la mantienen limpia, mientras que el agua del acueducto que proviene de quebradas o aljibes de zonas altas es almacenada en tanques de cemento y luego conducida por tubería de PVC hasta las casas. Por eso la gente piensa que el agua del acueducto no tiene una circulación natural lo que la hace portadora de impurezas.

Los aljibes que nacen en la parte alta de la vereda surten de agua gran parte del acueducto veredal para sostener la demanda de los habitantes. Estos aljibes o humedales han sido comprados por el municipio para su mantenimiento, control y conservación de las especies nativas del bosque de páramo que lo puebla, como orquídeas, helechos, hongos, líquenes, gaques, chusques, quiches, palmas, aguacatillos, helechos como la reconocida "*jelecha*" que ayuda a mantener el agua del humedal, y otra gran variedad de árboles maderables.

"Este es un Arrayán con Quiches. Cuando llueven se llenan de agua, entonces, va bajando agüita de a poquito. Los pájaros chupan agüita de aquí. Esto es un árbol

llamado Chuyo y este se llama Granizo. Aquí hay árboles que se llaman Manzano, Granizo, Helecha, Encenillo, son árboles nativos de la naturaleza; hay muchos de bejucos. Hay jelechas que se caen y buscan la manera de subir.

Esto es un nacimiento de agua. La gente que necesitó agua la sacó de acá, o sea, que está cercado, lo compró el municipio. Aquí revienta agua que viene de arriba hacia abajo, de una laguna bonita, no se como la llaman. En tiempo de verano se seca, en tiempo de invierno se llena. Queda en la montaña de estos palos pa'llá. Acá en tiempo de verano la agua se seca un poquito, no llega consistentemente acá, entonces, tienen en la Quigua una manguera que sube en recta a la Quigua y le ayuda al pozo acá o al tanque a llenarse. En este tiempo de verano se cierra el registro a las seis de la tarde para que se llene el tanque toda la noche y se vuelve a abrir a las seis de la mañana pa que se llenen los otros tanques, los de abajo, los que dividen el agua que parte para diferentes casas. Así hay agua pa toda la gente." (Arturo Vallejo Manrique).

El agua de un aljibe o del acueducto que llega a cada casa se distingue porque cada una es conducida por mangueras diferentes. El agua de los aljibes es usada para el consumo humano y de los animales, mientras que el agua del acueducto llega a tanques de reserva de cada casa y es usada para el aseo. La gente cuida los aljibes de sus propias casas cercándolos, aunque Corpochivor está adelantando una campaña para reforestarlos.

Generalmente el agua del aljibe es agua sembrada que los "antiguos" alguna vez enterraron, agua bendita traída de La Capilla o de Chiquinquirá en totumos o calabazos. Esta agua la debe sembrar o enterrar un niño primerizo, el primero de la familia, para que el agua brote y se deje encontrar. Es decir que a veces se hacen varios huecos hasta cuando brote el agua.

"Aquí tenemos nuestra santa agua escondida en este aljibe. Aquí hay muchos palos de Siete Cueros o Palolindos, pero botan mucha hoja como lo ve, mucha basura. Nos tocó carparlo para que no le cayera todo ese chiquerál. Ella no viene de lejos, ella nace acá. Es un aljibe que es una belleza porque es un agua pura, pura, pura; porque ella de ninguna otra parte nace. La limpiamos cada año. Cuando mi padre tenía esta tierra nos dijo que esta agua fue sembrada con agua bendita traída de La Capilla en un totumo y fue enterrada en este lugar. Entonces un día me puse a hondarla y me encontré con unas palancas de palo, encenillos verdes y a debajo habían unos pedazos de totumo, calabazo. Y le sacamos eso y echó a botar agua pa arriba, señal de que los antiguos habían sembrado el agua, quien sabe en qué época. Esta agua nace dentro de la tierra. Cuando la gente viene de Bogotá toma de esta agua porque es pura. Hace 34 años la llevo cuidando, desde que me vine a vivir aquí arriba, era una manita rechiquitica; ahora es grande. Por la época de verano se seca pero no del todo. Siempre queda un hilito de agua que nos sirve para preparar los

alimentos. Por la época de invierno se llena otra vez, recobrando fuerza. Yo le agrandé un poco de terreno pa'riba. Eso es una hermosura de agua, no es calituda, ni nada.

*Este aljibe es de mi propiedad, no es comunal, como si lo es el acueducto. Esta agua del aljibe no tiene **caliche**⁴⁰ así no le pongan un desagüe. Me dieron un poco de madera pa sembrarla pa'riba del aljibe y lo agrandé en todo ese potrero que estaba destinado pa pastos. Corpochivor me dio un poco de alambre y once postes por medio del profesor que había en la vereda. Eso venían era unos técnicos que dijeron que estaban haciendo un estudio pa la vereda. Esa agua la usamos pal gasto de la casa [alimentación y ducha] y para hacer pozos pa que beba el ganado y para rociar los cultivos en época de verano. Mientras que el agua del acueducto la usamos para el baño y pa lavar la ropa. Esta agua no se puede usar para regar cultivos ni pa bebida de animales.*

A mí me dijeron los de Corpochivor que un aljibe nunca hay que agrandarlo hacia abajo, sino hacia arriba pa sembrarle madera, al lado de la cabecera. Yo hablé con una doctora de Corpochivor y le dije que le quería quitar un poco de Siete Cueros y me dijo que tocaba hablar directamente con ellos porque que tal que el agua se me retirara más bien. Me dijo que no debía sembrarle tanta madera arriba porque había madera que antes retiraba el agua. Ella agregó: "cercándole alto de la misma tierra va brotando la madera, de la misma madera que ya tiene el aljibe."

Ella no llega de ninguna parte, ella nace allí. Ella echa a reventar agua de encima de donde ella nace; de la hondura la destapamos y la tratamos de secar y al destaparle por ahí brota el agua, pa'riba. ¡Virgen Santísima! Da como miedo por eso no la ahondé más. Como esos de Corpochivor dicen que hay que cercarla cogiendo un buen espacio alrededor pues así lo hice. Pero eso es desde la vida de mi jinado mi padre, esu pu'aquí era un corral chiquito. Mi padre no la usaba pa nada. Cuando compró esta jinca ya estaba ese aljibito ahí. Él le compró a una señora que se llamaba Prudencia Manrique. Esta jinca nos tocó a dos hermanos por herencia. La jinca de allá no tiene agua, la que le tocó a mi hermana. Eso todo era potrero, entonces, yo le eché una cerca de aquí pa'llá. Cuando llegó la madera para reforestar yo la sembré y mire ahora eso se volvió los meros chiquerales. Me dieron unos Gaques y unos Alisos. Yo no los he desyerbado, ahí van, eso coge mucha humedad la tierra." (Don Pedro Mora Fernández).

"Los antiguos conocían esa madera como nativa del agua. Donde haiga un aljibe se recomienda sembrarle Siete Cueros porque guarda mucho el agua, la llama." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Peru si tieni una gotica de agüita... Esto es una mana, sembrada la agua, o sea, es traída de Chiquinquirá. Esta agua la sembró mi padre cuando tenía yo una edad de trece años. O sea que lleva más de 20 años sembrada. En el verano no hay agua. En el invierno esta manita se llena toda, o sea, que resultó del agüita que se trajo de

⁴⁰ Color café que toma el agua cuando está estancada.

*allá. La trajimus en un calabacitu de esus donde un tiempu cargaban el guarapu. Le pedimus el favor al padre de que no la regalara en Chiquinquirá, y después de traída mi padri hizo el huecu en esta mana del lau de arriba, peru ella resultó en la siguiente. De ella salía el agua y la encontró uno de mis hijos acá [abajo del sitio donde se sembró]. Lo que pasa es que cuando se va a sembrar una mana lo debe hacer un niño pequeño para que el agua se deje encontrar. Se llenaba el agua aquí arriba y salía acá abajo. O sea que hicimus tres intentos de hueco, primero, segundo y tercero (ver **Figura No.14**). Ya en el invierno se llena y en el verano ya queda ese poquito de agua, pero no se seca del todo. Entos si nació el agüita o esu es una agua nacida que se trai y ella naci. En este verano está bastante acabada la manita, está casi seca, se espera hasta que llueva que se llene. En estu, en junio, juliu, ya está la manita casi completa. (Doña Etelvina Cuesta Rubiano).*

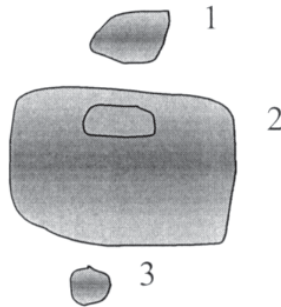


Figura No.14. Sembrar Agua.

"Se trae en un calabazu pequeñito y se hace el huecu y tiene que ser un niño el que lo siembre. El niño se mete allá y que lo coloque ahí y listus; así dice el cuento. El agua debe ser bendita, la traen de La Capilla o de Chiquinquirá." (Jorge Manrique Peña).

Algunos aljibes deben ser cubiertos con carpas para evitar que las hojas de los Siete Cueros inunden la superficie. Estos se convierten en medidores de la intensidad del verano que transcurre.

*"Si está muy seco el aljibe se pone bajito. En cambiu en invierno es repletu el pozo. Allí mi abuelitu la utiliza pa cocinar y pa batir el **guarapu** por lo que es agua muy limpia. Yo le sembré un trozu de **Borracheru** pa evitar que los gusanitus se coman el maíz." (Daniel Mora).*

Las **manas** son también llamadas pozos o pozetas. Finalizando la temporada de lluvias se abren manas o bebederos en la tierra cerca de los nacimientos o aljibes, usando pala o azadón, para que las reses beban y no les falte el agua cuando llegue la temporada seca.

4.3.2 El acueducto.

El acueducto se hizo necesario en la medida que se formaron nuevas casas, construidas en propiedades adquiridas por la compra o por la herencia, tierras que no tenían aljibes para obtener el agua de consumo humano. Así que la presión de la gente hizo que se construyeran tanques de reserva para redistribuir el agua a las diferentes casas a través de una red de tubos de PVC, cubriendo así toda la demanda de la vereda. El agua del acueducto viene de las quebradas, chorros, pozos o lagunas de la vereda y debe ser usada para el consumo humano, el aseo personal y de la casa, pero la gente la utiliza más para el riego de las labranzas o para los animales, actividades que están prohibidas. Esto ha generado una sobreutilización del recurso, dejando sin agua a los usuarios de la parte baja de la vereda que no poseen aljibes, causando enfrentamientos entre los usuarios y la junta de acueducto.

Cuando llega el verano el agua escasea, entonces, el presidente de la Junta de Acueducto cierra la válvula de la bocatoma de la parte de arriba para que se llene el tanque de reserva y la abre más tarde para que se redistribuya. No obstante, la mayoría de los usuarios de la vereda no usan el agua del acueducto sino hasta cuando llega el verano, porque muchos tienen aljibes que les brindan agua suficiente y de mejor calidad.

"El acueducto de esta vereda viene por el lado de arriba de don Aurelio Vallejo. Este acueducto comparte sus aguas con un sector de la vereda de Quigua. El acueducto de la vereda no surte de agua a toda la vereda porque hay muchas personas que tienen agua propia proveniente de aljibes ubicados en sus mismos predios, entonces, no piden el agua, pero la mayoría de personas tenemos el agua del acueducto." (Don Pedro Mora Fernández).

4.4 Ciclo del agua en la vereda Resguardo Mochilero y sus alrededores.

Los pobladores de la vereda poseen un conocimiento propio del movimiento cíclico del agua que he denominado micro y macro territorial. El primero abarca un territorio pequeño que corresponde a la vereda y a algunos lugares cercanos, como distintas montañas y la represa. Mientras que el segundo abarca desde la parte media y alta del Valle de Tenza, influenciado por el río Garagoa que corre de Norte a Sur a través de sus tierras y por la acción de la represa de Chivor que hizo que se invirtiera el camino de nubes porque antes de que la construyeran, esta cadena de nubes se formaba desde el cerro de Mamapacha y bajaba por la quebrada La Quigua hasta llegar a la desembocadura del río Garagoa, y seguía bajando hasta unirse con el río Upía; ahora las nubes suben en forma contraria, desde la represa hasta el cerro de Mamapacha.

"No ve que la Mamapacha mandó los hijos pa la represa. Ella dijo a los maestros que estaban construyendo la represa que si se hacía la represa, ella amenazaba con

llevarse el pueblo de Garagoa, puentes y todo lo que encontrara a su paso por querer tener todo el agua allá abajo." (Doña Dina Elvia Cubides de la vereda Quigua Arriba).

4.4.1 Ciclo del agua en un macro y en un micro-territorio.

Hay un conocimiento macroterritorial sobre el fenómeno climático que tiene incidencia en la vereda y hace referencia al movimiento de las masas de nubes que se relacionan con los municipios de Garagoa, Chinavita, Tenza, Sutatenza y La Capilla. La gente interpreta ciertas señales del clima dentro y fuera de la vereda que le permiten deducir el comportamiento de las nubes y las lluvias.

*"Ahora se ha vuelto un clima casi medio, porque eso antes era muy frío pu'aquí. ¡Eso era llover mucho duro, uyaiii! Había días íntiros [enteros] en que no se le miraba la cara al sol. No calentaba ni pite, ni pite, sólo llover los santísimos días, hasta una semana que era toda lloviendo. Esto no sólo se debe a la construcción de la **represa**, sino al clima del mundo. **La represa lo que trae es mucho yielo, porque viene una nube de allá pa'riba que se levanta y cuando no es de puallí pa'riba de la quebrada La Quigua, sale ya del lado de allá, del lado de Bancos de Páramo, sale hacia el alto** [correspondiente a la cuchilla El Varal y Las Cruces (ver Mapa No. 3)] **y se riega por lao y lao. Esos son yielos que vienen de allá cuando se opaca abajo en las riberas del río Garagoa, cerca al municipio de Tenza. Se dice que cuando se tapa a ese lado y se tapa arriba en la vereda de seguro llueve. El día de Santa Ana terminó lluvioso** [26 de julio]. Hay veces también que se ve la **nube bajita** que sube por la montaña de **Sutatenza y La Capilla**. Si está encapotado en La Capilla y en Tenza es porque de seguro lloverá acá [ver **Figura No. 15**]."* (Don Pedro Mora Fernández).

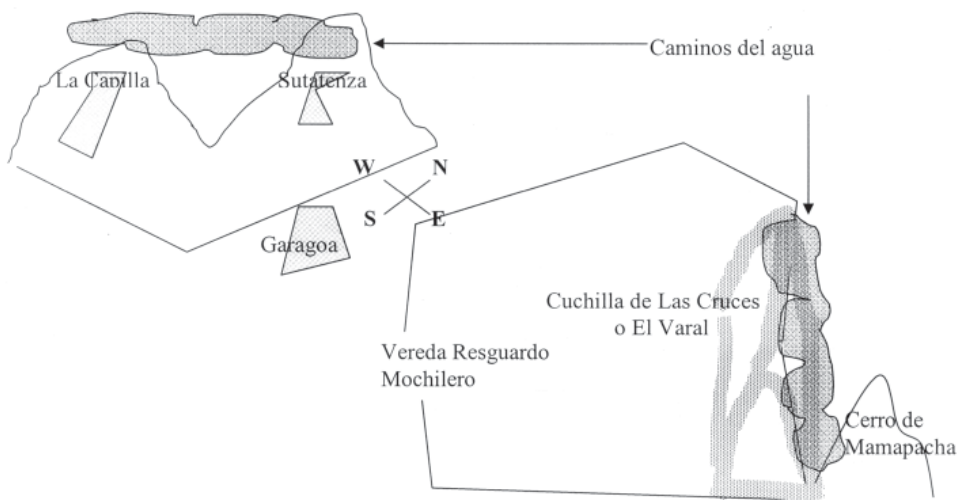


Figura No. 15. Caminos del agua en la vereda y los alrededores.

"La mayoría de lluvia que no viene con aire llueve vertical, de lo contrario llueve inclinada. El aire se encuentra y viene a llover en una sola área, en una sola nube. A veces caliente acá en la vereda y llueve en Garagoa, Chinavita y Tenza, lo que coge el globo de la nube. Cuando llega una granizada el mismo aire va con más fuerza y la hace explotar más rápido." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

El ciclo del agua como lo ha entendido Maria Teresa Carrillo en su trabajo de grado "**Los Caminos del Agua**" hace referencia a un "...*tejido territorial común de los relatos históricos, que al ser el más general, "agrupa" o "sincroniza" todos los medianos o pequeños ciclos de todo el territorio.*" Siguiendo esta premisa, la gente de la vereda Resguardo Mochilero también hace referencia a un ciclo del agua fuera de los límites veredales, más exactamente dos cadenas cortas de nubes que al encontrarse con otros caminos hacen llover en la misma vereda.

*"Hay veces que se ve una **nube roja** por encima de la cuchilla **El Varal** o cuchilla de **Las Cruces**, pal lado de **Macanal**, eso es señal de **verano**. Por el lado de la Cuchilla El Varal y por el lado del río Garagoa, hay veces se encuentran esas nubes y se suben [hacia al cielo], entonces, ya no llueve. Si se quedan quietas y se acumulan llueve, eso depende del viento."* (Don Pedro Mora Fernández).

"Ayer [22 de marzo del 2001] tronó al lado de San Luis de Gaceno [pueblo a dos horas de Garagoa] y al lado de Mundo Nuevo [páramo de Chinavita, Garagoa, Zetaquirá y Rondón] y venía por el lado otra tormenta de Chinavita pa'riba a la vereda [bajando por el río Garagoa] y luego se cerró por la tormenta que venía del lado de Garagoa, de Santa María y Macanal. Entonces llovió acá y por ese aguacero se aplacó la humareda por las quemas." (Don Marcos Rubiano León).

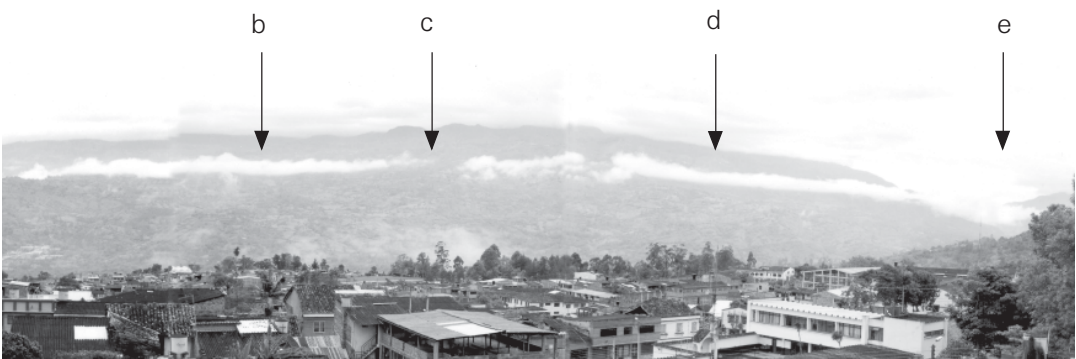


Foto No. 17.

"Esta nube viene de la represa [de Chivor] y sube hasta Mamapacha. Entonces se encuentra con un aire que va bajando de los Llanos y levanta la nube, entonces llueve. De eso depende un yelo que le cae a las plantas como a la papa, la alverja, la haba, eso es lo que nos daña a nosotros." (Arturo Vallejo Manrique).

Otras formaciones o cadenas de nubes son de mayor tamaño, por lo que su recorrido es más amplio, de uno o varios municipios a otros. Observando el rumbo que toman las nubes a lo largo de la cordillera Oriental, visto desde el frente de mi casa, pude observar la existencia de varios de esos caminos de agua o de nubes que la gente me había hablado anteriormente. Estos caminos se forman iniciando el período de lluvias, distinguiéndose de otros caminos que aparecen en el período de sequía. A comienzos del período de lluvias, en el mes de marzo y abril, se puede ver el camino completo y espeso de nubes que se levanta paulatinamente del pie a la cabecera de la cordillera oriental, a lo largo de la rivera del río Garagoa. Se observa la cadena completa desde el extremo norte hasta el extremo sur de la cordillera, este último ubicado en la represa de Chivor. Una vez la cadena llega a la cabecera de la cordillera se une con una gran nube espesa que generalmente se encuentra cubriéndola casi en su totalidad. La gente habla de otros caminos del agua que se ven a simple vista en las épocas más lluviosas, en el mes de agosto. Estos caminos comunican varios cerros en distintas direcciones (ver Foto No. 17), como sigue a continuación:

1. Camino del agua que va del Cerro de Somondoco (a), donde se aparece un Cristo Rey en sus alturas, pasa por la Cuchilla de Mundo Nuevo (e), llamado también Mamapacha en Chinavita, hasta el cerro de Carvajal en Pachavita (c), llamado también el Alto de la Virgen.



2. Camino del agua que va del Cerro Negro de Úmbita (d) al Cerro de Mundo Nuevo o Mamapacha en Chinavita (e).

3. Camino del agua que va del Cerro de Somondoco (a) al Cerro Negro de Úmbita (c).

4. Camino del agua que va de la Cuchilla Los Cristales de Pachavita (b) al Cerro Negro de Úmbita (d).

5. Camino del agua que va del Cerro de Carvajal en Pachavita (c) al cerro de Somondoco (a) pasando por la parte media de la Cuchilla Los Cristales (b).

6. Camino del agua que va del Cerro de Somondoco (a) a la Cuchilla de Mundo Nuevo (e), pasando por cerro de Carvajal de Pachavita (c).

La memoria está inscrita en los lugares que se relacionan con ciertos fenómenos naturales, como por ejemplo, cuando truena hacia el lado de la cuchilla de las Cruces cae un fuerte aguacero sobre la parte alta y media de la vereda Resguardo Mochilero.

*"Por esta época del año, por el mes de **agosto** se ve subir nubes por la Cuchilla de las Cruces. Viene bajando una nube bajita, viene bajando puallá de todas esas hondonadas del lado de las Cruces, y viene de la represa de Chivor subiendo por todas esas hoyadas hacia arriba. Desde la Cuchilla de La Jullería se alcanza a ver abajo el Dátil [centro pesquero y comercial] se ve el mar de agua, abajo [la represa].*

*Una nube que va bajando o subiendo hacia Mamapacha está bajita. Eso cuando llueve y hace bueno resultan así esas nubes. Decían los antepasados que era otra vez recogiendo agua. Esas nubes suben de la represa, vienen subiendo por todo el río Garagoa luego se vienen por toda la quebrada Quigua hacia arriba, hasta que se eleva y desaparece [cerca del cerro de Mamapacha]. Si las nubes que vienen por la quebrada Quigua y las que vienen de la represa por la cuchilla de las Cruces, que salen por la cuchilla de La Jullería, se elevan antes de encontrarse es porque no va a llover tan ligero [ver **Figura No. 16**]."* (Don Pedro Mora Fernández)

Hay señales en el paisaje de la vereda que también avisan de la llegada de las lluvias, por ejemplo, cuando truena en La Capilla es lluvia segura en Garagoa.

*"Cuando se encapota el cerro de doña Pacha [Mamapacha] es por que quiere llover. En tiempo de **verano** la nube negra sigue su rumbo y el aire la va llevando hacia Bogotá. Si truena en el cerro de doña Francisca [Mamapacha] y a la vez truena al lado de Pachavita es porque va a llover. Al trueno que suena en el cerro de Macanal le contesta doña Francisca, es porque viene agua pal suelo. Cuando está la nevada y hace frío es porque echó a hacer **frío de agua**. El mismo viento dilata [aumenta] el agua, entre más viento más lo dilata. Entre más alto más fuerza tiene el aire.*

*Cuando en la mañana aparecen nubes en el **hoyo de los juteros** es porque va a llover. Como antiguamente no había represa las nubes se levantaban del río Garagoa, ahora se levantan de la represa. "Cuando relampaguea al lado de Tunja es porque*

quiere "**abonanzar**", es decir, que va a haber un "**veranito**" de uno o dos días. Cuando truena al lado de los jutes o al lado de Muceño, vereda de Macanal, eso es mala señal, pa tronar es que viene el agua." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

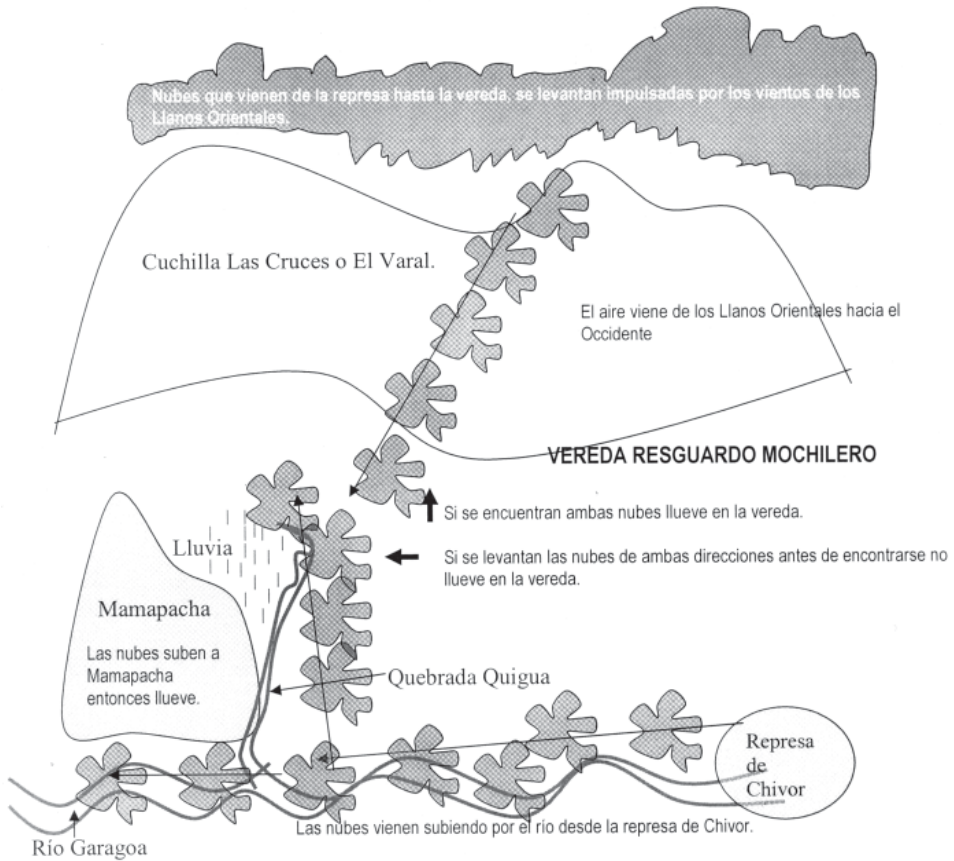


Figura No. 16. Ciclo del agua en un macroterritorio.

5. Preparar la tierra.

En este capítulo describiré y analizaré los conocimientos, las actividades, las condiciones para economizar y los resultados alcanzados por la gente de la vereda Resguardo Mochilero sobre su economía a través del tiempo, reflejados en su organización social y en las actividades que realizan. Para su mayor comprensión organicé el conocimiento de la gente en dos sub-capítulos, el primero de ellos habla de la economía de la gente antigua y las transformaciones socioculturales de la agricultura a través del tiempo. El segundo sub capítulo está dividido en dos partes, la primera parte trata acerca de la forma cómo se prepara la tierra (barbechar la tierra) para el cultivo de cualquier sementera o *"eriao"* en tierra nueva, en cuanto a: rozar, quemar, arar o *"romper el llano"*, abonar con cal o *"encalar"* y la segunda parte a la preparación de la tierra de un rastrojo.

La *"comida"* (tubérculos) y el *"recao"* (semillas de granos) se siembran en un barbecho, según la forma del terreno: si éste es plano, entonces, los surcos se hacen paralelos a los lados del barbecho que se traza o a la escasa pendiente que exista, es decir, a *"lo derecho"* o a *"lo parado"*. Si el barbecho se hace en una ladera o monte, entonces, se hacen los surcos *"al través"* o a *"lo sesgado"*, es decir, casi diagonal a la pendiente.

Los barbechos se clasifican según si se ha sembrado o no hasta ahora, entonces, se les dice sembrar en *"tierra nuevas"* *"hogueriaos"* o *"quemajos"* (barbecho nuevo) a las tierras donde hasta ahora se va a sembrar y los *"rastros"* (barbecho viejo) a las tierras que han sido sembradas y se resiembran, en cada uno de estos terrenos cambian ciertos patrones como la clase de *"eriao"* o sementera, el ancho de los surcos o caminos (*"melga"*) y la dirección que deben tener esos caminos para que no se inunden de agua, ni tampoco se arrastren la tierra y los abonos que poseen; además de que en cada barbecho se prepara la tierra de forma diferente según el *"catiao"* o la asociación de cultivos que se haga, es decir, que en *"tierra nueva"* que tiene *"toyol"* o monte se debe rozar (talar) y quemar, para luego si *"barbechar"* la tierra. Este último proceso se empieza al *"romper el llano"*, picar y *"encalar"*, cercar, melgar o hacer los surcos, zanजार y hoyar la tierra, no sin antes haber escogido la semilla para la siembra. Mientras que en un *"rastrojo"* o tierra que ha

sido sembrada, se debe preparar la tierra de forma diferente, primero se debe desyerbar, luego *"hogueriar"* o quemar, *"romper el llano"* o traspalear, melgar o rallar la tierra (si es necesario), y finalmente hoyar, evitando estropear los *"siembros"* que hay dentro del *"rastrajo"*. En el caso en que se hayan sacado todos los *"cortes"* o cosechas de éste, no hay necesidad de preparar tanto la tierra para un nuevo cultivo como en la *"tierra nueva"*.

5.1 Los *"siembros"* de ayer y de hoy.

La unidad social determinada en el espacio, el cual la gente ha adecuado alrededor del trabajo agrícola, permite conceptualarlo como *"...campo semántico, espacio culturalizado de comunicación, dotado de significado y significantes."* (García, 1976: 17). Partiendo de esta afirmación se pudo entender que la forma como la gente percibe el tiempo es como recorre la vereda por los caminos trazados de una finca a otra, inclusive a otra vereda, otros municipios, lugares en donde la memoria de la gente transita recordando los cambios sucedidos, lo que permitió analizar la forma de vida social en la vereda. Para entender estas transformaciones fue necesario primero entender la organización social que relaciona a los individuos entre sí dentro de la vereda (ver capítulo 3), para luego sí entender que las labores agrícolas se realizan entre familiares, compadres y vecinos que tienen algún grado de parentesco con una pervivencia cultural, en donde, por ejemplo, se le dice *"tío"* a todo hombre mayor, recordando la organización social de parentesco entre los muiscas.

Se asume entonces un territorio ordenado y señalizado por la demarcación de lugares usados para varios fines: *"medianías"*, o potreros para la ganadería o para la agricultura. Espacios que se relacionan con factores ambientales y culturales que permiten que las labores practicadas sean satisfactorias. Las medianías pequeñas se destinan para la agricultura y no interfieren con las grandes medianías destinadas para la ganadería de doble propósito imperante en la vereda: vacas lecheras o ceba de toros. Las actividades agrícolas y ganaderas responden a un mercado local y regional, y a un ejercicio de auto-sustento familiar propio.

Las áreas naturales como bosques, cuchillas, altos son pensados como reserva de una posible incursión agrícola y ganadera, pero en la medida que se puedan trabajar y los resultados de la comercialización sean adecuados, de lo contrario no se tocan, además sirven como rutas que conectan sitios de vivienda, de trabajo, de esparcimiento y en algunos casos de cacería.

La razón por la cual analicé más la producción agrícola que ganadera es porque encontré una dificultad al tratar de seguir a los hombres a potreros lejanos para observar con mejor detalle dicha actividad, y porque los pocos especialistas que sabían acerca del manejo del ganado se encontraban casi siempre lejos o era muy difícil localizarlos, porque su propio oficio les exigía estar en distintos lados donde se los requiriera. La importancia de profundizar en las prácticas agrícolas de esta vereda es porque son herencia del conocimiento de los antiguos habitantes y está desapare-

ciendo con la muerte de cada mayor. Además hemos considerado con un equipo multidisciplinario apoyar estas prácticas agrícolas y buscar soluciones a las problemáticas más apremiantes que toca tanto a productores como consumidores, como la construcción de una cadena productiva de mercados “verdes” o libres de tóxicos con la participación de la comunidad interesada, buscando beneficiar la diversidad agroecológica, revalorar el saber histórico y sus transformaciones. De esta manera pretendemos influir en el mejoramiento de las condiciones de vida de los habitantes de Garagoa. Así que queda abierta la posibilidad para que otros profundicen en el aspecto de la ganadería de la región, que por cierto es muy interesante.

La economía de la gente antigua.

Según recuerda don Custodio Manrique Pedrao, el más antiguo de la vereda, con más de 80 años en los hombros, cuando era joven la gente tenía por costumbre economizar todo, el vestido, el dinero, la comida, etc. En el pueblo sólo se compraba o se intercambiaba algunos productos por los más necesarios que no se encontraban en la vereda, como la sal y la carne. Mucho tiempo después la gente empezó a comprar arroz, azúcar, mantequilla, aceite, galletas, etc., en los almacenes del pueblo.

Otros eran los oficios en las épocas de los “*papás señores*” (abuelos) de los más viejos en la vereda, como el oficio del telar: hilar y teñir mantas y lienzos, tirar fique y sembrar, lo que permitía una economía de subsistencia y de intercambio de bienes.

"Esu en ese tiempo la genti economizaba muchu, la ropita no era sino sólo los vestiditus de quitar y poner en el campu y la ropa del pueblu era especial, era el sólo vestiditu pa ir al pueblu, cuando unu iba y llegue y quítiselu y guardelu. La alimentación se hacía de sólo lo que se cultivaba en la casa, nada más, esu cultivaban arracacha, maíz, hibia, ruba, calabaza, frijol de Año, esu era la alimentación, por ejemplu, en mi casa, porque la genti nunca compraba cosas del pueblu; con diez huevus se compraba un kilo de carne. En esi tiempu la genti decía que la plata no se conseguía y la genti siempre economizaba, tocaba no desperdiciar la comida, porque esu todú se utilizaba, fuera el troncu, fuera la papa delgadita, todú se utilizaba." (Doña Ana Felisa Fernández de Olmos).

"Ellus vivían de sembrar yuca, arracacha, maíz, haba y alverja, esus eran sus cultivos en esi tiempu, esu de papa no se ojrecía, en esi tiempu no se abonaba, sino cuando muchu con abonu negru, ceniza y lo del ganado [estiércol], esu no se mercaba abonus de ninguna clase, no señora. Mi papá era un cultivador y su ojicio de él era tirar fique, paliar, sembrar, todú esu y a ganase ochu centavus o diez centaitos por día [1930]. Yo también salía a trabajar, a despuntar el día mortal, nos tocaba trabajar casi seis mesís pa mercar una baraja de tela pa vestínos, en esi tiempu yo conocí esu. Una libra de chocolati no valía sino tres centavus, una libra de maíz tres centavus, sí se subía a cincú el chocolati, había carestía. ¿Bueno así jue todo y adonde vamos? Los más anterioris tenían ya otros conocimientus, ellus,

como mis papás señoris, los papás de mi mamá, ellus ya sabían tejer en telar." (Doña Etelvina Rubiano León).

Actualmente, las labores agrícolas en la vereda se han disminuido por diversos factores. En el año 2001, los jornales estaban a \$8.000 en la vereda y los demás costos en la agricultura se habían incrementado a tal punto que no se recogía la base invertida en los cultivos.

"En esi tiempu se araba en la vereda, habíamos hasta tres yuntas en esus barbechones, ahora es retacitus que toca arar ya porque la salud no se presta, porque la tierra no da como antes, ya no hay la genti pa trabajar, no se venden los productos que cultivamus. Puallá tenía unos arracachales y la daban puro barata, los obrerus tán muy carus, toca pagar 80 pesus [\$8.000] y pa cercar y pa bregar con las "medianías", pa rozar los potrerus hay que pagar a los obrerus lo de zanjear, rozar y cercar." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Las transformaciones socioculturales de la agricultura en el tiempo.

"Los primerus cultivos eran cerca del pueblu." (Don Juan Evangelista Cuesta Toro).

Las condiciones económicas de la agricultura y de la ganadería a través del tiempo han cambiado por una disminución del capital y una menor participación de las fuerzas productivas que mantenían un modo de producción acorde con una estructura social existente basada en la familia extensa. Esto debido en parte a la migración de los campos a las ciudades, la marginación en la competencia de la comercialización de productos agrícolas ("**baratías**") y principalmente porque se vino un nuevo sistema completo de producción que lo transformó sustancialmente todo, fundamentado en novedosos insumos agrícolas y tecnologías de cultivos que prometieron mayores rendimientos de las economías rurales.

"Hace una década que las cosas eran diferentes, había más obrerismo, había más plata, o por lo menos la plata alcanzaba más y los cultivos eran grandes, había más salida comercial de los productos. Los demás pueblos antes venían a llevar productos provenientes de los campos de Garagoa, ahora eso no es así, ahora los productos los traen de la Sabana, porque allá si saben cultivar tecnificado, acá la gente cultiva todavía sin tecnificar, allá ellos tienen agrónomos y gente que sabe cómo sacar un cultivo grande sin que se lo coman las plagas. Hay que ver aquí no más en Úmbita [municipio a tres horas de Garagoa], cómo se sacan cultivos grandes, como la papa, alverja, por decir, de una carga de papa aquí salen 20, mientras allá salen 100, eso es porque ellos están tecnificados.

Y como ahora están vendiendo todo a los extranjeros y ellos aprovechan las riquezas y no dejan nada, sólo más pobreza. Entre más pasa el tiempo más se ve la diferencia entre ricos y pobres. Como decir, con la venta de Telecom, la venta de la represa de Chivor a los chilenos, y así todo. Pienso que si supiéramos más de ellos nos sabríamos defender, sin olvidar lo propio, como por ejemplo, aprender a hablar inglés. La colonización que hoy sufre Ecuador nos perjudica, por lo que se de un hijo que está viviendo cerca a la frontera con ese país, de pronto vamos para allá." (Don Gustavo Vallejo Alfonso).

"La agricultura ha cambiado mucho desde la época de mis papás porque entre más, más no se quiere dar nada, mejor dicho, se daña mucho, la mayoría toca fumar, creo que eso es por el cambio de clima, las yieladas que llegan." (Don José Morales Suárez).

"Antes era lejitos de cada mata⁴¹ de papa que se sembraba, que pa poder echarli harta tierra a la mata [atierrar], en cambio ahora cada mata de la una a la otra es puru juntica, es que siempre el tiempo cambia lo de antiguo a lo de ahora, ahora ya es todú distintu, pero hay vecis se mantiene, por ejemplo, en la arracacha es lo mismu de antes a comu se siembra ahora, retiraita una de lotra." (Doña Marina Rivera Toro).

"Aquí se siembra poco por motivos a que por un lado no hay la plata para cultivar en harta cantidad y el otro motivo es que si se cultiva en harta cantidad, si tá de Dios que se logre el cultivo, entonces da en una baratía de papa y lleva uno las de perder. Si pierde plata es porque hoy día al menos una bolsa de remedio está valiendo los \$12.000 o \$15.000, como decir un bulto de abono químico como el 13-26-6 está en un promedio de \$28.000 y la papa hoy en día está en un promedio de \$25.000 el bulto, no alcanza lo que vale un bulto de papa pa comprar un bulto de abono pa regarle, por eso es que no cultivamos en hartu, se cultiva poco por no dejar de entretenerse uno por ahí, porque hay veces da mejor cuando está cómoda comprarla [precios bajos] que no invertir trabajo y plata en el cultivo." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

La transmisión del conocimiento agrícola ha pasado a través de las generaciones, resistiendo frente al conocimiento "recortado" de agrónomos y veterinarios de los organismos agrarios (Umatas) que ha incursionado con nuevas técnicas y semillas agrícolas, dejando mucho que desear.

Algunos cambios en la forma de cultivar las sementeras se empezaron a mediados del siglo pasado, cuando incursionaron los abonos "**químicos**" (químicos), luego variaron las marcas y posteriormente llegaron los "**secticidas**" (insecticidas) y "**funicidas**" (fungicidas) con las plagas que fueron apareciendo, que unidos generaron más enfermedades a los cultivos y las personas, como hoy en día sigue afectando. Antes sólo se usaba "**abonos negros**" (orgánicos) en cantidades mínimas.

⁴¹ Una mata equivale a la cantidad de semillas que se siembren en un mismo hoyo, ya sea la semilla de una sola clase de siembro o el "*mutal*" o semillas de varias clases de siembros ("*recao*" y "*comida*").

"Estas tierras antes eran muy descansadas, porque si había montañas nuevas pa cultivar, se araba, se le daba un palazo y se abría un hueco sin tanta melga y cuidado de que quedara derecho y se le daba una aporcada, pero no existían nada de funicidas, ni abonos químicos, sólo era abono de la montaña." (Don Marcos Rubiano León).

"Aquí venimos a melgar, que significa formar surcos en la tierra y sembrar papa en hoyos, antes se hacía un hoyo en el toyal [monte] quemado y ya tuvú, sin melgar. Nosotros aprendimos a cultivar gracias a nuestros padres, como no había ningún agrónomo y la tierra todavía era bastante fértil, arreglábamos la tierrita pero no se jumigaba, ningún químico de abono existía.

Para hacer un cultivo de la forma de antes o de hoy, eso es la misma vaina desde hace **15 o 20 años**, claro que hoy en día hay más drogas para matar las plagas que se comen la sementera. Antiguamente, era muy poca la tecnología o la ciencia para matar los trozadores, los pulgones, las pulguillas que la atacan. La forma del cultivo de hoy ha cambiado día tras día, antiguamente, por allá en **1950** se sembraba la papa sin ninguna clase de Gota o de plagas, en el **58** mi papá trajo un bulto de papa de Chocontá y de allí vino la Gota. De **1958 a 1960** echó a resultar la **Gota**, entonces, ahí mismo salió un químico que atacaba esa enjermedad llamado **Caldo Bordelex**, ese fue el primer jungicida de la papa, recomendado por agrónomos. En ese tiempo se escuchaba por la **Radio Sutatenza** a los agrónomos que aconsejaban como tratar la enjermedad de la Gota. Esas fueron las primeras drogas que principiamos a usar en vida del jinado mi padre, Juan Vallejo Peña. En el año **52** [1952] mi papá entró a cultivar la papa **Tocarreña Rosada**, juimos a comprarla a la **Caja Agraria** con don Ricardo Ávila, el papá de doña Elena, esu en ese tiempo no existía todavía la papa Pastusa en estas tierras. El Caldo Bordeléx era **Sulfato de Cobre y Cal**, en una vasija se hacía la mezcla de estos elementos y a toda hora tocaba rebullir porque sino se asentaba en la bomba o en el pozuelo o donde se echara, porque eso se asentaba y a veces le tapaba el pito a las bombas, eso era una brega, pero medio le hacía bien a las plantas controlando las plagas. La química propiciaba a salir con otras sustancias como el **Hidrocloreuro de Cobre** y la **Sal de Bromuro**.

Mucho después comenzaron a salir otras drogas, como la que trajeron a través de la Caja Agraria, no recuerdo como se llamaban. Cada vez más salían más drogas, como hoy en día que hay cantidad de drogas pa la Gota, por eso es que uno no se acuerda de los nombres, porque cambian cada mes los nombres; pero hoy en día ya los químicos son débiles, no sirven pa controlar nada, antes sale más plaga. Yo no sé si es de acuerdo al clima o a que no sabemos manejarlas bien que no dan resultado pa la Gota, al jumigar lo que se acaba es el cultivo y no la plaga. No sé que pasa, qué sucede, será que ya vienen pasadas esas drogas, ya que en la etiqueta no viene fecha de vencimiento." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Desde que tenía quince años he estado cultivando, el jinado mi padre era muy agricultor, se llamaba Juan Mora Ovalle. La mayoría de conocimiento de la agricul-

tura se adquirió aquí mismo, después los de la Umata echaron a venir, pero no saben mucho y antes hacen mal, sólo para el asunto de las fumigaciones si sirve, hay veces consiguen semillas nuevas pero no regresan a ver como andan los cultivos y como no conocemos las nuevas semillas hay veces se nos dañan y entonces, tenemos que inventarnos como cuidarlas. Semillas como el maíz que no se da en éste clima [frío] entonces se daña. Eso era mucha hermosura de cultivos antes, cuando eso qué jumigar ni que nada, eso hacían un hoyo con la pala y ahí echaban la puñá de papas, ahí se dejaba y eso era una hermosura. Yo medio me acuerdo cuando principiaba a conocer esa hermosura de papa que recogían. La alimentación también ha cambiado de antes porque se comía diferente, antes se comía con manteca de ganado, cuando eso qué aceites, aunque de cerdo sí había y era muy rica. Cuando eso qué mantecas vegetales, nada, nada, nada." (Don Pedro Mora Fernández).

*"Antiguamente, decían nuestros padres, poallá hace unos **70 años** atrás, que se sembraba la papa, que no se jumigaba, no era sino sembrala. Ni que abonos químicos, se usaba únicamente con abono negro, el que se recoge por ahí y eso era que recogían papita. Ahora se tiene que jumigar y casi ninguna planta se da sin abonarla." (Arturo Vallejo Manrique).*

*"Las plagas de los cultivos eso está hace hartito ¡Uyay! En las plagas paperas, donde va esa plaga que se llamaba enenantes [antes] de **Chunguyes**, todú esa plaga cogen con la hojita, todú se lo comen, a tiempus no llega ese gusano a la agricultura, es por épocas; en este tiempu [febrero] no se oiba [oía], ahora sí. Qué se qué dependerá eso, ya por mano de Dios, ya que por mano de Dios está que haber un hambre, tiene que haber una guerra mundial. ¿Y hay no se tá conociendo, poco a poco? De las plagas en los cultivos, de eso ya hace por lo menos unos 50 años, empezaron a llegar unos junicidas que de eso tal vez uno se jodió el corazón..."*

Los abonos químicos entraron hace como unos 50 años, porque al principiú también no echaban esos abonos, cuando de golpe echó a salir y echó a dar muchu la papa con esos abonos químicos. Dicin que de los mismos abonos vino a esterilizarse la tierra en Colombia, por ejemplu, ese se va comiendo la arcilla de la tierra. Por ejemplu, por un año da la sementera muchu bien y el segundo año, eso sí echa, ahí mismo le toca botarle más hartito químico porque ese ya se comió la arcilla, ese abono, que es el mejor abono de la tierra. Hasta hay conocí yo, y hoy día, de veraz, no ser uno capaz ni de tragarse un huevo, porque le hace a unu daño." (Don Nepomuceno Peña Parada).

La gente es conciente de que cada vez son más pocos los productos que se pueden sembrar sin biocidas ni abonos químicos, como el maíz, la calabaza, el nabo, la ruba, la hibia, la arracacha y la yuca, aunque a algunos no les funciona debido a que la tierra está muy desgastada, no está bien abonada o no es tierra nueva, eso depende de la manera como se abona o se deja rotar la tierra para un próximo cultivo. También es claro que el uso de los insecticidas es proporcional al

tamaño del cultivo, es decir, entre más grandes es más necesario el uso de insecticidas y entre más pequeños, menos se usan y en menor cantidad. Además ciertas señales o transformaciones en el medio natural son consideradas a la hora de detectar si una tierra o un cultivo van a dar problemas, lo que hace necesario abandonar la intención de siembra, abonar la tierra con químicos o fumigar la sementera. Pero eso varía también teniendo en cuenta toda la gama de factores antes nombrados, así que no se puede generalizar ni determinar que ciertas condiciones sean las mejores para tener un cultivo, debido a eso se encuentran opiniones encontradas entre la gente a la hora de explicar por qué ciertos productos son fumigados, abonados, y otros no, lo que depende en gran parte de su experiencia y conocimiento.

*"El producto que menos necesita fungicidas y abonos por acá es la **arracacha**, hay veces que se necesita abonar la tierra para que se dé, pero eso depende del terreno, hay partes donde es bien abonada la tierra y no necesita abono, sólo sembrarla y paliarla una o dos veces, depende de si se enyerba mucho. Mientras que **la papa, el maíz, la alverja, el frijol si necesitan más de los abonos y fungicidas o plaguicidas**. Al frijol le cae Gota o yielo, lo mismo que a la papa. El **lulo** ya no se cultiva casi porque ya no se volvió a dar, porque ahora se está dando en tierra más **caliente**, antes si se daba en estas tierras **frías**, pero ahora se quema mucho."* (Don José Morales Suárez).

*"Hoy en día si no es con fungicidas y abonos no se dan las sementeras, **hasta el maíz ya es menester de echarle veneno** a la semilla para que en la siembra no se lo coman las hormigas, y también necesita de abonos para que de mazorca. Se utiliza muy poco veneno en la bomba de 20 litros por la vaina de que es poco cultivo. ¿Será por eso que no funciona? Porque aquí se siembra menos de cuatro cargas de sembradura."* (Don Jorge Vallejo Alfonso).

*"La tierra está como desgastada y si no se jumiga se muere todo, ahora hay más plagas, **claro que el maíz ni la arracacha es menester jumigarlas**."* (Arturo Vallejo Manrique).

La gente considera que en el pasado los cultivos "*catiaos*" o asociados daban mejores resultados y que la incursión del nuevo sistema de producción agrícola, traducido en la aparición de nuevas técnicas como parcelas simétricas, monocultivos y nuevas semillas e insumos agrícolas (además de la escasa rotación y el sobrepastoreo del ganado), han sido contraproducentes para la vida del suelo, del aire, de las plantas y de los humanos, porque atentan contra la diversidad agroecológica, causan desmejoramiento de la producción en lugar de aumentarla y mejorarla; desgaste en la tierra, aunque se obtengan buenas cosechas de primer "*corte*", el segundo corte no da con la misma fuerza, e inclusive, un tercero no se logra, y la incursión de nuevos productos agrícolas y la imposición de nuevos mercados han desplazado la siembra y comercialización de los "*siembros*" nativos. Antiguamente se cultivaba mucho la arracacha ("*arracachales*") y la papa no había lle-

gado a estas tierras. Después cuando llegó la papa, la arracacha daba menos que ésta y eso causó un cambio en la dieta alimenticia basada más en la primera que en la segunda. La escasez y la pobreza han circundado la vereda desde hace tiempo, como la misma gente lo recuerda y empezó a reconocerla. La aparición de nuevas enfermedades en los cultivos y el uso de los biocidas para combatirlos se asocian con la pérdida de nutrientes y de la diversidad agrícola.

*"Yo antiguamente conocí una semilla **Londre Colorada y Londre Blanca**. Por aquí cuando se principió a trabajar, entre esta toyalera eso era cada papa como de aquí pa'llá [se señala desde más abajo de la muñeca hasta la punta de sus dedos largos], eso era un paponón y daba gusto hacer un almuerzo, con una papa de esas había pa dos tasadas de caldo. ¡Él que se lo pudiera tomar! Eso era mucha belleza, a pa hoy día, la papa ya no da. La agricultura ya no hay que hacer, nada, nada, si al caso pa'l gasto. Yo por ejemplo, con una papita ya no me gano. La gente ahora se está enjermando puramente desde niños. ¿Eso en qué irá, será en los cultivos junigados? Porque en enantes, ieso qué! **Al muchacho lo que se le hacía era purgantialo y a tragar comida y mollu**, esu en ese tiempu la papa daba muchu, quién sabe la gente antigua donde conseguía esas semillas; esu esas semillas ya no existen hoy en día, eso ya hace años que se terminaron. Hoy en día ya existen son otras, la Pastusa, la Criolla. La papa la sembraban en todú tiempu pa que no jaltara, el maíz si lo sembraban por ahí en marzo, jebrero, veces se hacían dos siembros en el año, la arracacha, los nabos, las rubas y las hibas se sembraban cada año, eso ya se llevaba un año pa dar un cultivo de eso, sembraban por allá en diciembre, se araba y se dejaba calentar la tierra un mes antes de la siembra, **se araba pa que el sol del verano calentara la tierra y pu'ahí medio picaban y boten sementera a la tierra**, pero era muchu, muchu recoger maíz. Había gente que trabajaba harto y había gente que trabajaba poconón. Después de picar todú esí terrón, pura medio picada y ahí sí sembraban la semilla.*

[...] ...eso era unos junicidas que eso era mucho oler, muchu malucu esu y atacaba ese olor. ¡Uyay! Y cuando tocaba todú el día esu atacaba a la persona, tal vez de eso se viene jodiendo la persona, se va atacando, se va atacando, el corazón, pulmón, todú; porque ahorita es de muy raito [raro] la persona que no té enjerma sea de una cosa, sea de otra." (Don Nepomuceno Peña Parada).

"Cuando nosotros comenzamos a vivir acá en esta casa empezamos con el cultivo de lulo, eso eran unas maticas muy pocas y nos tocaba sacar con la peinilla la tierra alrededor de la mata para desgranar cuando empezó a dar la producción. El fruto daba de boca de tierra para arriba, para hoy que no se aguanta una mata de lulo en absolutamente nada, se terminó ese cultivo. Estamos ya en ésta era, en 17 años que hace de eso, eso ya está muy contaminada la tierra, ya las matas no dan como era antiguamente, no dan esos frutos, ahora dan otros." (Doña María de Jesús Villamil).

"La plaga empezó a entrar hace mucho y se tiró la papa, la gusanientó, eso toca llevale muchu cuidau pa poder comer la papita. Eso le llega a caer un gusano y eso

sabe muy a malucu. A lo que no le ha caído plaga es a la arracacha, pu'ahí se dañá tal cual, coge como del chijlo pa bajo a dañase, pero a ella ningún plagu la rastroeja, en cambio a la papa se le mete ese gusano; y sino la chía le hace unos joyus hasta que se la come toda, la más gruesita. La chía, toda una santa vida ha existido; puallá arriba donde tengo una jinquita, donde sembraba mi papá señor, era mi bisabuelu, lo que me tocó por herencia de mi mamá, allá cultivaba yo. Los perros se comen las chías, pu'aquí ya no hay, muy talcualitica sale. Decían que los antiguos se comían las chías o los ratones, había mucha escasez para mantención. Porque les tocaba comer raíces de huerta, de huerta de esa de La Vega.

*Decía mi mamá señora, mi bisabuela, la mama de mi papá, Sagrario Quintero que limpiaban la raíz de esa huerta y se la comían. ¡Esa es buena! Pu'ahí **chuya** [dura] y por las muelas ya no se puede mascar eso. Era una raíz negra la que sacaban de esa huerta, que usan las hojas pa llevar piquetes. Eso no es agrio, no es amargo, pero pa comérselo con el recaito eso quedan blanditas. A ellos sí les tocaba porque como no había comidita, porque como no había arracacha, ni había yuquita. Y la genti eran como flojos pa trabajar también, no sembraban. Pu'ahí hay otros que no se obligan a tar comprando y se obligan a tar pidiendo limosna y no siembran. Y yo como les digo, más que yo esté cojo yo me pongo a sembrar." (Don Custodio Manrique Pedrao).*

Las papas nativas de la vereda son llamadas "**Criollas**", mientras que las papas que fueron traídas de afuera son llamadas por su propio nombre, por ejemplo, la Pastusa, la Monserrate.

"Esu era una papa antiguamenti, era Quina, Monserrati y Holandesa, una papa blanca que era muy rica, la Londre Blanca, Londre Colorá, esu era en vida de mis padris cuando ellus sembraban, ellus catiaban [revolver para la siembra] la alverja y el frijul, peru lo echaban entre la papa, no lo sembraban por los laus comu ahora, sino únicamenti en la mata de papa. Nosotrus cambiamus a otra jorma, por no esperdiciar la tierra, entos, nosotrus le sembramus la haba y el frijul en la mata de papa y por los bordus también se le echa frijul y alverja, o comu unu quiera, por el otrú lau ya va el maiz." (Doña Marina Rivera Toro).

"Primeru sembraban papa Criolla, entos, cuando esu si se daba de veras y no era menester tar con abonus, ni con nada, sino hacer el barbechu y echar la papa, esu era caminiau, era sembrar la papa y aporca, pero no era menester jumigala, en esu si era belleza de papa. Maiz Blancu de Harina era pa 'l pan, maiz Chiratá, era pa las gallinas, pero había partes onde les tocaba comésilo [también es usado para hacer la chicha y los envueltos]. El Habón era una gruesotota que había, peru esa si era buena de veras, esa la mercaba la gente en el pueblo, comu ahí sacaban de esu." (Don Marco Antonio Morales Samudio).

"El maíz se sembraba antiguamenti comu ora, caminiaitu, cuando era barbecho se melgaba y después ya se sembraba, entonces, se daba muchu la sementera."
(Don Juan Evangelista Cuesta Toro).

La diversidad de cultivos era mayor de la que hay actualmente en la vereda.

"A uno le tocaba igual que a un hombre trabajar, tocaba dir ayudando a tapar, esu era con la pala. En ese tiempu eran tierras más buenas, se cultivaba cañita, maicitu, frijol de uno y otro, la arracacha, haba, alverja, de todo. Poco o más se vendía, tampoco en esa época las cosas valían muchu, pu'ahí regular se vendía."
(Doña Matilde Cabezas Cuesta).

Las políticas y factores que han promovido el abandono del campo y el impulso de conservación de los bosques han ido en detrimento de las labores agrícolas a nivel nacional, a tal punto que están siendo prohibidas por la conformación de fronteras agrícolas que disminuyen el área de siembra de los cultivadores. Esto ha generado un desconcierto en la gente que los ha obligado a estrechar el espacio destinado para las labores agrícolas, lo que demuestra que la actividad agrícola ha cambiado de forma negativa para los agricultores que ven día a día como el estado crea mecanismos para marginarlos, paulatinamente. Además de esto se puede concluir que con cada muerte de un antiguo se pierden conocimientos valiosos y se da paso a la desaparición de la agricultura de pancoger en nuestro país.

*"Antes se acostumbraba a hacer quemas, antes se acomodaba una sementera pu'ahí en un toyal, se rozaba y se quemaba para sembrar la hibia, porque esto antes eran unos **charrascales** muy jeroes. Esto se rozó y se fue penetrando pa'l pastico de las vaquitas, ahora ya no se puede quemar los charrascales, porque echaron a privar los mandatarios. Pero entonces ¿cómo vamos a dejar esos **chiquerales**?, toca quemar. Se quema pa que se abone, pa que se mejore la tierra, después de dos años se suelta pa'l potrero, se llena de cocuyo. Antes, en esos chiquerales, en lo que se rozaba, tocaba con 10 pionis, tocaba con una yunta de bueyes arar, romper y pisar, por ahí con mis bueyis era que se araba porque había sólo dos yuntas de bueyis en la vereda.*

*En todo esto del jinado **Regulo Salazar** [hacendado] eran unos toyalones muy jeos. Antes voltiaban los toyaes, puallá como decir, lo que es este barbechu, le daban pu'ahí estancia al prójimu que no tenía donde sembrar una rocería. Se hacía la rocería y el jinado papá Narciso, mi suegro, entonces, él llegaba y le joyaba el joyudo [hoyo] y arrastre de lau y lau ceniza y échele a la matica de hibia. En ese tiempu qué abono de bestias negrus, no es como hoy día que toca mercar abonus quínicus pa sembrar papa."* (Don Custodio Manrique Pedrao).

A mediados del siglo pasado la mayoría de cultivos eran para la venta en distintos mercados que había a nivel local y regional. Hoy en día se destinan más para el gasto o el consumo familiar.

"Acá abajo junto a la casa sembré otro poquito, y como no se vende la labranza porque no sé produci pa vender, no sirvi, eso no valí, eso es pa'l gasto de la casa. Antiguamente, todo esto eran unas toyaleras. ¡Oh Majestad! Allá de aquel palo pa'riba eran unos toyaes y con unos bueyes se sacaba esa madera, se rozaba y se quemaba, con hacha se destroncaba y con guarruscas a rozar. Antes se sembraba más hartísima labranza, más hartas hibas, entonces, se vendían hasta cargas de hibas a la plaza, pu'ahí baratona, pero si se vendía, se hacía pu'ahí pa ayudas de algo, pa mercar otra cosa. Esa se llevaba sólo a Garagoa, por allá en Macanal no sacaban, por allá lo que llevábamos era papa y la haba verde en cáscaras, costalanones de haba." (Don Custodio Manrique Pedrao).

*"Mientras uno existió y principió a vivir aquí se cultivaba arracacha, frijol, haba, de toda clase de grano, ruba, hasta eso se acabó ahorita. Eso en antes eso ahí pa'riba eso era mucha, mucha belleza. Le dieron mal pago y no la volvieron a cultivar y se retiró porque muchas veces no había lugar de sacarla y se quedaba en la casa. Pero en la plaza todavía la sacan, pero por allá del lado de **Tibaná**, del lado de **Jenesano**, pero por allá es muy cara. Del lado de **La Capilla** la gente iba a traer sus hibas, sus rubas."* (Don Nepomuceno Peña Parada).

"La mayoría se dedican al ganado porque los cultivos se dañan mucho, se go-tean, entonces, toca meterle mucha plata. La agricultura no da nada, sólo pa'l gasto desde que yo era pequeñitico. No tenemos muchos cultivos sino pa'l gasto, más da la vaquita de leche. El resto de cosas que uno necesita se consiguen de los mercados [supermercados del pueblo] o en la plaza de mercado, la yuca, lo de tienda." (Don Marcos Olmos Parra).

"Yo veo la agricultura de la vereda, de la venta de los productos como muy bajos los precios, porque los obreros son caros y donde toca droga, entonces es cara siempre, alcanza a quedar poco de la venta." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"La agricultura está muy bonita en partes sí, y en partes como no muy bien, pues falta el tiempo y la tierra no sirve de tanto cultivarla. Por lo menos donde don Pedro Miguel Mora está lindo ese frijol y por ahí en muchas partes se mira bien, por aquí yo miro regular. Una frijolada que tengo abajo en Bancos de Arada está muy lindo, para qué, ese si está bichuelando bien." (Jorge Manrique Peña).

En cuanto al consumo, no todos los productos se pueden consumir en una misma cocción, por lo que algunas "**duras**" (tubérculos) que tienen sustancias amargas no son agradables al gusto, por ejemplo, la hibia, no se puede cocinar con otras "**duras**" porque toma mal sabor la comida.

"[...] las hibas pa cocinar en un masato o dulce de hibia con miel, toda la santa vida, porque es que la hibia no sirve en el piquete porque se vinagrea. Aunque, antiguamente, a varios nos gustaba echar encima del piquete unas cinco o seis hibas en el plato de los de la casa, a los pionis ni de chanza echarles hibas [porque era comida considerada para pobres], a ellos se les echaba calabaza, porque eso sale mal. Ahora la gente no siembra mucha hibia porque ya la tierra se recansó y ya muchos no siembran casi nada, porque ya todo el mundo se enriqueció, todo el mundo ya no se embarran. Yo todavía, hasta el día que yo me muera dejaré de trabajar." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Cultivar a lo montañero.

Sembrar a lo montañero es seguir las prácticas agrícolas que los llamados **"anteriores"** hacían en la tierra, y lo siguen haciendo todavía en algunas partes, aunque con algunas modificaciones. Este proceso iba desde hacer el **"quemao"** o talar y quemar, **"romper el llano"** con azadón o con bueyes, hacer los **"joyudos"** u hoyar la tierra y sembrar el **"mutal"** de **"recao"** y **"comida"** en un mismo hoyo. Después de que nacían los **"siembros"** se debía cuidar la sementera, aporcándola o aterrándola, incluyendo el reabono (**"abono negro"**) de la planta hasta llegar finalmente a la **"re-cogida"** de los **"siembros"** que se empacaban en mochilas. Las transformaciones de las prácticas agrícolas se empezaron a suscitar con la nueva disposición de los **"siembros"** dentro de los barbechos para aprovechar mejor la tierra.

Debido a la concentración de las tierras en manos de los antiguos hacendados y a los trabajos obligados que debían hacer los arrendatarios, la gente de la vereda tuvo que sembrar sus sementeras en las lomas o laderas, o pedirle estancias a los dueños de tierra, con el agravante de quedar endeudados en los pagos y terminar pagando con su propio trabajo al interior de la hacienda en la forma denominada **"obligas"**, como se vio anteriormente.

"La gente no acude a los técnicos porque como cada cultivitu es muy pocu, cada cual siembra ahí a lo montañeru, a lo antiguamenti. Cuandu esu decían nuestrus abuelus, nuestrus papás, que no le echaban sino únicamenti pu'ahí abonitu negro, todavía no sacaban los abonus [blancos o químicos] que hoy tán saliendo y esu era pa sacar papa, vendían un abonu que era muy buenu, porque traían lo que dici hay en la etiqueta. Hoy en día esu ya son muy malus, esu traen es comu una arenilla; si no se le meti abonu buenu no se da la papita. Cuandu esu no habían salidu los jungicidas, los insecticidas, pa jumigar las sementeras, todo era a lo montañeru. Y casi hoy día tamus por aquí casi a lo montañeru, porque unu ara la tierra, pica con azadón, hay que conseguir la semilla, seleccionala, de ahí alistar el abonu negru. Hoy día ya no le echamus el abonu negru, únicamenti el químicu y sembrala ahí, aunque toca comprar que pa los jungicidas, pa los insectos y totalmente que hoy día es más tecnijicao, pero lo que pasa es que no nos valemus de un agrónomu pa que

nos diga: "Esta tierra le jalta tal cosa", pa que examinen la tierra. Pu'aquí y en muchas partes echan bastantes abonus pa las siembras. Dicin que puallá al ladu de Bogotá, en la Sabana, donde si son los productores de papa, esu van con agrónomu, saben qué clase de abonus les hace jalta a la tierra, y pu'aquí como siempre, unu es al sinsabese, como dicin, sin tanta cosa porque es muy costosu.

Y lo que pasa es que esta tierra es muy pobre en vegetación, totalmenti, porque estu ya hace muchus años que cruzó la derribada de la montaña, y la poca vegetación ya se ha ido, y entocis, por lo que es la tierra falduda, no es plana, pues el abonu se ha rodau, el pocu abonu que tenía la tierra se ha retirado, y la interperie la ha agotado, y por esu pa sembrar la sementera en esta tierra ya no da porque es un pocu pobre de fósforo, entocis, cultivamus hay pongamus a lo montañeru. Estu hace años que se derribó la montaña, hace unos cien años largoncitus, tamus en el 2001 y a 60 años casi que voy y conozco como está. El jinado mi padre contaba que por aquí era de unus ricachonis, entoncis, daban estancias, se iba en el corte de la montaña, en el puru corti de la cuchilla, donde ya no habían derribau más. Entos, pu'aquí da a lo menus más de 120 años que cruzaron los conquistadoris derribandu estas montañas, porque esu así era un peligrú." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

5.2 Barbechar.

En este sub-capítulo describiré el proceso para "**barbechar**" o preparar la tierra para las siembras de las diferentes semillas distinguiendo varias formas de hacer los barbechos nuevos o rastros.

La "**tierra nueva**" es el barbecho que hasta ahora se va a sembrar y requiere de una adecuada preparación de la tierra, de tal forma que cuando se vuelve a sembrar por segunda o tercera vez, toma el nombre de "**rastrojo**", allí se siembra "**catiao**" o con distintas asociaciones de "**comida**" (tubérculos) y "**recao**" (semillas de granos). En el rastrojo no es necesario abonar la tierra nuevamente para una nueva siembra, sino hasta cuando se "**aporca**" (atierrar), porque el terreno ha quedado lo suficientemente abonado por la sementera anterior (ver el sub-capítulo 6.4: Un "**cateo**" o tramo de comida: El Mutal). Todo barbecho tiene una cabecera y un pie que sirve de guía para sembrar los diversos productos.

*"Cultivar en **rastrojo** es cuando ya han pasado varios cortis de sembradura dentro de la arracacha, que demora dos años, únicamenti se palea, no es menester arar, ni picar pa la sementera. Entoncis, en un rastrojo pasan dos cortis de maiz y dos de alverja o frijol [cosecha de seis meses]. Donde no es rastrojo es **tierra nueva**, que se llama, porque hastora se ara o se rompe el llano, se pica o se repica y se siembra." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).*

"Aquí pa'llá voy a sembrar un pocu de arracacha, de pa'cá la papa y de aquí pa'cá la hibia, pero antes hay que regale a todú la cal a todú el barbechu. Allá donde tá puntiao hay que sembrale unas cebollitas, unas guaquitás, que es que la verdura a

yo me gusta mucho. A yo me gusta una sopa de maíz, ojalá que le echen guaquita, más bien el repollo no me gusta bien y ora por las muelas, que no tengo. La guaquita es mucho deliciosa, pero hay que echale cal pa que le mate el microbio. En aquel maizalito que tá aquí arriba hay unas maticas y esu no las deja la plaga. Ese retacitu es de nosotrus porque eso es la jinca de ella [de su segunda esposa] y es una por ambía con el Otoniel [el hijo de su esposa], pero la mayoría es míu.

*A lo que pase la candela y se queme este chiqueru hay que melgar, pa que quepe por la mitad la hibia y por la izquierda el maíz y por la derecha el jrijol [mirando de la cabecera al pie] y la tal cual mata de haba. Ahí se tienen reservaitas las habas pa sembrar, porque está bien el que diju: **"El que no siembra no tieni."** Lo mismo, el que no cuida un animal no tieni." (Don Custodio Manrique Pedrao).*

Muchas personas siembran en "*tierras nuevas*" o vuelven a sembrar en "*rastrojos*", en tierras propias, en estancias o en "*por ambías*" o compañías (ver sub-capítulo 3.1.2). Las "*tierras nuevas*", generalmente, se hacen en "*medianías*" (potreros) o "*toyales*" ("*charrascales*" o monte) que se dejaron descansar por un espacio de tiempo determinado para sembrarlas de nuevo, que no excede los cuatro años, aunque algunas veces corresponden a áreas abandonadas que llevan bastante tiempo sin cultivarse. La preparación de la tierra de cada una se puede hacer en diferentes tiempos y se pueden ubicar cerca o lejos del sitio de vivienda, en forma ajedrezada (tablas juntas) o dispersa (tablas separadas). Las "*tierras nuevas*" se empiezan a sembrar con siembros como la papa, la alverja, el haba, el maíz y ciertas clases de fríjoles. Pasado ese primer "*corte*" (cosecha) se vuelve a sembrar (rastrojo) los mismos productos o variaciones de estos (como arracacha y maíz, o arracacha y caña de azúcar). Finalmente, pasadas estas cosechas, se siembra sólo con maíz para luego si dejar descansar la tierra. Algunos consideran que la tierra del área de los rastrojos queda mejor abonada que la tierra nueva, porque quedan allí parte de los abonos "*negros*" (orgánicos) y "*blancos*" (químicos) de las siembras anteriores. Pero otras personas consideran que las tierras nuevas contienen más abonos porque tienen más materia vegetal.

En cuanto a los siembros que se destinan exclusivamente para la venta como la alverja, el fríjol Bolorojo, el lulo o la mora son sembrados por segunda vez en los rastrojos, pero no en todos los casos se siembran como monocultivos sino que se asocian con otros siembros para aprovechar la tierra del barbecho sembrado. Estos siembros, de una clase o de otra, se ubican en diferentes pisos térmicos lo que permite a la gente abastecerse de diferentes cosechas todo el año según sea su fin, vender o comer.

El tamaño de los barbechos no excede los 200 metros cuadrados, mientras que las "*medianías*" para la ganadería si exceden las tres hectáreas en promedio. En muchas partes se acostumbra a dejar un árbol (Chizos o Tíbar) en la mitad o a un lado del barbecho, para que le corte el viento a la sementera o para que le de som-

bra al guarapo, al almuerzo que se lleva en calceta (o corteza de plátano), a las herramientas y a los trabajadores que buscan un descanso cuando están sembrando, cuidando o cosechando la sementera.

5.2.1 La tierra nueva.

La cadena de pasos que se sigue para sembrar una *"tierra nueva"* obedece al tipo de siembro que se quiera hacer, al terreno, la mano de obra y el capital disponible. Hoy en día puede ser un trabajo individual (en tierra propia o en estancias) o un trabajo colectivo (*"por ambías"*). Solucionado lo anterior, el primer paso para hacer una *"tierra nueva"* es ubicar el barbecho y medir el tamaño deseado. Si es una *"mediana"*, o potrero de pastaje de ganado, lo que se quiere *"romper"* con los bueyes se demarcan las orillas para sembrar, se desyerba (*"cogachar"*), se cerca y luego se *"rompe el llano"* (arar), se pica, se abona toda el área (*"en-calar"*), se re-pica, se melga, se hoyar, se abona cada hoyo, se colocan las semillas en cada hoyo, se fumiga, se *"palea"* y/o se desyerba y finalmente se cosecha el producto. Si es un monte o *"toyal"* (ladera) lo que se quiere sembrar primero se debe rozar con peinilla (o *"guarrusca"*) o con hacha, luego quemar, despejar el área de los troncos más gruesos y *"hogueriar"* (quemar) el resto de palos y ramas en pequeñas hogueras; después hay que cercar y luego si *"romper el llano"*, picar, *"en-calar"* (abonar con cal) y pasada una semana o más volver a *"romper el llano"* y a re-picar, luego melgar, hoyar, abonar cada hoyo, colocar las semillas en cada hoyo, fumigar, *"paliar"* y/o desyerbar y finalmente cosechar el producto (ver Figura No. 17).

"Después de arar el terreno toca picarlo con azadón o pala para los terrenos gruesos pa que quede mejor hecho el barbecho, entonces, se le da primero el "rompe" al llano o al potrero con arado, luego si la tierra menesta cal, entonces, hay que

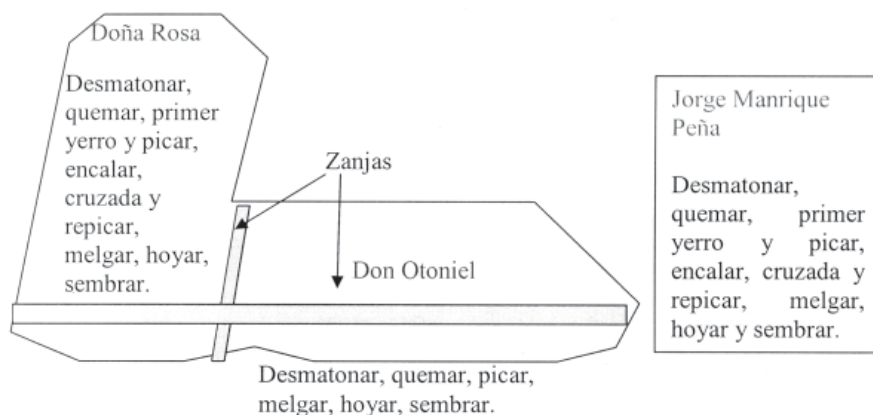


Figura No. 17. Estancia con tres barbechos de dueños diferentes.

"encalar", luego se pica o se le da la traspaliada, que es picar con el azadón los pedazos de tierra que quedaron gruesos, entos, esu es costoso, al mismu tiempu cuandu se hace esu toca ir ya mirandu con la clase de semilla que se va a utilizar pa la siembra, luego de que se ara se deja dos mesis a tres mesis pa que la tierra calienti, y entoncis todú esi pasto pudri y está calienti la tierra pa sembrar la planta. Ya tandu repicau y ya que la semilla esté tallada, se procede a hacer la melga, comu tamus haciendu hoy día, después estu toca hoyar onde se va a sembrar. Hay que utilizar los abonus, por aquí utilizamus es abonus blancus químicus "Tres Quinces" o "Trece Veintiseis". Después de tar melgau, ya con las semillas y los abonus listus pa la siembra se procede a hoyar onde va a quedar la plantica, por decir, la papa o la siembra que se dici." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"La cantidad de tierra cultivada es por ahí de unos 15 metros cuadrados, se escogió un toyal que había nacido en la finca de mi hermana y se tumbó todo eso, se quemó, se aró, se picó, se cercó, se melgó y luego si se sembró, pero eso sólo es pal gasto de la casa." (Don Pedro Mora Fernández).

"Hace un mes que se picó la tierra y se le echó cal, eso pudre la tierra; ahora que la tierra está más fácil para trabajar se revuelve la tierra, se vuelve a picar, y ya está listo pa sembrar." (Arturo Vallejo Manrique).

Los pasos mencionados anteriormente, desde *"romper el llano"* en adelante no se cumplen en su totalidad, pues dependen de la clase de siembro, la clase de tierra en donde se va a sembrar y las condiciones económicas de la gente. Una variación consiste en picar la tierra con azadón pero no se *"rompe el llano"*, debido a la escasez de dinero para pagar un bueyero o porque la tierra es blanda y delgada y no merece tal esfuerzo; aunque, se prefiere *"romper el llano"* la mayoría de las veces, cuando se puede, para que se suelte mejor la tierra. No sucede lo mismo cuando el barbecho está en un monte o ladera, porque si se hace un *"quemao"* allí, a veces, se hace obligatorio *"romper el llano"* para sacar las raíces del *"rozaos"* (tala). El siembro de nabos, hibas y rubas se hace en un *"quemao"*, generalmente, porque estos siembros necesitan el calor y el abono que queda después de quemar la tierra para que se de mejor el *"corte"* (cosecha). Aunque no en todos los casos se *"rompe el llano"* y se pica bien la tierra para sembrarlos; como por ejemplo en barbechos ubicados en monte que ha sido talado y quemado, entonces sólo se hacen hoyos consecutivos para dejar en cada uno, dos o más semillas; en estos *"rozaos"* (ladera) tampoco se hace necesario melgar ni zanजार la tierra porque el agua baja sin dificultad y no encharca ni arrastra la tierra, por tener suficiente material vegetal que forma como un colchón natural que evita que estos suceda. Se tiene cuidado de *"hogueriar"* o cubrir la tierra con el ramaje que sale del *"rozaos"*, que después de seco se quema para lograr crear una capa vegetal que abona la tierra. Luego de quemar se debe sembrar lo más pronto posible para que no se enfríe la tierra y lograr que las semillas germinen más pronto.

"Si no se siembra ligero no se saca un burro de un quemado." (Doña María del Carmen Morales Pedrao).

"Después de quemar se le echa la cal a la tierra y después a melgar, esu se le echa la cal, ojalá como hoy, o sea, a lo que pase la candela se hoguerea todú y ya queda listu pa regar la cal y después toca ligeru sembrar todú y antes de echar la cal, toca cercar porque el ganau se jarta la cal y es peligroso que se se jodan las vacas. Después de arar hay que picar la tierra con azadón, picar terrón, y luego si se melga pa poder sembrar. Cuando se le riega la cal, el terrón debe estar menudito porque no pueden quedar terrones gruesos, porque no se concentra la cal en la tierra; acá como se riega por parejitu con una vasija, una olla o un platón, **se trae un bulto de cal y se riega parejitu como el que sala un pocu de carne.**

Esti barbechu jue aradu por mí muchachitu y de ahí le metimus otrú jieru pu'ahí, esu jue como en noviembrí o octubri [el 10 de febrero se estaba sembrando]. Esu tiene hartu ratu pa que majadié⁴² pa la labranza, porque es que entre más se are con tiempu más majadea la tierra, más abona, se espolvorea la tierra, todú ese terrón. Porque apenas pa arar; como decir una comparación, el mes entrante ya es marzu, porque puallá tenía costumbre varia genti de arar apenas quemaban, lo que era llama viva, como decir aquel toyal.

Pa sembrar las maticas de un rastrojo hay que quitale el pastu al maicitu, porque entos, si ha de dar maicitu se cría palidullitu chiquitu, maluquito. Pu'aquí hay que sembrar lo más ligeru que se pueda la hibia y la papa también. Pu'ahí la semana que entra voy a cercar, pu'ahí tengu rogado un pión. Apenas pase la candela se siembra, como decir hoy se pasa la candela y mañana se le siembra, que té caliente la tierra. Así decían los anterioris, que la hibia, la ruba y la papa se sembraban apenas pasaba esa candela. Pu'aquí ya no hay una yunta de bueyís que sirva ná. Pu'ahí el que tenía una yuntica era mi hiju y tuvo que venderlos por una plata que le tocaba dar. Yo vendí mis torus de trabajo también en \$1.100.000, peru esus eran buenos pal trabaju." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Ya sea si se "rompe el llano" y/o se pica la tierra para sembrar la papa, la arracacha, la yuca, el maíz, el haba, la alverja o el fríjol, se debe picar el "terrón grueso" las veces que sea necesario, para que se suelte más la tierra y permita que nazca la sementera.

"Primeramente, se busca el terreno donde se va a hacer el barbecho, por acá como entonces hoy día tenemos carretera poco agricultor consigue o no se hace traer un tractor o máquina pa arreglar la tierra, entonces, toca a base de bueyes con arado de madera. Primero se rompe la tierra con el arado, luego se va repicando y después a medida que se arregla la tierra con azadón ya se siembra el corte de papa, se necesitan los abonos, después se aporca, luego se echan los fungicidas las

⁴² La tierra se suelta.

veces que sea necesario, eso siempre tiene un costo bastante pronunciado." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Algunas personas, las más antiguas, no acostumbran a melgar o demarcar los surcos del barbecho para hoyar, sino que hoyan siguiendo una línea imaginaria según la inclinación del terreno: si es un terreno casi plano, pues hoyan "*en línea*", "*al derecho*" o paralelo a la mínima pendiente, evitando que se encharque el terreno; si por el contrario se trata de un terreno inclinado o de ladera, pues hoyan "*al través*" de la pendiente (más o menos diagonal) sin seguir estrictamente las curvas de nivel, para que se dosifique la cantidad de agua que arrastra los abonos de la tierra hacia abajo de la pendiente.

"Melgar es surquiar así con los bueyis." (Don Juan Evangelista Cuesta Toro).

Por otro lado, otras personas no acostumbran "*en-calar*" o regar cal en todo el barbecho para abonar y desinfectar la tierra de "*plagas*" (hongos y demás microorganismos dañinos a la sementera), porque consideran que se quema mucho la tierra y consecuentemente la sementera, o porque no hay dinero suficiente para comprar el bulto, cuyo valor en el mercado estaba en el año 2001 a \$30.000.

Por otra parte, hay personas que no han dejado de sembrar un mismo barbecho desde hace mucho tiempo debido a la escasez de tierra para hacer los siembros, entonces lo re-abonan una y otra vez. En algunas veredas como Bancos de Páramo y Bancos de Arada sucede lo contrario porque las fincas son de menor tamaño y las actividades de subsistencia (mercado y autoconsumo) se basan más en la agricultura que en la ganadería, lo que permite una mayor rotación de tierras sembrando cada dos años los barbechos y dejándolos descansar uno o dos años para volverlos a sembrar, mientras tanto se sacan estancias de familiares, compadres o vecinos para hacer los siembros.

En el caso del siembro de fríjol Bolorojo, producto exclusivo para la venta, se escoge y se prepara muy bien la tierra para que la producción sea óptima. Se sigue prefiriendo las áreas de monte y toyal para la realización de este tipo de siembros. Se roza para este efecto sólo el área que será utilizada para dicho fin, quedando la sementera rodeada de monte. Entonces se demarca el área del barbecho haciendo una "*chamba*" o zanja que lo separe del monte. Es primordial también ubicar la sementera cerca de una fuente de agua para regarla en caso de sequía, lo mismo que construir un rancho en la mitad o a un lado del barbecho para protegerse del sol o de la lluvia, guardar algunos insumos y herramientas agrícolas y provisionalmente la semilla del siembro o el "*corte*" (cosecha) que se recoja. También se acostumbra a hacer sillas alargadas a los lados del barbecho para que los obreros descansen cuando se acercan a tomar el guarapo, sillas que se ubican en la sombra que ofrecen algunos árboles cercanos para resguardarse de los rayos del sol (ver Figura No. 18).

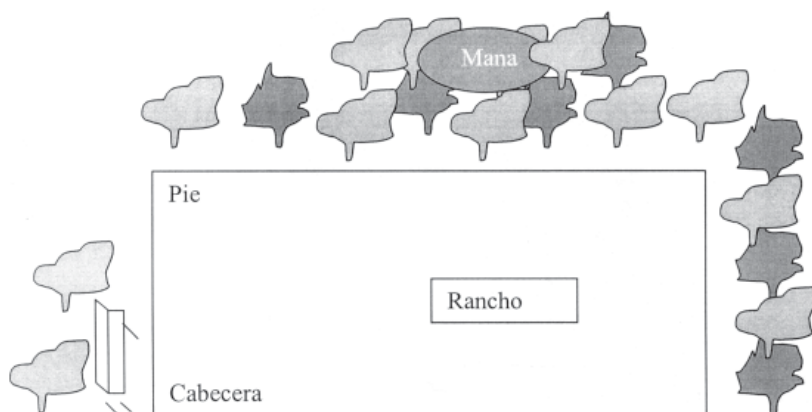


Figura No. 18. Por ambía de don Pedro Mora Fernández y don Marcos Olmos.

La mayoría de las semillas usadas para las siembras se dejan secar en zarzos para que estén listas para los siembras respectivos.

"Les toca hacer almácigo⁴³, entonces, ya tienen el terreno arado y empiezan a sembrar en hoyos las plántulas." (Don Laureano Gamba Franco).

En el caso de que varias familias o grupos de vecinos trabajen estancias separadas de un mismo propietario, estas "tablas" pueden quedar seguidas unas de las

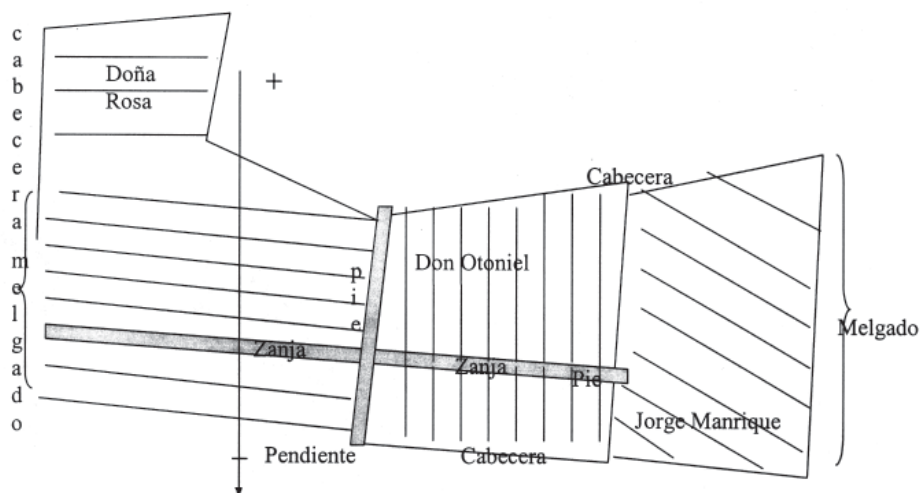


Figura No. 19. Estancias de tres familias.

⁴³ Hacer un semillero.

otras (ajedrezadas), lo que permite crear acuerdos para compartir varios bienes y servicios, como las cercas, las zanjas, las semillas, los cuidados, etc., pero no se comparten los “*cortes*” o cosechas (ver Figura No. 19).

5.2.1.1 Rozar monte.

Como se vio anteriormente, fueron las haciendas las que iniciaron la tala del monte de la vereda Resguardo Mochilero y de las demás veredas de la parte superior del municipio para darle paso a las “*medianías*” (potreros) de ganadería extensiva. Medio siglo más tarde, el gobierno mediante una ley decretó que se le pagaría a la gente por tumbar monte nativo y reforestar con eucalipto y pino, con el fin de tener reservas de madera para la construcción de casas y para el gasto de leña de las casas del pueblo y del campo. Este recurso no fue suficiente y si causó presión sobre la vida del bosque subandino. Posteriormente, el gobierno implementó la Revolución Verde que pretendía utilizar sin límites los recursos naturales para su explotación, resultando un fracaso ampliamente demostrado.

Paradójicamente, ahora es el mismo gobierno que a través de planes de acción local pretende corregir el daño desarrollando proyectos de recuperación y conservación de los bosques nativos y planeando una frontera agrícola que delimita el área de acción de los agricultores y ganaderos en aras de la conservación de páramos y bosques subandinos, proyectos que se hacen llamar sustentables, pero que siguen siendo intentos fallidos por parte de las instituciones en el logro de sintonizarse con la conservación de los bosques y las necesidades más inmediatas de las comunidades. A veces se culpa a la misma gente de no alcanzar los objetivos señalados, obviando su responsabilidad sobre este asunto.

Muchas veces la gente se queja ante las autoridades ambientales por no poder talar un palo de eucalipto o de pino en sus propias fincas sin autorización previa de la Corporación Autónoma Regional de la región, por considerarlos como recursos de conservación limitados, desconociendo que fueron los antepasados los que sembraron estos árboles antes de que se crearan estas leyes. La gente considera que gracias a que la hacienda se acabó no tienen que tumbar más monte para poder trabajar en esas tierras, por lo que se ha recuperado un poco estas áreas. El sentido de “recuperar” tiene una connotación particular en la gente. Consiste en poder seguir utilizando estos recursos maderables que consideran propios, como antiguamente lo hacían, utilizando la leña para los fogones y la madera de troncos para obras de construcción de casas, ranchos y cercas, no obstante resembrar nuevos “*palos*” para evitar que se acaben. Por esto la gente exige el derecho de seguir utilizando el recurso maderable para mantener las condiciones de vida dignas, acorde con lo que siempre han hecho, trabajar la tierra.

Corpochivor (antiguamente lo fue ISA), es la suprema autoridad ambiental que tiene a su cargo la preservación y protección de ciertas áreas naturales como los páramos y los bosques sub-andinos sobre ciertas cotas altitudinales determinadas

para cada municipio (Garagoa tiene bosques entre los 2.300 a 3.400 m.s.n.m.), señaladas en los Planes de Ordenamiento Territorial (P.O.T) o Esquemas de Ordenamiento Territorial (E.O.T.) de cada municipio. Los rastrojos entendidos como áreas de recuperación del bosque también han sido considerados como zonas estratégicas de reforestación natural de corredores boscosos para la conservación y producción de agua, que en últimas, es el fin que persiguen estas corporaciones. Para esto, incentivan la reforestación de las quebradas o nacimientos, muchas veces con árboles forrajeros que no son nativos de la zona. El intento de reforestar con especies nativas fue trabajado posteriormente, pero su fracaso hizo que la gente y los biólogos encargados de los estudios ambientales llegaran a la conclusión de que no se pueden traer y sembrar especies de latitudes diferentes, por lo que optaron por la regeneración natural del bosque como mejor opción para que los corredores de bosque interrumpidos se vuelvan a unir. Esto significa que la gente debe dejar de practicar labores agrícolas y ganaderas a favor del bosque, situación que es recompensada con la reducción de los impuestos prediales y otras exenciones, que no igualan ni superan la rentabilidad de las ganancias que se obtienen con la actividad ganadera imperante en estas veredas. Además, no se plantea una participación directa de la gente de las veredas en las actividades de conservación de las áreas naturales establecidas, sintiéndose una vez más excluidos de cualquier decisión que se tome sobre el futuro de su propio medio natural. Esto ha creado un inconformismo para la mayoría de la gente que es dueña de los predios que colindan con las áreas naturales de protección establecidas. La gente ubicada cerca de la frontera agrícola espera poder tener incentivos a la hora de preservar o dejar enrastros el monte que le es propio, incentivos monetarios y de oportunidades de desarrollar una economía de mercados acorde con las políticas nacionales sin tantos tropiezos como hasta ahora se ha visto.

La reforestación de los nacimientos y quebradas se hace con especies como Acacias, Gaques y Siete Cueros. Estos árboles sostienen la tierra de las áreas húmedas evitando "*volcanes*" o avalanchas de tierra que suelen aparecer en la época más fuerte del invierno, en agosto. La madera se aprovechará cuando esté madura para arreglos de la casa o para la venta, con el permiso de Corpochivor y con la condición de resembrar con más especies nativas. Los antiguos contaban que los "*volcanes*" que aparecían sucedían porque había mucha riqueza en la tierra, riqueza que se escondía de los hombres cuando estos se encontraban cerca. Entonces se "*corrían*" en la tierra y cambiaban de lugar o se profundizaban más. Unos decían que venían bajando por las crecientes, bueyes con arados, acompañados de chirimías o grupos musicales de cuerdas y al lado iban patos, marranos y pollitos de oro alumbrando aquella avalancha de lodo, piedras y palos. También se hablaba de seres de este mundo que cuidaban esa riqueza, como los "*cucacuyes*" y el "*biato*".

El biato.

"Era que antiguamente el personal, los antepasados dizque eran muy ahorrativos, ahoraban la moneda para..., en harta moneda porque como era sola moneda lo que había, no había billeti, entos, conseguían harta moneda y la aglomeraban en una olla o un choroti de barro y a lo que llenaban eso o una ollada, entos, ya se iban y llevaban otro compañero y por allá a las doce de la noche hacían un hoyo y enterraban esa plata. Ahorro pa enterrar, esa era una idea de los antiguos. Después esa plata se encantaba, dicen y eso se jormaba un derrumbi. Esa plata después de antigua, de estar en la tierra, se golví encanto y era pa jormarse un derrumbe, un gran derrumbe. Y entonces, resulta que cuando el ser que hacía eso, ese ser moría, entoncis dicin, que el espíritu o el alma se venía a penar en el mundo, dizque a venir a cuidar su riqueza que había enterradu y ahí permanecía haciendo miedu porque lo miraban onde quera que estaba el entierro o la plata. Ahí es que lo miraban al pie del árbol, al pie del piedrón, al pie de lo que fuera. Entonces, es que había muchos clientes, ques que eran de harto espíritu y dicen ques que con un cuchillu se ganaban a rasgarle el hábitu, una mortaja cosida. Entos, pa que entregaran la plata onde estaba enterrada le bajaban con el cuchillu por el frenti y le rasgaban el hábitu, derechu abaju, y ahí mismo dizque madejaba los brazos y caía el hábitu que portaban. Y ahí mismo dizque se iba..., que aquí escarbaran que ahí estaba la riqueza. Y ahí terminaba la vaina, porque ahí entregaban la riqueza que habían enterradu." (Don Laureano Gamba Franco).

*"Es un señor y su tarea es cuidar. Donde enterraba la plata cuidaba porque en tiempos de la gente antigua no había bancos. Cuando ardía la plata se presentaba una hoguera en días de menguante, salía el Biato, **él era un ser de este mundo** vestido de sacerdote, salía a peliar, porque necesitaba que esa plata la sacaran, porque el que la había enterrado estaba penando. Al peliarle al Biato tocaba cortarlo o rasgarle las vestiduras. Donde la gente veía al Biato y viera luz de este mundo, quedaban allí, de eso ya hace como 80 años que pasaba eso. ...sí estaba a una cierta altura se disolvía [la plata], se escapaba por entre la tierra, la plata se estaba ahondando, pero podía encontrarse. Si la mujer se asoma a la plata, ésta pega un gramido y se esconde. Las ollas y baúles se enterraban. El que se dejaba charruscar de la plata se enrricaba con la plata pero le salía como lepras. La plata era solamente blanca.*

*Los **Biato** eran genti antigua, viejus, anteriormente yo conocí un señor que era **Biato Maroco**, ese decían que se calentaba pu'ahí en los puestos de las parrillas de los trapiches. Pu'ahí unu que era medio inteligenti y diju: "**Pu'ahí el Cucacuy va a venir a calentase**", y se acostó pu'ahí pa'riba, y el otro a lo que llegó a calentase sacó una repartía de guarapu [jugo de caña hirviendo], calculi jirviendo de los jondus, y lo levantó y le quemó la espalda y ahí se conoció cuál era. Ese tontu se vino de la vereda, se llamaba Aljonso, yo lo conocí, era yo un muchachoncito, no muchu, iba a amarrar con yo bueyis." (Don Jorge Vallejo Alfonso).*

El cucacuy.

"Dicen que es un estudio, asina como un curso, dicen quesque por unos siete años, permanece por ahí recorriendo, pero él es un ser de este mundu, dicen que tiene su parti con el diablo. En todo caso a tales horas de la nochi va y se le presenta el demonio en jorma de un cerdu y quesque monta y la cara para atrás y sigue corriendo por ahí. A tal cual cristiano lo asusta, ahí así contaban los antiguos del Cucacuy. Ellos no se si tenían riquezas, quesque se enricaba era por medio del que cogiera esas creyencias. Entos, el diablo, que llamábamos, le cuadraba [a la gente] plata por allá a ciertas horas de la noche, así podía estar sin moneda en el bolsillo y resulta con una gran suma pero por medio del poder del Satán.

La genti les tocaba por allá a las once o doce de la noche, dizque tenían cita onde salir y por allá iban y se encontraban y les daba la gran suma de dinero, esu era un contrato por duranti sus siete años. No tenían que pelear con él, les tocaba por siete años acompañalo, dizque no arrimar a misa, no arrimar a confesión porque estaba comprometido con el clientí. Yo no conozco a nadie que haya hablado con el Cucacuy porque eso los antiguos ya se fueron, pues al caso el que medio sabe es don Custodio Manrique Pedrao." (Don Laureano Gamba Franco).

"Decía el dijunto Emilio Peña, que el Cucacuy llaman varios que se enriquecen y le daba el alma de la gente al diablo. Era como la mala ley, para que el diablo le diera plata, dicen, porque como yo no creigo [creo] en eso. Dicen que varia gente se enguacaron porque topaban en varias partis riquezas, puallá un dijunto Pedro Cabezas, el papá de aquella señora Margarita, topó, construyendo una casa, en tierra honda una olla con un poco de plata y la llevó puallá a Bogotá y puallá la descambiaron.

Los indios dejaron mucha plata enterrada, puallá de los Villamines [Familia Villamil] había unos joyus y dizque uno de ellos se puso a escarbar y puallá dizque topó plata, en unas moyas, por eso varios se enricaban, pero esa riqueza no es buena, no es lo que unu trabaja de su sudor de su jrente. A yo por ejemplu me dio muchu el negocitu del ganau.

*Los indios agarraban la plata y la enterraban pa no dejales a los hijus, como decir una comparación, yo vendo aquel ganau y voy y entierro esa plata y no le aviso a los hijus, ni aviso a naiden, entonces, pu'ahí la topan y esu ya echa a **arder**, eso dizque arde esa plata y hasta la persona se le duele al que dejó eso puallá, entonces, toca ir a sacar eso. Eso es lo que se llama darle el alma al diablo." (Don Custodio Manrique Pedrao).*

Los "toyales" cercanos a las áreas naturales de la cuchilla, que se extienden desde la cabecera de la vereda Resguardo Mochilero, y que la atraviesan, son talados y quemados algunas veces para "tapar" alverja. Por esta razón estas áreas naturales existentes son celosamente vigiladas por Corpochivor para que no se siga haciendo esta práctica insostenible a los ojos de esta institución. La gente de las veredas también consideran que no deben practicar la tala y quema, más porque no

se siembra tanto como antes por la escasez de mano de obra y la crisis económica del mercado, que porque lo prohíba dicha entidad.

*"La calidad de este suelo es tierra de segunda o tierra maluca, se puede decir, por eso los abonos son los que fertilizan la tierra. Por aquí todo esto era como mirar ese charrascal⁴⁴ que está en la cabecera de la vereda. En eso no se da nada hasta no ararle y echarle abono a la tierra, eso como ahora no dejan arar ese chiqueral, porque Corpochivor prohíbe rozar o quemar, entos, como será en Macanal que lo que hay es solo pino, ¿cómo hará la gente pa rozar, si les toca pedir permiso a esa institución? Ahora ya no se usa eso de rozar porque hasta pa tumbiar un palo hay que pedir permiso, más que sea pa sembrarlo... **Ahora ya no semos dueños de ná.**" (Anónimo).*

Para rozar o "**desmatonar**" el monte o el toyal (ladera) de un "**inclinio**" se debe comenzar de abajo hacia arriba del barbecho, lo que se ha denominado "**rozar al derecho**". No sólo se roza para sembrar, también se roza para hacer "**medianías**" o potreros para el pastoreo del ganado.

*"Aquí tumbamus sólu **Jarillo** aquí lo allá y de allí pa'cá [ver **Figura No. 20**]. Estu todú era sólu pastu **kikuyo**, potreru limpiu, limpiu, si no entos, murió el jinadu, mi padri, mejor dichu, ellus nos asegurarun, peru estu es de una hermana. Nos asegurarun a cada unu la mitad de la jinca de aquí pa'llá y de allá pa'quí. Y ella no le dio sino una sola limpia a poquitos días que murió él por eso se enastrojó. Hace como 18 años que no se roza y se agotó todú el pastu, entos, no vale pagar el impuesto de baldi sin mantenesi nada, y comu en estu no hay madera, ni hay nada, estu es solu toyal... Madera si es allá el retazu de abaju, ahí si hay arbolitus nativus, todú esti Jarillo paqué, ni sirve pa un palu ni nada. Allí si le queda una esquinita de monti a ella, porque estu en tantu sin limpiar se guelvi monti, dentro de unus 10 años ya hay madera, pero entos, para pagar el impuesto ahí así. Entos, ahora mandó rozar pu'ahí más que sea sembrar sementera, alguna cosa." (Don Pedro Mora Fernández).*

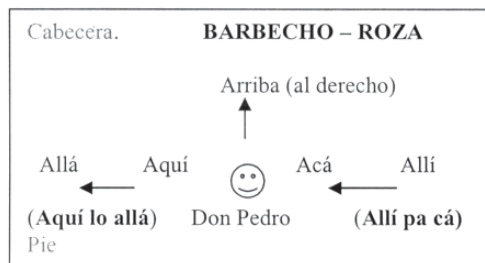


Figura No. 20. Barbecho de don Pedro Mora Fernández cerca de su casa.

⁴⁴ Monte de ladera bajo.

5.2.1.2 el “quemao” y el “hogueriao”.

El “quemao” es el segundo paso para hacer una sementera en una “tierra nueva” (ladera) cuyo monte (“charrascal”) ha sido talado. Los troncos gruesos se dejan secar y se retiran del área del barbecho y se utilizan para hacer las cercas que protegen la sementera de los animales, mientras que los troncos y ramas delgadas se esparcen en el área de siembra para ser quemados. La ceniza producida se esparce en toda el área del barbecho. Luego se “rompe el llano” (arar) haciendo la primer rejada o “primer yerro”⁴⁵ y paso seguido se pica con azadón, el mismo día o pasado un tiempo corto se pasa la segunda rejada del arado o “cruzada” y se re-pica la tierra, para luego si hacer los “hogueriaos” o pequeñas hogueras con los troncos pequeños, raíces o ramas que aparezcan, lo que permite esparcir otro poco de ceniza dentro del barbecho. No todos estos pasos se siguen en el orden expuesto, se presentan variantes que suprimen uno que otro paso, pero en definitiva, se hace el “quemao”, se “rompe el llano”, se esparcen las cenizas o se abona, se pica o se ara y se siembra la sementera (duras y recaos), aunque otros prefieren no quemar.

“Las hogueras son ahí comu por quemar un pocu de chiquero que hace estorbo en la casa, por decir algo, porque esu lo esencial se deja ese chiquero pa que pudra ahí, así menus se esteriliza la tierra.” (Don Víctor Franco Samudio).

La quema se realiza teniendo en cuenta la dirección del viento, es decir, que se debe quemar el ramaje de tal manera que la candela corra en contra de la dirección del viento para que no se queme acelerada y superficialmente sino, por lo contrario, despacio y completamente, permitiendo, que se queme mejor y controlar que no se extienda la candela en donde no es deseado. También hay que tener presente la dirección de la pendiente. Se le prende candela al “charrasca” de la ladera en la parte más baja para que vaya subiendo y así poder controlar el fuego desde arriba, prendiendo varios puntos separados en la cabecera o regando agua alrededor de la parcela con una bomba de fumigar para atajarla.

“Soroques son, por ejemplu, las hogueras onde se quema todú el chiquero, lo que se rozó y se hace una hoguera grandotota ahí. Y entonces no se puede sembrar-le al contao porque la tierra está jirviendo, por las brasas que quedarun ahí, tocaba dejar ahí el soroquito. Después de que ya tuviera frío, entos, ya se le siembra. Entoncis no se podía sembrar al contau de que se sembró la otra labranza, entos tocó hasta orita que ya tá reposa a la tierra.” (Don Otoniel Franco Samudio).

“...es que la quema es especial para sembrar la hibia y la ruba, es que en lo que es quema es que se da mejor la sementera. Yo hastora hago quema porque no hay más a donde trabajar, pues, toca abrir monte. Aquí donde mira esto era un charrascal no más, ni siquiera pasto pal ganao había. Aquí se va a sembrar pa Año Grande maíz

⁴⁵ Cruce del arado en tierra.

Blanco de Harina, papa, hibia, ruba, nabo, calabaza, ahuyama Candelaria, que es hueca por dentro. Y ya pa Guayome, pal mes de agosto, voy a ver si siembro frijol Bolorojo.

Hay que tantiar el agua, no sea que se acabe pa echarle el termine, claro que la candela viene de para arriba y está de arriba va de para abajo y ya no hay necesidad de atajala muchu porque ahí cierra y no hay peligro de que la candela se suba mucho y como el viento va de para abajo, entonces, lleva la candela hacia abajo a encontrarse con la otra y hay cierra." (Jorge Manrique Peña).

"La candela la prendemus contra el vientu [de Occidente a Oriente] para que la candela pase y vaya dejandu bien quemau el suelo. Si se prende la candela a favor del viento, entos, la candela coge a correr pu encima y no deja bien quemau por el piso." (Henri Franco Rivera).

Se tala a principios del mes de enero y se dejan secar los troncos con el calor del verano, para luego quemarlos a mediados de febrero con la ayuda de familiares o varios vecinos bajo "*jornales*", "*fuerzas ganadas*" o "*brazos prestados*" que se devuelven cuando sea necesario. Para hacer la quema se definen líneas divisorias o "*guardarrayas*"⁴⁶ a lo largo de las orillas del barbecho, con la ayuda de palas haciendo "*chambas*" o zanjas lo suficientemente anchas para evitar que el fuego se extienda por fuera de esa área. Hojarasca, palos, ramas, raíces de árboles talados como el pino y el eucalipto y helechos silvestres, son materiales vegetales que deben estar lo suficientemente secos por el verano para ser usados como combustible de la quema de una "*tierra nueva*" de ladera, una "*medianía*" de pastoreo de ganado o un "*rastrojo*" que se le va a volver a sembrar sementera. Es por eso que las quemas se hacen a mediados y a finales del verano para asegurar que la madera talada se seque lo suficiente. Generalmente, los helechos silvestres secos se riegan por encima del ramaje de pino (más que de eucalipto) que ha sido entrecruzado por todo el ancho del barbecho para quemarlo. Este helecho también es un buen combustible para prender las hogueras de las siembras de "*Año Grande*", no tanto para "*Guayome*", porque en el mes de agosto y septiembre todavía está lloviendo.

*"Toca regar eso que quede empapado de chiquero, se le prende candela y ahí llega la ventilación, a humear y a quemar el chiquero. En varios puntos se le prende candela y se le deja a la poca y hay que jondiarle los "*soroquis*"⁴⁷ pa que prendan más. Toca tar pendiente de los palos por si se ofrece atajar la candela, pero no hay que prende más, hay que dejale que la candela va cogiendo un solu registrau por todo el ramaje." (Henri Franco Rivera).*

"Lo que más prende una quema son los helechales. Aquí no hay maderas de que valgan la pena y se tén quemando, esto es lo que llaman maleza o chiqueru, eso no hace sino tapar el pasto y ocupar tierra sin beneficio de nadie, entonces, se roza

⁴⁶ Zanjas hechas en la tierra, entre el "*rozado*" y la "*mata*" de monte para evitar que se extienda la candela al monte.

⁴⁷ Palos secos que avivan las hogueras. Hoguera.

para cultivar sementera. A lo que té quemau y se haiga apagado la candela, entonces, ya se puedi arar." (Don Puna Cabezas Cuesta).

"Esta estancia se principió a rozar en la mitacera [mitad] del mes de enero y el miércoles 21 de febrero se terminó de rozar y se paleó hasta el viernes 23 de febrero porque no hubo más tiempo, luego estamos acá [con sus hijos] recogiendo un poco de jelecho seco y palos, con ayuda de una manila, pa prenderle candela más tarde. Aquí voy a sembrar en unas cabeceras hibias, rubas, nabos, papa Pastusa y Holandesas y maíz blanco. Hoy mismo voy a sembrar hibias, rubas y nabos, pero en el Alto donde tengo una estancia en compañía con mi mamá." (Don Otoniel Franco Samudio).

"Acá el terreno está quemado porque se quemó la caña de maíz o cualquier otro "charrasco", así de jelechu, de "chamiza"⁴⁸. Esto le beneficia a la mata en el sentido de que la ceniza le cae como un abono, un apoyo a la mata. Ahí onde está quemadu las plagas ya no persiguen a la mata, no pasa igual como onde no se quema, entos, ahí si resulta el Quete, resulta muchu bichu." (Don José Crisanto Vera Manrique).

Otra forma de quema ocurre en "tierra nueva" de "medianías" (potreros), más o menos planas, donde primero se "rompe el llano" y/o se pica la tierra, antes de superponer ramas de pino y eucalipto, formando una trama de ramas, que luego de estar secas se queman en contra de la dirección del viento para obtener el efecto ya descrito, y se espera una o dos semanas para que la ceniza se incorpore al suelo. Posteriormente, si se encuentran todavía ramas sin quemar, se pueden hacer pequeñas hogueras ("hogueriao") para esparcir sus cenizas en todo el barbecho, aún después de haber hecho los caminos o surcos. En cada hoguera que se hace se pueden sembrar algunas semillas, no sin antes esparcir el excedente de ceniza en algunos hoyos donde se siembra el "cateo" de comida y recaó.

"La rama de pino se riega por todú el barbechu para quemarlo y que sirva de abonu pa las hibias. Es que la hibia da muchu en lo quemau, la haba también da en lo quemau muchu, todú da en lo quemau muchu pero no hay lugar de quemar harto pa sembrar todo." (Don Custodio Manrique Pedrao).

5.2.1.3 Romper el llano, picar y calar.

La siguiente actividad después del "rozado" y quema del monte de una "tierra nueva" es "romper el llano" del barbecho, pasados pocos días. Con un máximo de unos 15 días se hace la primer "rejada" o primer "yerro" o paso del arado sobre la tierra a finales del mes de febrero; inmediatamente o hasta cinco días después de romper el llano, se pica la tierra con azadón, y después se vuelve a "romper el llano" y se re-pica la tierra nuevamente, se abona y se hacen las hogueras en varios puntos, para luego si melgar o hacer los caminos o surcos a ojo o con estacas. Luego

⁴⁸ Maleza, hierba, rama seca.

se hoya y se abona cada hoyo con abono negro y la ceniza de las hogueras, para luego sí cercar y sembrar la sementera lo más pronto posible. Los antiguos recomendaban "*romper el llano*" pasado un día de la quema, para luego sembrar al siguiente día con el fin de que la sementera pudiera aprovechar el calor producido por la quema, sumado a la de los últimos rayos de sol del verano, para que apuren el crecimiento de las siembras cuando lleguen las primeras lluvias y crezcan con más fuerza ("*más se bota la sementera*"), pero algunas personas consideran que no se debe sembrar de un día para otro después de haber arado porque es perjudicial para la sementera. A mediados de febrero, en casi todo el Valle de Tenza, se acostumbra a "*romper el llano*" para sembrar la sementera de Año Grande. Oficio realizado por bueyes guiados por el "*gañán*".

"Lo que tiene es que si se hace un barbecho o se labora un barbecho, como decir de hoy y mañana se siembra la sementera, entonces, el "alcohol" de la tierra daña la sementera, la papa, la semilla, así sea el maíz. O sea, la sementera que sea no se debe sembrar, o se puede, pero no se debe, sembrar fresco, recién hecho el barbecho porque la semilla se daña. Tiene que la tierra tener su reposo para que las malezas mueran, entonces, si se le echa la cal a la tierra, que es un abono muy esencial, mata muchos gérmenes de la misma tierra" (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"En ese pedazu de arriba, ya quemamus hace como quince días, y aramus al siguiente día, y la semana entrante, pa la última de febrero, vamos a ver si sembramus papa y maíz; para el lado de arriba ya sembramus hibia y ruba, y vamos a sembrar semilla de arracacha también. No se debe esperar tanto tiempo para sembrar, lo que pasa es que no se había conseguido la semilla de papa, y sino, eso ya estaría sembrado. Porque la costumbre es quemar, arar y sembrar casi a uno de seguido pa que la tierra esté calientica y salga con más producción la mata." (Doña María del Carmen Morales de Alfonso).

"El ramaje debe ser echadu parejitu, parejitu. Si no se quema pa cultivar hības, rubas o nabos, entos, jalta la cenicita pa la labranza que se va a sembrar, por eso es quemandu y a los dos o tres días por muchu hay que sembrar, si se espera más se corre el riesgo de que el viento se lleve la ceniza." (Doña Marina Rivera Toro).

Si la tierra es muy dura, es necesario ararla para evitar los granos gruesos que no dejan salir bien la sementera. Antes de empezar a "*romper el llano*" (*rompe, primer yerro, primer rejada o rompiendo yunta*) se debe orillar o demarcar el cuadro del barbecho con el paso del arado para delimitar el área de siembra (ver Figura No. 21) y despejarla de troncos, palos, raíces y piedras grandes que impidan el paso de los bueyes y el arado. Cuando se empieza a "*romper el llano*" de una "*tierra nueva*" ("*mediana*" o monte) o de un rastrojo de ladera, se hace "*al través*" (de sesgo, en "*travesía*" o en forma diagonal) de la pendiente del barbecho, en forma de zigzag de un extremo a otro del barbecho, desde el pie a la cabecera, pero sin seguir estricta-

mente las curvas de nivel. Después del rompe o primera rejada, pasado un tiempo (máximo un mes) se vuelve a arar por segunda vez, acción denominada: *cruce, segundo yerro, segunda rejada, segunda vuelta, revuelta, cruzada o travesía*, haciéndolo un poco sesgado a la pendiente. Cuando el terreno del barbecho no es tan inclinado, el rompe se hace menos sesgado o diagonal a la pendiente, mientras que el cruce si se hace en esa dirección. Es necesario aclarar que se hace el segundo yerro del arado cuando la tierra es muy dura, de lo contrario no es necesario. Aunque se ara hasta tres veces el barbecho, si es posible el mismo día, si el terreno es muy duro, dirigiendo el arado de nuevo como se hizo en el primer yerro ("al través"). En los barbechos de tierra suelta y delgada no se puede arar, sólo picar, para evitar que se levante la tierra "brava" que contiene gases perjudiciales para la sementera.

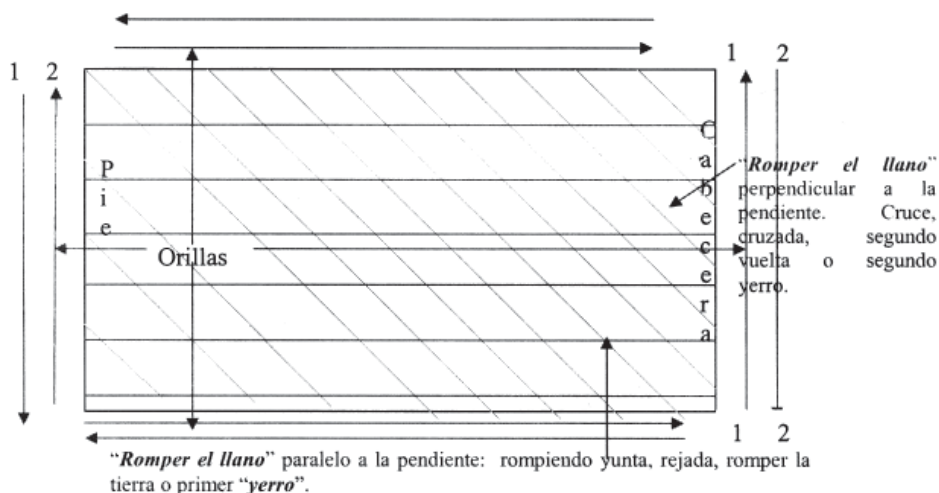


Figura No. 21. Barbecho arado de don Pedro Mora Fernández cerca de su casa.

"Toca picar del pie pa'riba, porque de lo contrario le duele a unu el **rejo**, o sea, lo que se llama la cintura, entonces, picar de pa'riba descansa uno el rejo." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"Aquí se siembra a lo que la tierra esté lista, todavía se va trabajo después de haber rozado, quemado y arado, hasta no hogueriar no se cerca, luego sí se melga y se siembra, eso queda hasta después del 15 de marzo [16 días después de quemar]." (Jorge Manrique Peña).

"Esto lo aramos el tres de febrero y orita el 23 de febrero toca echale la cruzada. La rejada se empezó de abajo pa'riba, los bueyes se movían de un lau pal otro, de allá pa'cá. La cruzada va de medio lau o de pa'riba, de sesgo se va levantando la tierra, y después los obrerus van detrás picando la tierra con azadones. La papa Pastusa puede ir en lo plano, mientras que en la hoyada que se mira allá abajo voy a

sembrar unas rubas y unas hibas, y en aquel Chizu⁴⁹ que me falta desvarejalo voy a sembrale un pocu de jrijol de Año, y de prontu hago una hoguerá y siembro pepino ahí. A lo que se cruce y pique esu bien, en la parte de abajo, arrimo todú ese chiqueru y hoguerieo eso y siembro las rubas y las hibas." (Arturo Vallejo Manrique).

"Aquí se desmatonó hace un mes aproximadamente [23 de enero], se rozó con peinilla, y nos tomó medio día. Luego quemé el miércoles pasado [21 de febrero], ahorita [viernes 23 de febrero] estoy haciendo la picazón porque voy a sembrar unas matas de papas, por ahí unas rubas, hibas, unus maicis y no más. Por la parte de la hoyaita y pu'aquí pa'riba es pa echar las hibas en lo quemau. El maicitu se le echa en todú el retacitu, en lo que se pica. Aquí no se echó rejá de bueyes, tocó a solo azadón, es que no se consigue nada de bueyes en ningún lado." (Don Otoniel Franco Samudio).

Los obreros van picando la tierra con azadón detrás del paso del arado, ya sea en el rompe o en el cruce, se dice que la tierra se "*pica*" y se "*re-pica*" con azadón, respectivamente. La secuencia expuesta permite ablandar la tierra hasta dejarla como "*ceniza*", si es posible, para que la sementera pueda enraizar a su gusto.

"El buey es toro y con una horquetica se va dirigiendo para arar, el "cruce" va cruzao. Después de meter el otro yerru, toca arar otra vez el barbecho, enseguida, se pica ese terrón, que quedí la tierra delgadita, todú picadu, pareju, enseguida se melga, enseguida se hoya y enseguida se siembra." (Don Lifonso Manrique Manrique).

En la mitad del primero y segundo "yerro" se esparce la cal en la tierra, lo que se ha llamado "**en-calar**", que la abona y la hace más productiva. Se esparce la cal equitativamente en toda el área del barbecho evitando que queden terrones grandes.

"Después de arar le echo una repicada y le meto cal pa la otra revuelta y después pa la siembra se le mete el químico y pa la "palía" también se reabona con el químico. Aquí yo uso 10-30-10 o triple 15 [15-15-15] para toda la sementera. A la hibia si es diferente, se le echa pero gallinaza, ella no quiere químico nada, puede ser gallinaza o estiércol de caballo con ceniza." (Jorge Manrique Peña).

"Hoy voy a regar cuatro bultos de cal a esto para que queme todú ese "capote"⁵⁰ que tiene la tierra por encima y lo pudra y abone la tierra [para sembrar papa Pastusa, papa Criolla, alverja, haba y maíz]." (Arturo Vallejo Manrique).

"Este pedazu malucu comu tieni una tonelada de cal aquí pa'riba por esa cu-chilla pa'llá, para casi la fanegada de tierra." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Los obreros contratados que participan de una tarea tienen derecho a varios descansos, tiempo que aprovechan para resguardarse del sol, comer algo liviano y

⁴⁹ Árbol llamado Chizo.

⁵⁰ Vegetación que se tala y se riega en un barbecho.

tomar guarapo; pueden descansar dos o tres veces en la mañana, a la hora del almuerzo y dos o tres veces en la tarde. También buscan resguardarse de la intemperie. Los bueyes también descansan pasado el medio día.

"En veces, a los bueyis toca darles un descanso y echarles aguita y pasto."
(Don Pedro Mora Fernández).

El control que el bueyero o gañán ejerce sobre los bueyes se hace a través de voces de mando que funcionan como códigos que hace que los animales se muevan o corrijan su paso según lo que se les ordene. El gañán lleva en la mano izquierda la *"ahijana"* o palo de mando con la cual va dirigiendo el trayecto de la *"rejada"*, *"yerro"* o paso de los animales, para que el arado raye la tierra por la línea adecuada, mientras que en la mano derecha sostiene la cabeza del arado que va rompiendo la tierra. El gañán se escupe la mano para coger el arado y así evita pelarse la piel. Al dar otra vuelta con los bueyes, cambia de mano, cogiendo con la izquierda el arado y con la derecha la *ahijana* con que puya los toros para que comiencen de nuevo otra vuelta: *"Itza; junto aquí."* Si en el trayecto de los bueyes aparecen raíces profundas en la tierra, los obreros les ayudan cortándolas con hachas o peinillas para evitar que se enreden:

"Ya vamos, shi, shi, vamos. Ahh, de razón que no se movía porque era raíz de ocálito [eucalipto]. [...] de para acá, ande, shi, shi, ya mijos, yarr, hágale fuerza, ohh. A darle a los troncos más grandes con la hacha, porque el arado no puede con los troncos más grandes, es que lo miro que traquea." (Don Gabriel Manrique Morales).

Resumiendo, las voces que utiliza el *"gañán"* para dirigir los bueyes en sus movimientos son por lo general:

- ***"Itza, itza"***, ***"Juntico, ohh, ya ahí pabajo"***: Voz para comenzar a arar o ***"rompe de tierra"***.
- ***"Junto le mando; shi, shi, shi"***, ***"Oh, shi, shi, shi. Juntico"***: Voz para que los bueyes vayan en línea recta arando.
- ***"Ohh"***, ***"Ohh, pere"***: Voz para que paren los bueyes.
- ***"Voltiése a ver mijo"***, ***"Junto aquí"***, ***"Itza, itza"***, ***"Ochito"***, ***"Con cuidado le mando"***, ***"Ohh, corránse, mire a ver hombre, itza aquí"***: Voz para que se volteen e inicien un nuevo ***"yerro"*** o ***"rejada"***.
- ***"Ohh, pa onde se va a ir"***: Voz para que retomen el camino, en caso de que los animales desvíen el rumbo.
- ***"Junto pa'llá. Ohh. Itza aquí. Arrr"***: Voz para que hagan fuerza y saquen raíces del suelo.
- ***"Va pa'llá con cuidado"***: Voz para decirles que tengan cuidado con una raíz que puede ser peligrosa para las extremidades de los animales.

• **"Junto aquí, itza aquí, téngalo, itza, shuu y ohh"**: Voz de mando para hacer una **"rejada"** completa de un extremo a otro del barbecho.

Para manejar un arado se necesitan dos personas, el **"bueyero"** que dirige los animales y el **"atajador"** que se encarga de atajarlos. Este último no se requiere si los animales están bien adiestrados. Se le paga al bueyero, generalmente \$16.000 en total por la tarea realizada en un día de trabajo, \$8.000 por cada animal. Algunos bueyeros que están dedicados a amansar sus bueyes para el trabajo del arado y de la molienda, **"ruegan"** a vecinos o familiares que les dejen ensayar sus animales en los barbechos que están siendo preparados para la siembra, pero no cobran el jornal sino que reciben a cambio el pasto y la experiencia que obtienen sus animales en el trabajo.

"Estu es amansándulus ahí a la poquita, estu es un yerru no más ahí [no una cruzada], porque como conjorme es ahí un rastrojito, no necesita tanta revoltiá, es la sola revoltiá y de ahí como le echan es una repicá. Yo he tau aquí tres raticus arandu. Cuandu antiguu, que tenía los torus grandis, ahí si era pa lau y lau a trabajar." (Don Otoniel Franco Samudio).

Se dice que los que trabajan con azadón son los **"tibanos"** (gerundio antiguo de los habitantes de Tibaná).

*"Bueno voy a llevar todas las herramientas para ver con qué es mejor trabajar un ratico, pero a lo que me **majujié**⁵¹, me voy."* (Don Puna Cabezas Cuesta).

Hay muy pocos bueyeros en la vereda Resguardo Mochilero por lo que la gente requiere los servicios de otras personas que habitan en las veredas circunvecinas como Bancos de Páramo.

"Yo vengo de Bancus de Páramu y estoy arreglando este barbecho, ya el "rompe" estuvo, ahora es el "cruce". Yo vengo bajo un jornal, pu'ahí me pagan unos \$16.000, esu es una "tarea"." (Don Agustín Zamudio).

5.2.1.4 Cercar.

Antes o después de haber aplicado cal a la tierra se cerca la **"tierra nueva"** para evitar que las vacas se coman la cal. Los postes que sirven para cercar se escogen del **"rozado"** efectuado o de un monte cercano; se puntean para clavarlos en la tierra y se acordonan con alambre de púas. Antiguamente se utilizaba una vara llamada **"cantillón"** para medir el largo de los postes antes de cortarlos; ahora se utiliza el cabo de la hacha.

⁵¹ Majujiarse: Persona que se cansa, tartamudea o se traba al hablar o al actuar.

"Toca cercar en redondo porque el ganado se come el maíz y la alverja." (José Morales Suárez).

"Se puntean los postes pa que cojan juerza en la tierra, en lugar de hacer joyu con la pala, pu'ahí toca hacer unus pa que quede jirme y no se pase el ganau." (Don Custodio Manrique Pedrao).

*"Puallá en la **"playa"**⁵² si toca que breguen a cercar algo, no sea que la semente-ra esté pu'ahí linda y el ganau encuentre la entrada."* (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

5.2.1.5 Melgar y zanjear.

No hay en la vereda Resguardo Mochilero, ni en el Valle de Tenza, un terreno completamente plano, y se dice que el Valle no tiene nada de *"valle"* porque las pendientes mayores y menores están en todo el territorio, característica que ha determinado en cierto grado la especialización de siembras en diferentes alturas.

"Este pedazo de tierra donde está cultivada la alverja mide como unos 3/4 de hectárea, al cultivo de papa hay que sacarle lo de una hectárea, además del pedacito de alverja y maíz que está sembrado. En ese retacito habrá 12 m² del cultivo viejo, del cultivo nuevo habrá que sacar la misma distancia. De maíz hay unos 40 m² sembrados en este sector." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Antiguamente, al sembrar un barbecho con *"cateos"* de maíz, papa, frijol, etc., no se melgaba con estacas demarcando cada surco sino que se sembraba *"al ojo"*, hoyando en una línea recta imaginaria que se seguía con el cuidado de que quedara derecho el camino sembrado. En un mismo hoyo se sembraba todo, excepto el maíz que se ha sembrado siempre al lado derecho de los surcos (si se observa desde el pie). En la actualidad esta práctica ha cambiado mucho, pues, ahora se siembra cada cosa por aparte y/o *"catíada"*, pero en grupos y hoyos aparte, para poder aprovechar al máximo el área del barbecho. Cuando se escoge el terreno de siembra se ubica inicialmente el pie y la cabecera del barbecho y luego sí se hacen los caminos. La tierra de la parcela se *"melga"* o *"raya"*, no siempre uniformemente. Esta técnica fue introducida por agrónomos de la Umata y porque la gente tiende a adoptar nuevas técnicas agrícolas que observa en otras partes.

Después de haber arado y/o picado una *"tierra nueva"*, se melga la tierra con la ayuda de dos estacas e hilaza o alambre y se van remarcando con palas. No todas las veces se pueden hacer surcos completos en el barbecho. A veces salen *"puntas"* o surcos más pequeños que dependen de la inclinación del terreno y de la forma de la melga. No todas las personas melgan los barbechos utilizando estacas e hilaza para cuadrar los anchos de las melgas o los surcos para que queden más derechos y uniformes, una minoría utiliza la estaca y el hilo para hacer los hoyos de una vez, sin melgar la tierra y cuando van a tapar los hoyos o a aporcar ahí si melgan o demarcan los surcos.

⁵² Límite de un barbecho con una quebrada.

"Es que la vaina es que hay que mirar que en el altu no quede muy parau el melgau. No se puede melgar a bordo de la cabuya, sino un triciticu alejadu porque a la cabuya toca respetala. Ahí queda la primer melga por decirlo así, ahí ya se nota el surco pa sembrar, se siembra por la mitad del surco la papa y si es el caso, pues si ya toca metele maiz o cualquier otro siembro se le mete al lau. Apenas orita si se mira la melga, ahí se sabe si toca cortale a la medida. Entos, la melga se mide para la siembra de varias clases de semillas o varias especies." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

*"Aquí estoy hoyando pa sembrar la mata de papa **Icahuila**, y después le voy a sembrar **Pastusa**, con ayuda de dos estacas y un alambre, pero cuando me canse dejo las estacas a un lado y lo hago a ojo, es lo mismo que hacen algunos acá, pero no se melga sino que se hoya, porque se mete muchu tiempu melgando, entonces, la manera más jácil es este modelo que va unu pudiendo progresar mejor, de esta manera se puedí hacer el huequito, se le echa la papita y se le echa una puñada de abono negro y en redondo el abono quínico y enseguida se tapa los hoyos, y ahí si se melga al mismo tiempo que se tapan los hoyos, que quede caminiaio los surcos pa cuando té de un palmo y medio de alta y a la hora de aporcar se miren los caminos y queda lista la mata. Claro que en la **Sabana** es una particularización y por aquí es otro modo, aquí se hoya apartau y en la Sabana echan la papa juntica, en hilera." (Don Marcos Rubiano León).*

La idea de hacer los surcos con ayuda de las estacas y la hilaza es para que queden rectos. Esta forma de "rayar" la tierra es de reciente aparición en la vereda. Son indispensables dos personas para melgar con estacas, puesto que cada una debe tomar una y ubicarse a cada lado del surco. Para empezar a melgar con estacas se observa la parte del barbecho que esté más o menos inclinado. Una persona se ubica en el pie y la otra en la cabecera del barbecho, entrecruzan la mirada y tensionan la hilaza para observar sobre el terreno una línea recta que determinará cual debe ser la mejor ubicación e inclinación de los surcos. Se debe hacer un primer surco de prueba en la parte más ancha del barbecho y donde sea medianamente inclinado el terreno antes de comenzar a melgar. Con la hilaza se mide la inclinación del surco y se observa que no quede muy parado ni muy acostado, sino oblicuo o diagonal a la pendiente del barbecho: sesgado si es pendiente y menos sesgado si es plano. Después de esta primera demarcación se hacen los siguientes surcos, midiendo el ancho de cada surco con una vara (ver Figura No. 22).

"Se debe saber cómo va a quedar la melga, pa poder sembrar el maiz, no se empieza en una esquina por lo que allá es más angosticu, entocis, se traza una línea y bien se coge pa'riba, o se coge pa'bajo. Ora vamos a mirar si nos queda muy anchu la melga, como quede la melga se sabe, sino toca cortali, angostali más a las medidas. Estu es pa cuadrar el melgau, se echa una línea, orita vamos a mirar comu echa a quedar, cada melguita qué tan anchu queda. Es que "al través" [de la pendien-

te], de izquierda a derecha, no se puede melgar, porque para paliar queda feo, entos, siempre se acostumbra melgar de derecha a izquierda para sembrar subiendo en esa dirección. Claru que aquí tiramus una línea, primeramenti, para saber comu va a quedar. Orita valoramus, si queda bien parau, entos, el abonu se rueda, y así de tanticu acostadu no." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

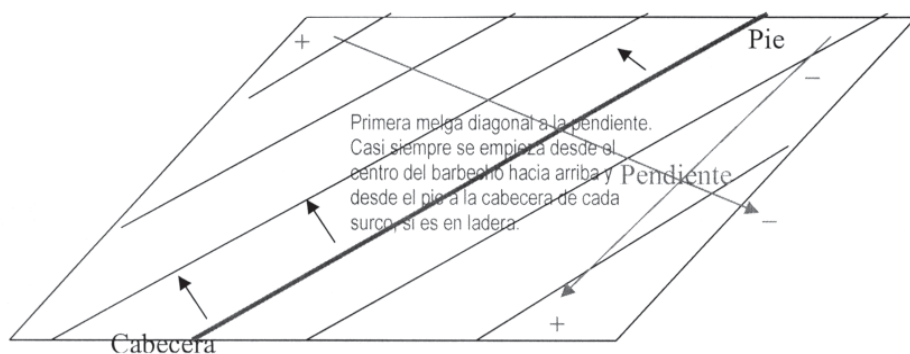


Figura No.22.

En la tierra plana, más que en la ladera, se hace necesario hacer surcos para que el agua no se acumule, dañando la sementera. Al sembrar en tierra casi **plana** se deben hacer los caminos "**al derecho**", "**en línea recta**", o "**subiendo**" (paralelos a la escasa pendiente del barbecho), cuidando que la cabecera quede en la parte más alta y el pie en la parte más baja. Mientras que en la "**loma**", los caminos se hacen "**al través**" o "**sesgados**" (diagonales a la pendiente del terreno, sin seguir estrictamente las curvas de nivel) según la forma del barbecho, buscando que los caminos no queden ni muy verticales ni muy horizontales. A eso se le llama buscarle "**el derecho**" a la pendiente o sembrar "**en línea**" (plano) o "**sesgado**" (loma) de acuerdo a la pendiente (ver Figura No. 23). En los barbechos también se hacen "**cequias**" o "**chambas**" (zanjas o cunetas) para que el agua no inunde el área de cultivo. Es por eso que se debe pensar cuál es la zona que puede acumular más agua en el barbecho y cuál debe ser el trazado que debe seguir la "**cequia**" para que el agua salga. Este trabajo se hace con la misma técnica empleada para hacer las melgas o surcos, es decir, con estaca e hilaza, o sencillamente al ojo.

"Se hacen las "**cequias**" pa recoger el agua pa que no se aposenti en la papa, porque en estu cuando llueve, entonces, el agua viene de por ahí pa'riba; siempre la va recogiendo el suelo y va llegando acá toda, comu queda en hoyada, entos, para eso es esta cequia para recoger el agua pa que no se dañe el cultivu." (Doña María Zoila Rosa Campos Manrique).

El "**derecho**" para hacer una zanja es de abajo hacia arriba de la pendiente.

"Por lo plano empecé a cultivar así de para arriba porque el agua rueda hacia abajo arrastrando los abonos de la tierra, si hubiera cultivado hacia "el través", entos, se me inunda el cultivo." (José Morales Suárez).

"Cuandu es pendiente siempri acostumbamus melgar "al través" para que no se rieguen los abonos, para que arraigue mejor la mata. Al derecho, o sea, a lo paradu, ya onde es tierra plana ya no necesita melgar "al través", porque no se ruedan los abonos." (Don Crisanto Vera Manrique).

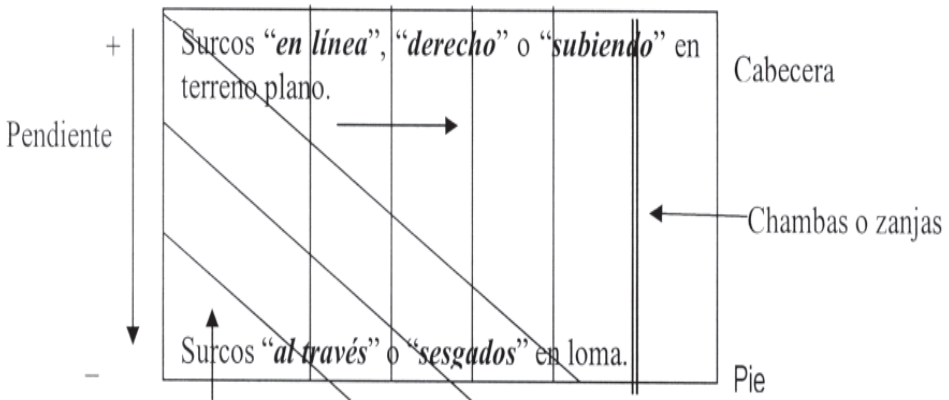


Figura No. 23.

Después de determinar por simple observación qué inclinación debe tener cada surco con la hilaza, una de las personas que está en la cabecera del barbecho clava una de las estacas en ese extremo del primer camino o surco que se va a hacer y amarra la hilaza en la estaca. La otra persona que está en el pie de ese surco entierra la otra estaca y le amarra la otra punta de la hilaza y la templea para vigilar que quede lo más recta posible para tener una guía y comenzar a melgar, zanjear o delimitar con la pala cada surco, hasta que las dos personas se encuentran en el centro. Luego se devuelven hasta donde están las estacas y las trasladan a una distancia, medida que es marcada con una vara, de una cierta medida, o con el ancho del azadón, si se melga con éste, lo que indica el ancho del surco, que se establece según sea la clase de siembra o "cateo" (asociación de siembros) que se quiera hacer en el barbecho. Generalmente la vara puede ser medida con la mano o con un metro. Cada vara puede medir cinco palmos (equivalente a un metro de ancho aproximadamente) o seis palmos (1.20 m. de largo). Cada palmo o mano abierta mide aproximadamente 20 cm. Luego de que se corren las estacas con la medida de la vara se continúa como al principio para hacer los siguientes surcos. Los surcos de los cultivos "catiados" se acostumbran a hacer de 1.20 m. hasta 1.50 m. de ancho para que permita a los obreros moverse con más comodidad a través de los surcos y poder aporcar mejor los siembros. Cuando se

hacen monocultivos de fríjol, maíz o alverja se acostumbra a melgar los surcos de 1.00 m. de ancho.

"Es que al melgar angosticu no se puede paliar bien la sementera, entos, por este tiempu la papa ramajea hartu por lo que lluevi, entoncis, es mejor melgar de uno cuarenta [1,40 m], porque si no, entoncis, se cierra de camellu y no hay ponde cruzar pa jumigala." (Don Felipe Díaz)..

"Yo acostumbro siempri en todú barbechu a hacer la melga de un ancho de 1.50 m. El melgadu anchu lo necesita el lulu, la mora, la arracacha y el maíz para que no se amontoni, no se caiga, no quede amontonado, mata sobre mata, o caminu sobre caminu." (Don Crisanto Vera Manrique).

"Con esa medida ya queda como para sembrar arracacha después, porque para la aporcada no debe quedar muy angostu pa poder sacar tierra pa aporcar la mata. Es que también muy tendiu el melgadu se encharca muchu la tierra y si queda muy parado, entos, la tierra no para en el caminu. Onde cae el agua esu humedeci, en las hondonadas brega a bajar agua si se siembra bien atravezau y en cambiú si se siembra un pocu atravezau se va metiendu a la misma era pero a la poca. Si se siembra parau el agua de la intemperie que baja cogió por la melga abajo, y "shui", arrastró el abono."

*Toda la vida se ha sembrau atravesao, antiguamenti era así, pues esu la genti hacía como Dios les ayudara. El agua que llueve por lo lomudo, pues ella llueve, la que llega de la intemperie de la misma jinca, entoncis, rueda el agua. En un invierno pongamos sale agua, pero entoncis, como está así atravesau el caminiao, entos, ella va y no coge tan ligeru hacia abajo [ver **Figura No. 24**]."* (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

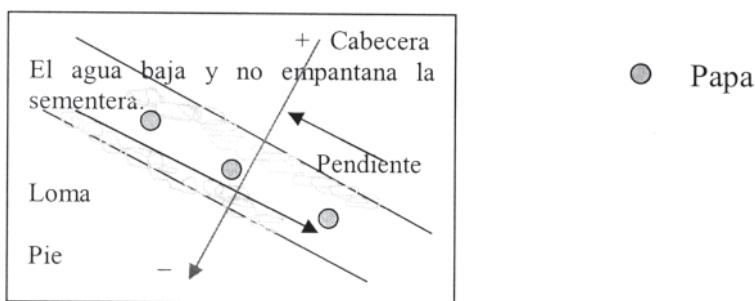


Figura No. 24.

Sembrar en lo plano anteriormente implicaba cierta gama de siembras que eran propios de las condiciones del suelo que se presentaban allí, diferente a lo que se sembraba en loma; no se quiere decir con esto que fueran exclusivos de uno o de otro suelo, sino que las condiciones climáticas y morfológicas de estos dos tipos de suelos servían más para unos siembras que para otros.

"En pendiente se le siembran los surcos con hilo, y los surcos van atravesando la pendiente y se hacen mirando el derecho mejorable para poder desyerbar. En terreno plano el derecho del cultivo siempre lo utilizamos que sea un poquito a media izquierda o "sesgado", buscando que se pueda aprovechar mejor el terreno. En la pendiente se da mejor la papa y la alverja, en lo plano casi la mayoría cultivamos arracacha, papa, maíz, alverja, de todas maneras. Al lado de un cultivo vecis se puede sembrar otro." (Don Laureano Gamba Franco).

"...si es poca pendiente, entonces, los surcos van como la pendiente. Un cultivo en loma se haría más al través de la pendiente, porque ya al hacer los surcos muy parados, entos, se rueda la tierra más fácil y no se puede aporcar bien el maíz, la papa, lo que sea, y el agua más la molesta porque hace rodar la tierra, entonces, si se hacen los surcos al través, el agua se mueve por la zanjita suavemente, empapando la tierra poco a poco." (José Morales Suárez).

"En lo plano ya cultivaban huerta, caña, arracacha, maíz y frijol, cultivaban de todú un pocu, mientras que en la loma se cultivaba más el "recao" porque el calor le daba mejor y la apuraba, y el agua no se encharcaba perjudicándola, y era que en esa época, de haci 50 años atrás, servía la tierra, se daba muchu la mata, pero ahorita si no es con abonus, no resulta nada de planta." (Don Crisanto Vera Manrique).

"Los abuelitus hacían sus cultivos, pero entonces, esu no era sino arar, picar, eriar [melgar] y sembrar, pero que cuento de "bañar", por ejemplu, con secitidas [insecticidas], con abonos. Ahora hay que paliarlo, aporcarlo, se puede decir, como el maíz. Ahora se necesitan de quínicus, por ejemplu, la alverja necesita abono quínico, en el tiempo de antis no era sino en esas lomas, rozar con "guarrusca" o con peinilla y ahí sí regar la alverja, lo más y todo que quede parejita y ahí sí va el obrero tapando, con la pala, que quedé tapá, que la gallina ni los pájaros se la coman. Después ni ir a ponersi uno a paliala, a aporcarla, no, hay que echale ceniza cuando ya va a echar florecita, y esperar que té madura, ya pa ir a traer la "brazaa" de alverja de la loma, ya cuando se treba todú esu de la loma, entonces, obreros pa arrancarla y hacer una recogida por madrugadas pa que no se desgranara la alverja por el sol y ahí sí se hacían "cadejos"⁵³ grandes y así se hacía un "patio"⁵⁴ en redondo y se ponían todos los atados de alverja y ahí si el obrero o el par de obreros que haiga a trillarla con un palo o una vara larga. Trille hasta que salga todo el grano, queda el "tamo"⁵⁵ solo y a lo que se sacude el tamo queda la alverja en el piso, y ahí sí recogela y echar en lonas y después aventala en el viento pa que quede limpiecita, sin pite de "chiquero", ni nada. Esto se hacía con la sola alverja." (Doña Silenia Manrique Peña).

A veces se hacen los surcos en forma de horqueta cuando se hacen tablas separadas, las cuales se inclinan una a la otra, de tal manera que el agua baja por uno y otro surco encontrado y la disminuye uniformemente (ver Figura No. 25).

⁵³ Atados de tamos.

⁵⁴ Amontonar los tamos de alverja.

⁵⁵ Bejuco de la alverja o del frijol.

Otros utilizan todavía el método antiguo de "*tapar*" alverja o frijol (siembra al "*boleo*") en las lomas donde no se melga, actividad que consiste en regar la semilla y el abono por todo el barbecho para después taparla con tierra y "*chiquero*", picando con azadón.

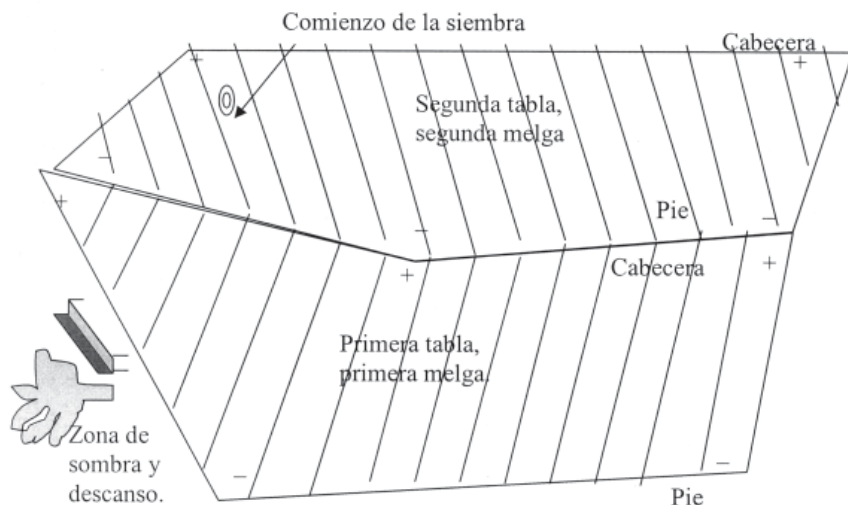
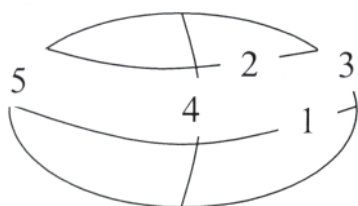


Figura No. 25. Primera y segunda melga de un rastrojo-estancia en compañía de dos socios.

5.2.1.6 Hoyar.

Después de que está melgada la "*tierra nueva*" se prosigue a hoyar, es decir, hacer los "*joyudos*" (hoyos) en el centro y a los lados de los surcos donde se va a sembrar, pero no todas las personas melgan y luego hoyan sino que solamente hoyan, es decir, señalan con la hilaza cada surco como si se fueran a melgar, pero no lo hacen sino que hoyan directamente y cuando se aporca la sementera, se melga o se delimita cada surco de la sementera. Estos "*joyudos*" se hacen con pala, garlancha o con azadón (estilo "*umbitano*" o "*tibano*"), haciendo pequeños cortes continuos en la tierra a lo largo de cada surco en forma serpenteada si es en terreno plano (ver Figura No. 26). Después se colocan los abonos y las semillas en ellos, o a



Los números indican los cortes de la pala en la tierra para hacer un hoyo.

Figura No. 26. Elaboración de un hoyo para sembrar hibia, ruba y haba.

medida que se hoya antes de taparlos. La gente de la vereda prueba con una y otra técnica para ver cual da mejor resultado.

"Esta jorma de cultivo es nueva para sembrar la papa, era que primero se hoyaba por huecos, entonces, es un invento; yo hasta ahora estoy mirando esta jorma. La jorma antigua de hoyar la tierra se hacía con un azadón, se hacían los hoyos seguidos uno del otro por toda la mitad del surco y ahí se echaban tres o cuatro papas [ver **Figura No. 27**]. Ahora es haciendo caminos o surcos, entonces, se clavan unas estacas al pie y en la cabecera de la sementera y se amarra una pita de esos dos extremos que marca el terreno para luego ir zanjeando con un azadón seguidito del pie a la cabecera. Luego se toma un palo de un metro de largo, o con la medida a la que se va a melgar y se mide esa distancia para correr las estacas y hacer un nuevo surco y así se siguen zanjeando todos los caminos. Esto es nueva moda. La papa se riega por toda la cequia de la estancia, yo creo que de por ahí unos 30 centímetros de una mata a la otra, entonces una mata va seguida de la otra [ver **Figura No. 28**]." (Don Marco Emilio Pedrao Manrique).

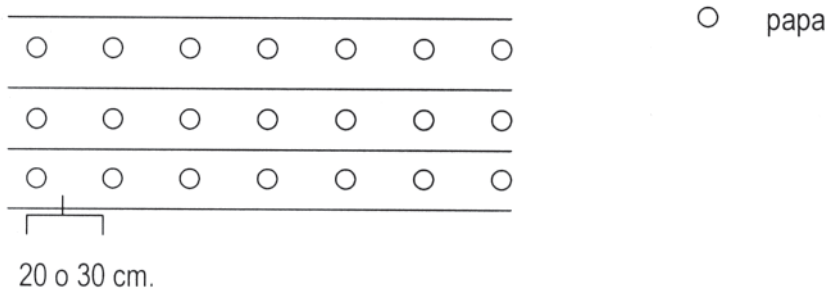


Figura No. 27. Sembrar papa en hoyos.

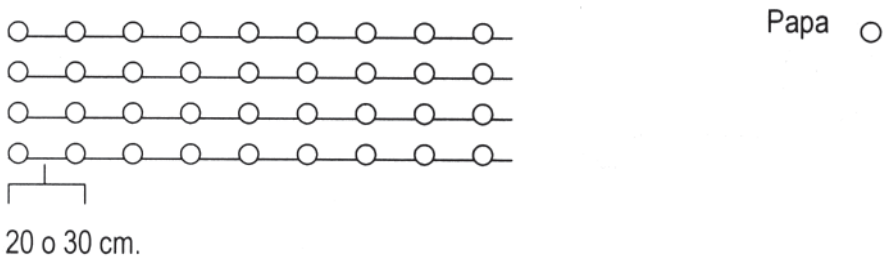


Figura No. 28. Sembrar papa en zanja.

"Alguien alguna vez nos dio una clave para hoyar con un azadonazu y no era más. Dije yo: "Allá por lo que tá bien picau la tierra." Dijo: "No, en parte donde no té, esu es el solo azadonazo, pero no hondu, que esu queda tan jeu, sino bajitu y sin levantar la tierra brava o la que cambia de color, a café, pues ese hombre era umbitanu

[de Úmbita]. *Claru que esu pu'aquí no se presta, porque esta tierra no es comu puallá, la tierra puallá es abonadísima, porque le volean bastante abonu.*" (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"El que tá paliando [hoyando] se llama el hoyandero, el que tá regando [abonando] y bota las habas se llama el regandero." (Doña Elena Ávila Villamil).

Los hoyos también tienen una organización espacial dentro del barbecho, según la inclinación del terreno.

"Cuando se siembra "sesgado" se hacen los hoyos en forma de triángulo, cuando es loma; en cambio cuando se siembra "recto", pues, ya va recto los hoyos de la siembra y se usa para barbechos planos [ver Figura No. 29]." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

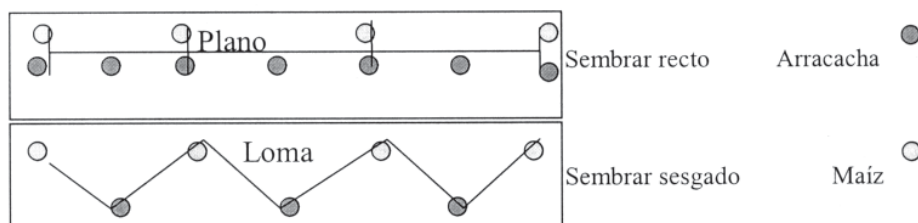


Figura No. 29.

La forma cómo se hace cada hoyo difiere según el tipo de semilla que se va a sembrar. El orden de elaboración de los hoyos en una sementera, por ejemplo, de papa, "recao" como la alverja, el frijol, el haba, el garbanzo y el maíz siguen pasos sucesivos: primero se hacen los hoyos de la papa ubicados en el centro y a lo largo del camino o surco. El "recao" a veces se acostumbra a sembrar dentro del hoyo de la papa o en hoyos apartados de ella o en caminos individuales. En el caso de que la papa esté cultivada con el maíz y la alverja en un mismo hoyo se deben separar un metro de distancia para que no se enreden las raíces de cada planta y para poderlas aporcar mejor.

"En esta tierra plana sembré la papa en el centro del surco y la alverja a cada lado, pa con eso caben de a dos matas, porque pa sembrar una sola hilera se desperdicia la tierra. El maíz se acostumbra a sembrar por un lado también, porque al sembrarlo al puro centro del surco menos rendimiento. La distancia entre maíz y maíz es de un metro o uno con cincuenta [1.50] metros; es el cultivo que va más separado, porque muy juntico menos se da. La alverja se siembra distanciada de 50 a 60 centímetros, la papa de 50 centímetros o depende; aquí está sembrada apartada por lo que hay maíz, está sembrada casi de a metro en partes, en otras partes está de a 50 centímetros, porque sino quedaría encima de la alverja [ver Figura No. 30]." (José Morales Suárez).

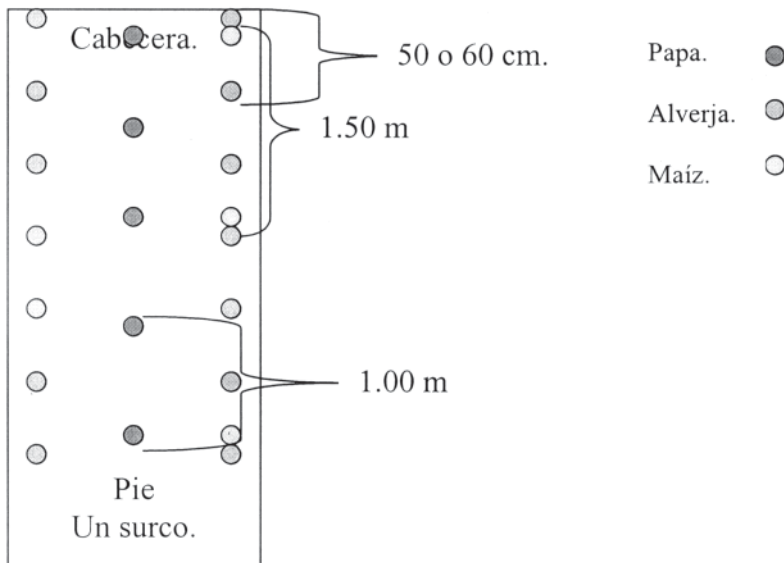


Figura No. 30.

El recajo se siembra utilizando el recatón o el barretón (punzón antiguo), chuzando la tierra y depositando en cada pequeño hoyo la semilla. Cuando el terreno es inclinado o de ladera se comienza a hoyar "**al derecho**", es decir, del pie a la cabecera de un camino o surco, para continuar lo mismo en el siguiente camino, del pie a la cabecera. Si es un terreno plano se puede continuar de la cabecera al pie del siguiente camino, en forma serpenteada. Luego de sembrada la papa, se hacen hoyos más pequeños al lado izquierdo del surco (mirando del pie a la cabecera) para sembrar el haba en un mismo hoyo con la alverja; al lado derecho se siembra el maíz junto con el frijol en un mismo hoyo. Los hoyos de la papa exigen que sean más grandes que los de la alverja, el haba, el frijol o el maíz, porque ésta extiende más sus raíces, aunque esto también depende de la clase de papa que se quiera sembrar; si es papa Icahuila se debe sembrar en hoyos de mayores proporciones y más separados los unos del otros que el de las demás papas porque ella "**ramajea**" mucho más o extiende más sus ramas que las demás, y además no da papas a su gusto si está muy apeñuscada.

"La papa Icahuila grana más." (Don Gabriel Manrique Morales).

"Ya está melgau y orita vamos a hoyar y le vamos a echar en cada hoyitu de a tres papitas, encima se le echa dos puñaitas de abonu negro y después el abonu quínicu en corona, abonu Tres Quince, después se tapa y después se espera hasta que nazca, y a lo que nazca ya toca los primerus jungicidas pa los insectus y se va preparandu pa la Gota y se aporca. La melguita es pa no salise pa'llí, ni pa'cá, entos,

unu va por todú el centru. No hay que hoyar muchu hondu porque pu'quí no hay gallinas, esu es un mediu señalaitu, se le anivela con tierra a cada hoyo de 20 cm [mide dos palmos de su mano a ras del hoyo hacia arriba], con camellón de a un palmo." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

*"Va a tocar sembrar de a tres papas, pequeña y grandi, porque tá rindiendo la papa. Aquí tengo diferentes clases de papas: **Monserate, Criolla, Pepina, Alcarroza** y **Quina** [ver Figura No. 31]."* (Don Puna Cabezas Cuesta).

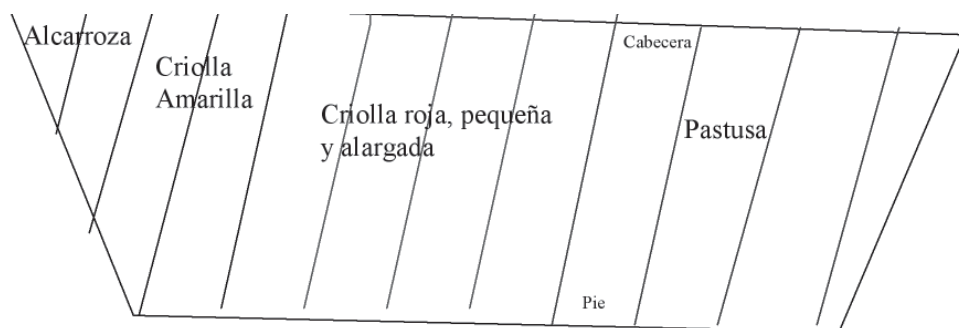


Figura No. 31. Esquema de una sementera de papas.

"...después de picar la tierra, después de dejale que se pudra el pasto, las malezas, ya por ahí a los 20 días está la tierra pa sembrar la papa. Si es pa sembrar la alverja o el frijol la misma vaina. Entonces, ya se tiene la semilla, si es pa sembrar la papa, se hoya, se le echa el abono químico o orgánico, y después si ya a lo que está de cualquier diez o quince centímetros, entonces, hay que atterrarla y jumigarla tanto pa las plagas, como la Gota, como pa los yelos."

*Ojalá las papas queden "hombro a hombro" y con el tallo pa lo alto, porque si está lo contrario le queda más duro pa tallar, entonces, se le busca la idea de que los ojitos de la papa queden pa'riba. Aquí estoy sembrando la papa juntica porque al estilo sabanero es diferente, o sea, por el lado de **Villa Pinzón** se siembran separadas a una distancia de 20 centímetros también, pero ya no en hoyos sino en zanja que se puede hacer con bueyes. Con bueyes se puede hacer una rejada y ahí se va echando la papa. Mientras que aquí los hoyos se hacen en la mitad del surco, no se hace zanja, por eso se le llama hoyar porque se hacen hoyos. La papa no debe quedar mucho honda, toca dejar la tierra sueltcecita por encima, porque si queda mucha tierra encima o apretada no deja salir el tallo de la papa. No se sabe si la papa que estoy sembrando se dañe, porque está pasada de sembrar. Ésta jorma de sembrar la papa es en hilera o camellón."* (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Otro método usado para hoyar es la triangulación, empleada sobretodo para la siembra del lulo. Este método ha sido traído por los intermediarios que han fortalecido la siembra del lulo en la zona para aprovechar el buen precio que tiene este

producto en el mercado de Bogotá. Para hoyar se alistan dos varas con cierta medida estándar y se coloca una de ellas sobre la tierra, comenzando en el pie del barbecho. En cada extremo que señale la vara se marca con azadón o pala un corte leve en la tierra; luego se toman las dos varas y se forma un triángulo poniendo uno de los extremos de cada vara en cada corte hecho y juntando los otros dos extremos de las varas para señalar el tercer hoyo (ver Figura No. 32). Otra persona puede ir detrás haciendo cada hoyo en forma circular hasta dejarlo de un metro de diámetro cada uno, de forma tal que no se trata de que queden hondos sino apenas demarcados o despejados de materia vegetal. Así se avanza hacia la cabecera en dirección recta para hacer los demás hoyos, colocando siempre las varas en forma triangular con respecto a los dos hoyos anteriores.

"Las varas tienen dos metros y sesenta centímetros [2.60 m] cada una, se hoya con ellas y tieni que quedar en triángulo, mirándosi por los tres laus, cada hoyo queda más o menos de uno cincuenta [1.50 m] de separados, se pica después la tierra de cada hoyo y se deja 20 días reposar pa que afloje la tierra, después se repica." (Arturo Vallejo Manrique).

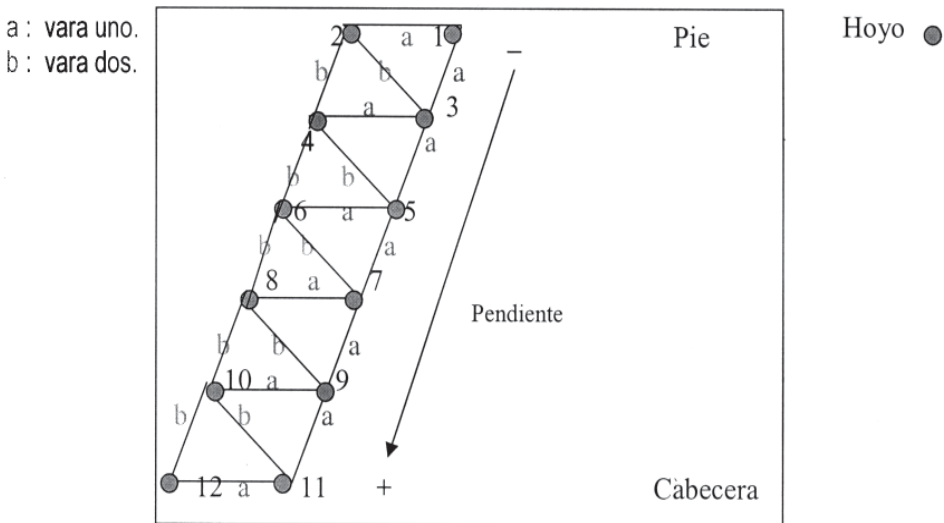


Figura No. 32.

Cuando dos personas trabajan abriendo hoyos para sembrar lulo en un barbecho se llega a un acuerdo en el cual cada uno se va en una línea imaginaria (sin melgar) y hace los hoyos de dos surcos a la vez (lado 1 y 2), y finalmente se encuentran ambos hasta llegar a la cabecera del par de caminos, y continúan así sucesivamente en los siguientes surcos, desde el pie a la cabecera del barbecho (ver Figura No. 33).

"Primo echamos el corte de este lado a allá. Después echamos de pa'riba, cada uno por un surco y ahí nos vamos encontrando por lao y lao." (Arturo Vallejo Manrique).

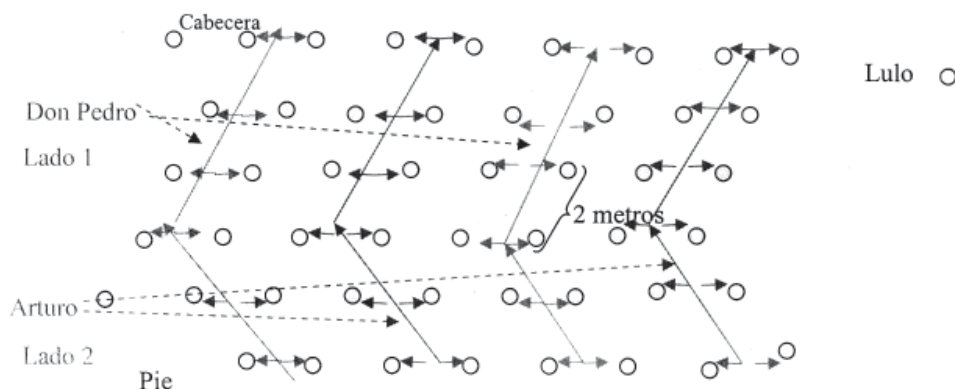


Figura No 33. Hoyar el barbecho para sembrar lulo.

5.2.2 El rastrojo.

Al sembrar en un "rastrojo" se siguen pasos similares para preparar la tierra como en la "tierra nueva", tanto para "Año Grande" como para "Guayome". La diferencia es que si se trata de un "rastrojo" donde todavía hay siembras no se puede quemar el terreno en grandes cantidades sino que se hacen pequeñas hogueras en las orillas ("hogueriar"), de forma que no comprometa la vida de lo que está sembrado. Los siembras de un "rastrojo" se deben desyerbar o "paliar" (o "traspalear"), y cuando se sacan los "cortes" (cosecha) de todo el "rastrojo" se "rompe el llano" una sola vez ("rejada") o se plean con pala. Se esparce un poco de cal (no con la misma cantidad que en una "tierra nueva"), y si la tierra está muy apretada se vuelve a "paliar" o "traspaliar" hasta disminuir la presencia de terrones gruesos, o se vuelve a "romper el llano" o la tierra ("cruzada"). De todas formas, después de "romper el llano" y/o "paliar" la tierra, se melga, sólo si el nuevo siembro así lo amerita, y paso seguido se hoya siguiendo el mismo proceso descrito en la tierra nueva. El orden que se sigue para sembrar en un rastrojo obedece a la clase de siembro que se quiera hacer.

"En rastrojo se llama ya cuando haiga cruzau algunos tres cultivos palante. Rastrojo es ya onde se siembran varius cortis de sementera, cualquier unos dos o tres cortis." (Don Felipe Díaz).

Las hogueras que se hacen en los "rastrojos" que ya se cosecharon son pequeñas y se ubican en diversas partes al interior de la tabla, en el centro o en las orillas, en donde se queman los residuos de lo cosechado. Éstas sirven como sitio de siembra de algunas semillas, no obstante haber esparcido el exceso de ceniza por

el área de siembra. Aunque algunas veces esos restos del "corte" anterior se esparcen por toda el área del barbecho antes de la siembra con un mes de anticipación, más o menos, para que abone el próximo siembro y de paso al que está sembrado. Otros abonos, diferentes a los expuestos, se esparcen en los rastros para que se pudran por acción del medio natural, como el "chiquero" (residuos orgánicos de las casas), ceniza del fogón de la cocina, estiércol de animales, o el "charrasco" (residuos orgánicos de los "cortes" o cosechas) como el bagazo de la caña de azúcar que sobra de las molindas, la coca de amero y la caña de maíz, el bejuco del frijol, de la alverja, del haba, del pepino.

"Después de rozar, hogueriar ese chiquero, porque no se le puedi prender candela ["quemao"] o sino se vueli puallá pa la vecindad o coja pu'ahí pa bajo. Esu se van haciendo por hogueritas y ahí se habla al bueyero o gañán y ahí sí se jorma la arazón. Ayer llovió, entonces, ya no se puede prender bien las hogueras. Con una hoguera que se prendiera arriba con caña de maíz y si le volean leña, eso prende, eso es hogueriá, si al caso es que me diju mi compadre que me dejaba pa sembrar el frijol otra vez." (Don Pedro Mora Fernández).

"En esti pedazu no se puede hogueriar porque se charruscan las otras matas, porque tengo todavía maíz Blanco de Harina con frijol Cargamanto, entos, ya se deja que el pastu, la yerba o la maleza pudran ahí para abonu de las matas." (Don Crisanto Vera Manrique).

Los "cortes" que salen de una "tierra nueva" son de mejor calidad que los que se sacan por segunda vez de un rastrojo. Como el caso del maíz Blanco que cuando es de segundo corte o cosecha desmejora considerablemente su calidad y la tierra debe ser reabonada mejor para que alcance a darse la sementera. En el caso de la arracacha que se cosecha a los dos años, la capacidad de producción de la tierra desmejora considerablemente, al punto de que la gente no siembra más ese rastrojo y lo suelta para potrero, que el pasto aprovecha muy bien al crecer con los pocos abonos que han quedado en la tierra aunque se haya desgastado. El pasto permite que se fijen mejor los nutrientes en la tierra, que utilizarán las plantas en una próxima sementera.

"Ya voy pa dos años de cultivau estu, son dos siembras de maiz dentro de la arracacha. A los dos años ya sale el maiz y la arracacha está madura y sale también." (Don Crisanto Vera Manrique).

Generalmente un rastrojo se enyerba más que una "tierra nueva" por la abundancia de abonos que hacen crecer la hierba con más fuerza, por lo que se debe desyerbar más seguido en cuanto vaya creciendo la hierba ("barbasco" y el pasto "cucuy" o "Kikuy").

*"El primer corte de sementera que se le echa a un rastrojo no **enyerba** mucho como en el segundo corte."* (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Las "*palias*" y las desyerbas de un barbecho nuevo y de un rastrojo se diferencian como lo expresa la gente:

"Son dos palias las que utilizo en barbechu nuevo, cuando es en rastroju, como esta siembra que estoy haciendu, toca darle tres palias." (Don Crisanto Vera Manrique).

"En estu como es rastroju que llamamus, entonces, ya se palea y se calienta la tierra conjorme esto no llueve, se muere la yerba, entonces, ya se puede sembrar. Aquí ya no se pica la tierra. Donde es barbecho nuevo si toca picar la tierra pa sembrar, o arar con bueyis."

Rastroju es donde ya se ha sembradu maíz o papa. Aquí primeru se aró con bueyis, eso jue el año pasau y después se le sembró papa, maíz y haba, pero pu'ahí pocona. En esto, si no se deja muchu enyerbar la arracacha, está pa cosecharla al año. Esta comida ya tá madurona, aunque hay un pocu de semilla nueva, ahí para abajo es un pocu nueva. Esa a medida que se va sacando vuelta y se siembra, se va sacando pal solu gastu, pu'aquí no vendemus a la plaza ná." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

La tierra de un rastrojo es más suelta que la de una "*tierra nueva*", por lo que no se hace necesario preparar tanto la tierra. Muy pocas personas en la vereda acostumbran a sembrar en el rastrojo por un espacio mayor a los dos años y dejan descansar la tierra por igual número de años. Generalmente los tipos de "*cateos*" que se hacen en los rastrojos son de caña de azúcar-maíz-arracacha, papa-maíz-fríjol-alverja-haba e hibia-nabo-ruba-fríjol-alverja-haba. Hay algunas excepciones en la rotación de los rastrojos en los que se siembra por un espacio mayor de los dos años, hasta seis años seguidos, sin verse disminuida la capacidad productiva de la tierra. La forma de hacer perdurar la vida orgánica de estos rastrojos se consigue abonando muy bien la tierra en la época de preparación del barbecho, un mes antes de la siembra, utilizando todo tipo de abono orgánico, animal y vegetal que produzca la finca. Esta costumbre antigua de no quemar el barbecho, se fortaleció gracias a las enseñanzas dejadas por los programas agrícolas que impartía la radio Sutatenza que funcionó en el año de 1970. Los rastrojos de estas características han mantenido una producción constante.

En el rastrojo se esparce la cal cuando se han sacado todos los siembros y se va a sembrar por segunda vez. No se puede regar cal cuando aún no se han cosechado todos los siembros de la sementera porque puede quemarlos, aunque a la caña si se le debe regar cal alrededor del pie, una vez al año, para evitar que las plagas dañen la base del tallo.

"Estoy regando la cal pa después picar y melgar pa sembrar, en este rastroju voy a sembrar maíz, caña y arracacha, en este retazu de aquí pa bajo, para abonar la tierra esu le ayuda muchu, es mejor casi que el químicu, da muchu la arracacha onde se le riega cal." (Don Pedro Mora Fernández).

"El abonu primeru es la calada. La cal es un gran abonu para la mata y para el pastu y luego ya utilizo los abonos químicos, como Agrimin, el Triple 15, el 103010 Abocol, Desarrollo." (Don Crisanto Vera Manrique).

"Yo eché cal al rastrojo antes de picar con azadón acá, le eché un bultu de cal para el pedacitu ese. Toca calar la tierra pa que mate los bichus de la tierra." (Don Guillermo Peña Manrique).

Si no es necesario *"romper el llano"* porque la tierra está suelta, entonces se palea y se desyerba la tierra a fin de sembrar nuevamente. Cuando aún no se ha cosechado todo el rastrojo y se quiere volver a sembrar nuevamente, entonces sólo se palea o *"traspalea"* y se desyerba sin dañar las otras plantas. De todas maneras se prefiere *"romper el llano"* para revolver los abonos que están contenidos en la tierra para que se de mejor la sementera si las condiciones económicas y la disposición del arado de bueyes así lo permiten.

"Esa tierra queda como una ceniza porque es tierra delgaditica y como ya ha sidu rastrojo de varias aradas esu queda puru blanditu pa arar. No se le da sino el sólo yerro a ese rastrojo pa sembrar y después se melga pa poder sembrar el maiz, aquí no es sino el sólo yerro." (Don Pedro Mora Fernández).

"Aquí toy arando para sembrar maiz y papa, pero yo no repicu el rastrojiitu, sino únicamenti el sólo rompecito con el arado y el resto es pa sólo hoyar y sembrar la papa y el maiz. Si no juera por mi ahijau, entos me hubiera tocado picar esta santa tierra tan dura." (Don Marcos Rubiano León).

Si a un rastrojo de arracacha se le quiere sembrar un segundo corte de maíz, alverja y haba, se procede a hoyar para sembrar nuevamente los siembros cuidando de no maltratar las plantas de arracacha, ni de sembrar cerca de ella porque puede **"enmantecar"** o afectar el crecimiento de los otros siembros.

La gente de la vereda está de acuerdo con que el tiempo de preparación de los rastrojos para la siembra no son tan demorados como sí ocurre con las *"tierras nuevas"*, porque estas últimas requieren más tiempo para que la materia vegetal que contienen se descomponga. En cambio, los rastrojos ya tienen la materia orgánica más descompuesta e incorporada al suelo.

"El rastrojo no lleva mucha madurez [tiempo] pal barbecho, ahí ya se puede de un día para otro picar y se puede sembrar. Es que donde toca dejale su tiempo para que pudra el pasto es donde es potrero llano o barbecho nuevo, ahí si ya se lleva más madurez [más tiempo] pa hacer un barbecho." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Todas estas actividades no se hacen una por una a un tiempo, sino que mientras se está terminando de melgar en este rastrojo, don Jorge entonces, regaba papa en los surcos ya hechos y cuando yo terminé de melgar empecé a regar alver-

ja, mientras don Jorge terminaba de echar abono químico a los hoyos, luego se puso a fumigar con Top Sul, mientras yo empecé a tapar la papa Pastusa y la alverja con azadón. En fin, son diferentes actividades que se hacen a un mismo tiempo, pero cada uno por aparte, pero va cambiando de actividad a un mismo tiempo. El último paso de la siembra es tapar la papa y la alverja con tierra, ya se deja quieto que nazcan y se vuelve cuando ya esté para aporcar. Claro que en esto toca junigarla, cuando ya salga el tallo afuera de la tierra, por ahí entre unos 15 o 20 días, más o menos.” (Don Marco Emilio Pedrao).

6. La siembra.

Este capítulo trata de la forma básica para hacer una sementera cualquiera, en un primer sub-capítulo se aborda la preparación del **"abono negro"** u orgánico y la aplicación del abono **"quínico"**, pronunciación que recibe el abono químico, o también llamado **"abono blanco"**. En un segundo sub-capítulo se detallan los usos de las herramientas en diversas labores agrícolas, en un tercer sub-capítulo se muestra la forma como se siembra la **"comida"** o los tubérculos, el **"recao"** o los granos, algunas **"pepas"** o frutos, los tallos como la caña de azúcar y otros siembros como la huerta, las verduras, el plátano, el pasto Imperial y otras frutas. En un cuarto sub-capítulo mostraré los distintos cultivos asociados en relación con el espacio donde son sembrados y con los hábitos alimenticios de la vereda: la **"comida"** como las **"duras"** o tubérculos (hibia, ruba, nabo, papa, yuca, arracacha), el **"recao"** (maíz, frijol, haba, alverja y garbanzo) y las **"pepas"** como las frutas dulces. La comida siempre ha sido acompañada con **"guarapo"** de miel de caña de azúcar, y en ciertas ocasiones especiales con chicha de masa de maíz. En un quinto sub-capítulo mostraré el proceso de tapar la tierra, una vez ha sido sembrada. En un sexto sub-capítulo mostraré los cuidados que se deben tener con la sementera, antes de nacer y una vez ha nacido (fumigar, güachapiar, aporcar y reabonar). En un séptimo sub-capítulo muestro la rotación de las áreas de cultivo y finalmente en un octavo sub-capítulo, el control vertical de diferentes espacios ecológicos.

La siembra de los diferentes siembros o cultivos tiene un proceso consecutivo de acciones que van desde la ubicación de la parcela, la selección de las semillas, preparación de los abonos orgánicos y compra de los abonos químicos, la siembra de la **"comida"**, del **"recao"** o de las **"pepas"**, justo antes de que caigan las primeras lluvias de Año Grande, de tal forma que una vez estén sembradas en tierra, la lluvia que cae las hace germinar rápidamente. Se tiene cuidado de no sembrar la semilla mucho antes de que caigan esas lluvias para que el verano no las caliente demasiado, dañándolas. Por último se tienen en cuenta los cuidados de la sementera para obtener una buena cosecha (**"corte"**).

En este capítulo mostraré especialmente el proceso de selección de las semillas y particularidades del proceso de siembra de cada semilla en el sub-capítulo

6.3: Clases de Semillas. La selección de las semillas obedece a un cúmulo de observaciones que la gente tiene en su memoria colectiva y que culmina en la escogencia de ciertas cualidades logradas gracias al manejo agrícola, la adaptación climática y a las condiciones del suelo. La comunicación entre la gente permite transmitir el conocimiento y comprobar los resultados del siembro y de la cosecha para establecer si las semillas son aptas o no para un próximo siembro. Los tubérculos se diferencian entre sí porque algunos de ellos se siembran usando las cepas (pies) o estacas (tallos) del tubérculo, como sucede con la arracacha y la yuca, mientras que otros tubérculos se siembran dejándolos germinar antes, tales como la papa, la batata, el nabo, la hibia y la ruba.

La preparación de los abonos orgánicos se hace manipulando diferentes clases de estiércol de animales, a los cuales se les agrega ceniza. El proceso de siembra comienza cuando se melga y se hoya la tierra, se riega la semilla en los hoyos en diferentes asociaciones o "*cateos*", algunas veces se fumiga la semilla antes de taparla con tierra, como en el caso de la papa o el maíz, enseguida se le riega una o dos puñadas de abono "*negro*" (orgánico) encima de cada "*mata*", luego se le riega el abono químico alrededor y se termina el proceso de siembra cuando se tapa con tierra cada hoyo. Pasado un tiempo regular para cada siembro germinan las semillas y cuando estén a boca de tierra se empieza a fumigar cada 8 o 15 días. Antes de que florezca la sementera se aporca, una o dos veces según el tiempo de maduración de cada siembro, y finalmente se recogen los "*cortes*" (cosecha).

Hay algunas excepciones en el proceso de siembra, como es el caso de "*tapar alverja*" en loma que no se hoya ni se melga la tierra como se puede ver en el subcapítulo 6.3.2.1. Algunos siembros como el frijol, la alverja, el pepino, la curuba y la granadilla se cuelgan en cuerdas dispuestas en hilera, que suben y se amarran a un alambre horizontal que se temple en parales ubicados en los extremos y en el intermedio de cada surco del barbecho. Cuando se va a sembrar cualquier sementera se ruega a Dios para que se de buena la cosecha.

"En el nombre de Dios y de la Santísima Linda Virgen, caña pa moler dentro de cinco años." (Don Pedro Mora Fernández).

Hay un desinterés, por parte de la comunidad, por anotar los costos básicos de producción que serían usados en este estudio para establecer algunas estadísticas socio-económicas en la vereda. Por lo tanto, decidí orientarme más por las historias de vida de algunos habitantes del lugar para la comprensión de la concepción cultural, estructura y transformación de la agricultura que practica la gente de Garagoa y que se expresa en las condiciones propias para economizarla. En estas historias se pudo evidenciar una vez más la ley de los tres estadios de la visión fatalista de la tenencia de la tierra o la ley de hierro del capital, en la que hay más mano de obra disponible que el mismo capital, aunque cada vez más el campo se quede sin gen-

te. Estos tres estadios se refieren al campesino sin tierra, al campesino que abrió monte y al campesino que entregó la tierra a los latifundistas después de trabajarla durante casi siete o más años para adecuarla a la ganadería.

Posteriormente, el arrendatario y las circunstancias socio-políticas que le rodearon le permitieron romper esta cadena monopolizadora, gracias a la venta de la tierra que los grandes hacendados se vieron forzados a hacer o a regalar a los más necesitados a mitad del siglo pasado. Hoy en día, después de que los descendientes de los antiguos arrendatarios se establecieron en estas tierras para vivir y trabajar, han tenido que enfrentar el proceso de crecimiento de la población, lo que ha llevado a la división de la tierra por la herencia y la disminución de las posibilidades de producción y comercialización de los productos agrícolas cultivados debido al incremento del costo de los insumos agrícolas, la incursión de nuevas tecnologías y por la apertura de mercados, lo que ha ocasionado que las fincas poco a poco se vayan quedando solas y que la gente busque otro medio de sustento.

"En esta vereda la mayoría ya han fallecido y queda la juventud, entonces, por la jalta de empleo, la jalta de jinca, en esto no hay empleo pa la juventud, entonces, ellos se han ido hacia otras partes del país, a Bogotá. Hoy en día esto está quedando como "sólido"⁵⁶, no hay empleo y a medida que se cultiva la tierrecita está muy costoso el trabajo que se le puede hacer a la sembrera." (Don Jorge Vallejo Zamudio).

6.1 Preparar el abono orgánico y químico.

Los abonos son dos, según su orden de aparición en el tiempo: abonos "negros" (orgánicos) y abonos "blancos" (químicos). Hace unos 70 años atrás, la sembrera se sembraba sin utilizar ninguna clase de abono (negro o blanco), como lo recuerdan las personas mayores de 80 años que aún viven en la vereda. La segunda generación de la vereda (personas mayores de 50 años) es mayor en número y alcanzó a conocer cuando sus papás aún utilizaban el abono negro para la siembra.

"Sí se echaba antiguamenti abonus y venenus, se funigaba la sembrera común y corrienti, esu yo alcancé a conocer, son los mismus abonus negrus, de caballo y ceniza, y del abonu clínicu [químico] se le echaba en redondo su puñada. Yo no me acuerdo los nombres de los venenus, era un abonu blancu como el de ahora. Los purus antiguos si no usaban abonus, pero yo desde que me conozco, mis papás siempre le echaban su abonu del negro, que llamaban, y abonu del blancu. Porque claro, puru, puru, antiguo yo si no conocí, puallá ya eran otras formas, claro que la tierra antis era una tierra muy buena y por eso no necesitaba abonos, era una tierra como abonada que no necesitaba de nada de abonus. Abonu de gallina era lo otro que le echábamus. Ciertu que yo me acuerdo que mi papá en el gallinero iban y ajuntaban todú ese abonu y lo revolvían con el otro abonu y esu era un abonu muy

⁵⁶ Forma de expresión de la palabra sólo o solitario.

buenu pa la sementera, se dejaba secar y lo regolvían. Cuandu esu era abonu de ganau, porque el abonu de bestia era muy descazu y lo regolvían bien con ceniza, cuandu esu no usaban la cal como ahora. La cal hará como unos 15 años, más o menos, que echaron a sacar la cal, pa echali a los barbechus, pa matar todus esus bichus que salen a la tierra, entos, la cal es muy buena pa eso. El abonu orgánico y quínico no engruesa la tierra, únicamenti es pa la sementera. La tierra queda lo mismu, la sementera es la que necesita del abonu." (Doña Marina Rivera Toro).

Actualmente es imposible sacar adelante un siembro si no se utilizan los abonos negros junto con los abonos blancos. La causa está en el desgaste de la tierra y la gente se lo explica por dos razones: la primera relaciona la deforestación que terminó de completarse hace como unos 50 años en la vereda. La segunda razón, que es consecuencia de la primera, es que debido a la pendiente del terreno, cuando llueve desliza la capa vegetal, dejando desprotegido el suelo, arrastrando los abonos hacia los ríos que finalmente van a parar a la represa de Chivor.

Los primeros abonos negros utilizados fueron el estiércol de ganado, ovejos, cerdos, gallinas, hasta de humanos, que algunos antiguos recogían en pozos sépticos que hacían en la tierra a modo de letrinas; luego se utilizaron otros abonos como el estiércol de cabalgares y la gallinaza⁵⁷. Finalmente la química de los laboratorios sacó al mercado los abonos químicos, que empezaron a ser usados con más frecuencia por la gente debido a que el abono negro no era suficiente. Algunas personas prefieren usar abonos negros en la mayoría de las siembras, pero para aporcar si se prefiere usar el abono químico para fortalecer la planta en el período de floración, sobre todo en la papa. Hay diferencia entre los primeros abonos químicos y los actuales, los primeros eran de mejor calidad, lo que se traducía en mejores resultados para la sementera. Lo mismo sucedía con los insecticidas y fungicidas antiguos. El abono químico que inicialmente se empezó a usar en la vereda fue el fosfórico, posteriormente la cal, y luego llegaron varias marcas de compuestos minerales y químicos como el Nutrimón 15-15-15 o "*Triple 15*" y el Nutrimón 18-18-18 o "*Triple 18*", el Abocol 10-30-10, el Desarrollo y el Superproducción, que son los más usados por la gente.

*"No recuerdo bien cuál era el abonu más antiguo que se utilizaba, únicamenti el tal Fosfórico. Buenu, el abonu quínico que utiliza dependi de la planta, porque como decir, cuandu cultivaba lulu, entoncis si utilizaba **Agrimin, Desarrollo, Úrea** y otrus que en el momento no recuerdo."* (Don Crisanto Vera Manrique).

"El domingu compramus el Triple 15 a \$31.000, orita se pusu caru, tá como a \$36.000." (Don Publio Vega Rivera).

"El Abocol tá a 37 [\$37.000] y la Gallinaza tá a 14 [\$14.000] la carga." (Jorge Manrique Peña).

⁵⁷ Compuesto de varios abonos orgánicos y químicos que venden en los almacenes agropecuarios, caracterizados por ser más rentables y duraderos.

*"Aquí tengo un poco de preparado de **Gallinaza**, legítima Gallinaza que viene del lado de Tenza. El año pasado compré a \$20.000 la carga y este año me tocó comprarla a \$24.000. En un cajón de madera al lado de la cochera la dejé y ahí la voy rindiendo con ceniza y la voy tramando [revolviendo]. Otro abono ya es del que se recoge de las mismas gallinas, son como arepas. Esa ya la voy revolviendo yo, la voy tramando. Cuando ya está grueso es cuando se la meto a los cultivos de papa, entonces, se la echo tramada con gallinaza. Después le echo la puñada de químico en redondito de la mata." (Don Juan de Jesús Vera Manrique).*

"...que no quede sobre la mata porque esu trae como una sal, y entos, sancocha la papa; esu onde coja un rasguñitu que tenga unu pu'ahí esu arde como si tuviera unu sal, entonces, siempre toca en corona, esa es la técnica." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Los abonos "negros" tienen diversas preparaciones y mezclas. Primero se recoge de las "medianías" (potreros) el estiércol del ganado, cabalgar y de las ovejas, principalmente, aunque también de las cocheras de las gallinas, conejos y cerdos. Los abonos negros deben ser preparados con anterioridad para aplicarlos a los siembros a realizar. Generalmente, al lado de cada casa se ubica un rancho donde se mezclan con cal, ceniza, bagazo de caña⁵⁸, aserrín; cañas, tusas o cocas de maíz y/o desperdicios orgánicos de las casas y se trillan hasta dejarlos de grano fino. Esta mezcla se deja secar y cada semana y con anticipación a la siembra se revuelve con ayuda de una pala y se trilla hasta que los terrones gruesos queden delgados, removiendo lo de abajo a arriba. A esta mezcla se le puede aumentar la concentración de cal cada semana si se quiere, para evitar hongos que afecten la sementera. Finalmente este abono se empaca en lonas para llevarlo hasta los barbechos de siembra. Aunque también se puede llevar el abono negro, la cal y/o la ceniza hasta el barbecho y trillarlo allí. El maíz es talvés la semilla que menos insumos agrícolas necesita para darse, aunque no en todos los casos está libre de ellos.

"No se acostumbra por aquí echarle abono químico cuando se siembra la sementera, yo estoy sembrando papa, haba y maíz, pero si se puede después para la palia, a lo que nazca, según como vaya la planta se le echa. Para sembrar toca ir echándoli abonu negru primeru y de ahí se riega la semilla. El abono es de conejo, ceniza, cal y gallina, se recoge el abono de las mismas aves de que tieni unu en la casa, unu mismu recoge los abonus y los prepara, arregla el abonu especial que ya unu sabe cómo va a utilizar el abonu y pa qué planta, esu se puede instantáneo, se usa después de prepararlo. Las gallinas más bien no molestan la sementera, toca que quede bien tapaito el abono pa con esu no escarban. Al abonu si toca echale un pocu de remediú, se le echa el Juradán [Furadán] Granuladu pa que no se infecte." (Don Juan Manrique Peña).

⁵⁸ La ceniza que sale de quemar el bagazo de caña de azúcar, obtenido de las molindas, es ideal para abonar las sementeras.

"Yo acostumbro a dejar la caña de maíz sobre la tierra pa que se pudra, no la quemo como lo hacen otras personas porque es mejor abono así, ya que la ceniza se la lleva el viento. Lo mismo hago con la basura que saco de la casa, el desperdicio de la cocina y el chiquero lo riego en la sementera, pero ya pa cada mata del cultivo. También recojo el estiércol del ganado y del cabalgar y lo revuelvo con ceniza, pero en un rancho que tengo cerca de mi casa donde los dejo secar y lo voy revolviendo. El abono tiene que tar bien seco pa que la papa no se dañe, se rinde el abono de cabalgar y del ganado con ceniza pa que rinda más." (Don Marcos Rubiano León).

"En ese zarzo duermen las gallinas y abajo todo ese abono lo recojo pa la sementera, eso lo revuelvo con abono de caballo, ceniza y aserrín y queda un abono bueno y así no compra uno Gallinaza, porque esa trae un hongo que daña la sementera. Pero varios no la saben utilizar, por allá la dejan debajo en la humedad, se debe hacer un rancho y ahí se recoge, ahí mismo se mezcla y estuvo el abono; se usa pa la papa, el jrijol, la arracacha, el maíz, pa toda sementera sirve." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"Este abono del rancho es de caballo, de gallina y de cerdo y va a ser utilizado para sembrar cuando esté listo, se le echa cal cada nada y se revuelve hasta que esté seco. Próximamente vamos a sembrar maíz, pero ese no necesita abono. Este abono se utiliza sólo cuando se vaya a sembrar papa y alverja, entonces, se guarda ahí hasta cuando eso." (Daniel Mora).

"Pa'l levanti de la sementera varios les gusta de varias formas hacer el abono, por ahí cada cual tiene sus ciencias, que les gusta sus distintas clases de remedios y les dan resultados. Yo uso ceniza de leña pa abonar los cultivos, la mayoría que se tá utilizando es el bagazo de la caña seca de la enramada, onde se muele la caña, entonces, ahí tiene un rendimiento, ceniza de bagazu, esu se revuelve con más abonus y se le riega a las matas." (Don Laureano Gamba Franco).

"La cáscara que se recoge de la trilla del jrijol se riega también en el barbecho, eso va pudriendo, va pudriendo y sirve de mismo abono. Después de abonado el barbecho por primera vez, se abona la segunda vez lo mismo, porque este jrijol, por lo menos entre más abono se le eche más producción da, más engruesa la pepa o más grana." (Jorge Manrique Peña).

Diversos estudios advierten sobre la reacción negativa de los abonos químicos en las plantas, la tierra y la vida humana, y sin que la gente haya leído estas advertencias en las etiquetas, ya lo empiezan a ver en sus propios cuerpos.

"Abonus orgánicos sí uso, porque los abonus químicos queman la vegetación de la tierra, y a lo último tantu cultivar con abonus químicos, ya el segundu corti si no se le pusu abonu químico, ya la labranza no da nada porque el abonu químico quema demasiado, tras de que esta tierra tieni mucha arena. Por ejemplu, unu siembra una papa con hartu abonu y al ir a sacala sale quemada." (Doña Presenta de la vereda de Ciénega Valbanera).

6.2 Las herramientas y demás elementos necesarios para la agricultura.

Las herramientas utilizadas para las siembras son de diversas clases, unas más antiguas que otras y se fueron reemplazando para solucionar nuevas necesidades, que aprovechadas por la sociedad de consumo se han comercializado, acreditándose aún más para las campañas políticas en las veredas cuando se acercan las elecciones. Antiguamente cuando no había peinilla, ni hacha, existía el machete "*Tamandúa*" que era una hoja de hierro con dos cortes a ambos lados, que se encababa en un palo de madera y era utilizado para rozar el pasto de las "*medianías*". Su peso era considerablemente mayor que el de un hacha o una peinilla, por lo que era necesario tener habilidad para su manejo y evitar que se saliera de las manos produciendo serias cortaduras en brazos y piernas. Se balanceaba de un lado a otro cortando el pasto usando ambos lados de la hoja metálica a medida que se avanzaba por un corte o rumbo de pasto.

Las herramientas más antiguas a veces se encuentran compartiendo el mismo espacio (cuartos o ranchos de la casa) con las herramientas más recientes, como es el caso de los barretones para sembrar el maíz y las hoces. La "*Hoz*" era un instrumento cortante de hoja delgada, corva y dentada que servía para segar el trigo o la cebada que antiguamente se sembraba en estas zonas; también se usaba para desyerbar el pasto de corte de los potreros. Hoy no se utiliza porque rinde más cortarlo con peinilla o con guadaña. También se usaba antiguamente para "*espapelonar*" o quitar el "*papelón*" a la huerta cuando tenía las hojas secas. Esta herramienta se debía tomar con ambas manos y se movía balanceándola de un lado a otro de forma que de un sólo tajo salía el pasto hacia un lado, amontonándolo para luego recogerlo.

Otra herramienta antigua era el "*sacador*" de "*tirar jique*", que constaba de dos varillas, una larga llamada "*madre*" y la otra más corta llamada "*hijo*". Unidos por cuerdas servían para pasar cada hoja por medio de ellos y sacarle la "*jucha*", luego se colgaba la fibra resultante en parales para que se secara. Como decían los antiguos, con ella se hacían mochilas, manilas, chinchorros, alpargatas e incluso ropa, o se vendía la fibra por manojos (cabuya) en los mercados regionales (ver capítulo 9).

Las peinillas o "*guarruscas*" hicieron su aparición en la vereda hace aproximadamente 50 años. Hoy en día son ampliamente utilizadas para rozar, podar y cortar delgadas o gruesas varas para el fogón. Las hachas también llegaron a la vereda en ese tiempo y sirven fundamentalmente para cortar troncos de árboles gruesos cuando se necesita rozar un monte, hacer una cerca, o cortar las ramas más gruesas para el fogón. Las peinillas, más que las hachas, son herramientas de distinción cuando un joven muchacho está en tránsito de pasar de la niñez a la adolescencia (entre los 10 a 15 años). Entonces, algunos padres les compran a sus hijos una peinilla no muy grande para que la lleve en la cintura, como señal de que puede salir a acompañarlos. A medida que crece y está en edad de trabajar la emplea en "*obrerismos*", en contratos para la rocería o demás trabajos en una finca.

Las palas siempre han estado presentes en el arduo trajinar de la siembra de la sementera. Las hay de varias clases que delatan usos diversos, son pequeñas y grandes, de hojas planas o curvadas. Las palas pequeñas y planas sirven para sembrar el recajo como el maíz, el haba, el frijol, la alverja, el garbanzo, y tubérculos como la papa, la ruba, el nabo, la hibia, etc. Las palas pequeñas y curvas sirven para desyerbar, las palas grandes y curvas sirven para aporcar o aterrar, las palas grandes y planas sirven para hacer zanjas o "cequias" ("chambas"). Todas estas palas ya casi no se usan, sólo los mayores las conservan y las usan.

"Tengo varias palas. Cada una sirve para un terreno distinto, pa una loma toca una pala derecha, pa lo plano ojalá sea curva. Las hachas son para picar leña, tumbar árboles. Hay herramientas pa cercar, guarruscas pa rozar potreros o monte, claro que eso ya lo hace mejor la guadaña, pero aún así la guarrusca sirve pa cualquier cosa." (Don Puna Cabezas Cuesta).

Los más jóvenes prefieren usar el azadón o la garlancha, esta última usada en la construcción. Los cabos de las palas generalmente son elaborados por la misma gente con troncos delgados de árboles como el Tunchín o palmas como la Maraña o el Mecedor. Cuando la gente utiliza la pala para las siembras se escupen la mano izquierda que hace más fricción contra ella. La mayoría de la gente diestra empuña la pala en la parte superior con la mano derecha y en la parte inferior con la mano izquierda.

Los azadones son usados para picar la tierra, para aporcar o aterrar e incluso para sembrar. Se dice que se aporca al estilo "tibano" cuando se usa esta herramienta, porque en Tibaná es muy corriente usarla para las siembras, para aporcar y hasta para desyerbar. Otras herramientas o elementos de la agricultura en la vereda son los rastrillos, los aperos, las varas (para medir los anchos de los surcos), los lazos.

"Los azadones son utilizados para tapar alverja." (Don Puna Cabezas Cuesta).

El "recatón" es un palo o chuzo delgado y puntiagudo que tiene en uno de sus extremos un punzón metálico o "resorte de hierro".

"El recatón era la vara de mis abuelitos, ese tenía punta de acero y taba hecho del árbol de Guayacán. La usaban pa peliar los antiguanos, ellos peleaban dando leña por la porra; eso era un leñazo en la porra y a dormir un rato. La gente en ese entonces no se moría por eso, en cambio hoy la gente le dan un leñazo y se despierta al otro lado." (Don Puna Cabezas Cuesta).

"Se manda hacer un resorte de hierro y se encaba en un palito para apoyase dentro de la tierra y se hace el hoyo y luego se echa los granitos de maíz y se tapa con tantico de tierra. Se usa aquí el recatón porque la tierra está dura, porque a veces se puede cortar un palito y se puntea, pero a veces está dura la tierra y eso no. O a veces con la pala, echa el palacito y itan!, se echa ahí, sino que entonces, queda

más regadón dentro del hoyo y así con el recatón queda la matica en un solo puestecitu. El recatón es de ancho como de tres dedos, esu sirve muchu puallí pa la Vega que es tierra dura. Varios puallí pa bajo pal lado de las Vegas mandan hacer una pala de tres mestrus de anchu, una media palita y un sistoque, encabado también en un palo, pero en jorma de una palita, un barretón, porque como en eso es tierra dura pa sembrar el jrijol, pa sembrar el maíz, es más difícil, por eso lo utilizan." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"...antiguamente llamaban recatón, esu era redondo ahora es una palita en jorma de barretón, esu lo hacen puallá los herrerus." (Don Víctor Franco Samudio).

"Esu desde hace muchu se utiliza el barretón, cuando no hay entos se puntea un palu. Este barretón era de mi padre, con él sembraba, cuando él murió pu'ahí dejó las herramientas y ahora seguimus el mismu ejemplu; pu'ahí en el pueblu lo conseguiría, esu es muy útil pa sembrar cuento de grano, maíz, alverja, frijol." (Don Juan Manrique Peña).

La "corroca" es una mochila hecha de concha de armadillo, animal de la región. Los "zurrone" son mochilas de cuero de ganado que eran usadas para cargar la miel de las moliendas y el guarapo. Otro tipo de zurrone eran hechos de piel de oso hormiguero, de tinajo o de zorro gatuno, lapa, cuzumbo, que se observan colgadas del techo o de la pared de algunas casas y sirven para llevar al trabajo ciertas herramientas, como alicates, martillos, grapas, alambres, etc.

"Y éste aparaticu donde está el maíz se llama corroca, esu es de un animalitu que es de cacería, que lo llaman Armadillo o Cachicamo; se le saca la corroca, se seca y se le pone un poco de ceniza encima y después sirvi pa echar el grano pa sembrar." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

En las lonas vienen los abonos químicos y la gente las reutiliza para guardar los "cortes" de papa, ruba, nabo, hibia o de maíz en el zarzo o para llevar los "cortes" de fríjol Bolorojó al pueblo. Los costales de fique están descontinuados porque no se valora el fique como antes, aunque se prefiere para guardar el café. Los lazos de fique se hacen necesarios para amarrar las cargas de leña o los "cortes" de sementeras que se recogen en lonas y se amarran al caballo para llevarlas a la casa o al pueblo a vender, y también para amarrar a los animales de cabestro.

"Esta se llama la cincha que es un tejido de fique que va amarrado a un gancho de madera que no trueza la manila o el hilo, sirve para amarrar el apero al lomo del cabalgar." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Otros implementos de uso personal y casero son las mochilas tejidas de fibra de fique, hilo, lana o sintética que se usan para llevar el almuerzo, el "toyo" o garrafón

del guarapo con un vaso plástico, limas para afilar las palas y los azadones, lianas, fósforos, ruanas, sombreros o cascos para cubrirse de la lluvia. Cuando se está sembrando un barbecho, las mochilas son colgadas de las ramas de los árboles, buscando sombra para que el guarapo no se "*enfuerte*", se acalore o se fermente.

Cuando se trilla frijol Bolorojo o alverja seca se necesita colocar una "*carpa*" o plástico grande para recoger el grano suelto que sale. Estas carpas también se requieren cuando se está cosechando la papa y llueve, entonces, se coloca encima para que no se moje, sirviendo también para que la gente se resguarde de la lluvia.

Las estacas y la hilaza o el alambre, se usan para melgar la sementera. Los baldes son usados para depositar en ellos la semilla de papa, rubas, nabos, etc., que se va a sembrar en la tierra; también se utilizan para revolver los fungicidas o insecticidas o para regar los abonos químicos en la sementera, y también para depositar los "*cortes*" de frijol, papa, ruba, nabo, hibia, haba, etc.

Para proteger los diferentes siembros se ubica en el centro o a un lado del barbecho uno o varios espantapájaros antropomorfos vestidos con ropa roja, con latas y otros colganderos que ahuyentan los animales del monte y los domesticados. A veces se cuelgan animales muertos, como zorrillos, para atraer los chulos que espantan las gallinas. Algunas personas simplemente hacen una cruz con palos de la que dejan colgar trapos rojos y latas que suenan con el paso del viento.

6.3 Clases de semillas.

"La arracacha, la yuca y la caña de azúcar se siembran por cepas o pies en la tierra para que nazcan, mientras que el recau pa comer se riega en la tierra." (Milciades Mendoza).

Hay ciertas diferencias en la forma como se siembran ciertas semillas. La arracacha es sembrada a través de cepas, que corresponden a la parte superior del cuerpo del tubérculo. La yuca se siembra usando el tallo, el resto de las semillas de "*comida*" (papa, batata, nabo, hibia y ruba.) se siembran usando el mismo tubérculo seco y tallado. Las semillas de "*recao*" (maíz, alverja, frijol, haba, garbanzo) se siembran usando el grano seco. La caña de azúcar se siembra a través de pies. La forma de selección y el proceso de siembra de las diferentes semillas, los cuidados de la sementera después de nacida y el tiempo de cosecha, se diferencian según la clase de tierra, el clima, las plagas, etc. Esto se puede observar en forma más diferenciada en los siguientes cuatro sub-capítulos, donde se describen cada una de las semillas.

6.3.1 "*comida*" o "*duras*".

La arracacha, la yuca, la papa, la batata, la ruba, la hibia y el nabo son llamados "*duras*" o "*comida*". Los hoyos de las "*duras*" son más grandes, más espaciados y se ubican en el centro de los surcos, mientras los granos se ubican a los lados.

Aunque todavía se acostumbra a sembrar ciertos granos dentro de los hoyos de las duras. A continuación hago una distinción de cada semilla de comida.

6.3.1.1 Arracacha.

Varias clases de arracacha se dejaron de sembrar en la vereda debido a la aparición de plagas, el desgaste del suelo y la entrada de otras especies más comerciales, que las llevaron a su completa extinción. Otras clases todavía se siguen sembrando. A continuación hago una relación de las clases de semillas o “*tanejos*” de arracacha con estas características.

SEMILLAS O “TANEJOS”	ORIGEN	CLIMA	CASI EXTINTAS	SIEMBRA / COSECHA
Arracacha Guadeña de chiflo negro.	Nativa	Frío a cálido.		En clima frío demora un año y en clima templado a cálido, un año y medio a dos años en cosecharse.
Arracacha Cabezona	Nativa	Frío a cálido.	X	
Arracacha Blanca	Nativa	Frío a cálido.	X	
Arracacha Pan de trigo	Nativa	Frío a cálido.	X	
Arracacha Marranera	Nativa	Frío a cálido.	X	
Arracacha de Chiflo Negro	Extranjera	Frío a cálido		
Arracacha Zarca	Extranjera	Frío a cálido		
Arracacha Puertuna	Nativa	Frío a cálido	X	
Arracacha Palinegra	Nativa	Frío a cálido	X	
Arracacha Coneja	Nativa	Frío a cálido	X	
Arracacha Zata	Nativa	Frío a cálido	X	
Arracacha Tenzana	Nativa	Frío a cálido	X	

Tabla No. 7.

Las clases de arracacha que más se siembran en la vereda son la Zarca y la Chiflo Negro (ver Figura No. 34).

*"Pu'aquí, en la mayoría, en lo que yo me conozco había una arracacha que llamaban la **Cabezona**, esa casi no pulpea bien, sino echa unos cepus que son muy ricos pa comer, unos cepus grandis y gruesos. Ella no pulpea, una cosa muy poca de pulpa y es así blancosquita. La tal Cabezona ya casi no la hay, esa echa unos cepus gruesos que son mucha belleza, pero entoncis, pulpa pocu. Le dicen Cabezona porque era bastante de cabeza, era sola cepa, de donde sale la pulpa, peru esu era rica pa comer esa comida, se trozaba y se rajaba por el cepito así por la cabeza, por tajita y es muy ricu pa comer. Y la tal **Guadeña** también ella no pulpeaba, como había otra que la llamaban la **Marranera**, que echaba a la raíz mucha vena y pocu de pulpa. Pero la tal arracacha Cabezona, ella si se tá agotando, como casi nadie la siembra ya, como siempre la Zarca manda porque ella pulpea mejor. Hoy en día una arracacha que tá saliendo nueva, juera de la Zarca, es la **Chiflonegro** o **Chiflo Colorado**, quen sabe si ese será el nombre, pero es muy buena pa comer, de ella a los 10 mesis ya hay comida. La arracacha se da en lo templadón y toca sembrar la semilla nueva, que no sea vieja o sino se florea. La que tá saliendo nueva la llaman **Tenzana**, es de*

ella que el chijlo es distinto a la **Zarca**, entos la **Tenzana** es más venidera y a la postre pulpea mejor." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Pocu a pocu se jue retirandu la **Guadeña**, se jue acabandu la semilla porque se dañaba mucho la semilla. Por ejemplu, en estu paramosu, en tierra delgada no arrai-ga igual como la Zarca, ya no grana igual, ya no grana en pulpa, exige una tierra más gruesa, más abonada." (Don Crisanto Vera Manrique).

"La arracacha de **Chiflo Negro** como que se terminó, echó a no darse. Había una arracacha que la llamaban la **Marranera**, que eran unos ceponones. Ora la **Cabezo-na**, a mí sí que me fascinaba, esa ya se acabó, eran unas cepas grandes, pero no echaba pulpas." (Doña Etelvina Rubiano León).

Cabecera.	
Arracacha Zarca	Arracacha de Chiflo Negro
Pie.	

Figura No. 34. Distribución de arracacha en la parcela de don Pedro Mora Fernández.

"Las clases de arracacha son la **Puentuna** de tamaño pequeño, la **Zata** que se crece más que la anterior, la **Palinegra**, que crece más que la Puentuna, y la **Coneja** de tamaño más pequeño." (Don Carlos Bohórquez).

"...hay **Zarca Morada** y **Zarca Amarilla**. La **Zarca Morada** lleva un redondetico en el centru, o morau. Prácticamente se arranca la mata de arracacha pal gastu, se le quita la rama y se recorta la semilla que se saca pal gastu. El chijlo son las hojas de para arriba, entos, unu saca, verbí y gracia, saca el cuchillo o la peinilla y le desvareja la rama. La cepa ya es el troncu, entos, queda el troncu para abaju con la pulpa, llamamus por acá. El troncu es lo que cogi del cepu hacia la pulpa [ver Figura No. 35]. Buenu, por aquí los campesinus la utilizamus pa comer en el sancocho, pero esas se comían cuando taban maduras porque de lo contrario quedaban chuyas o

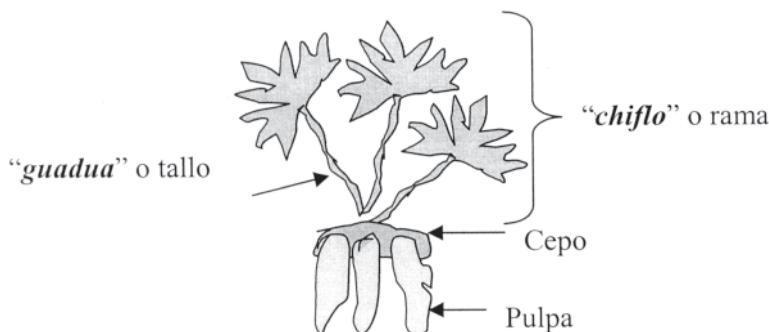


Figura No. 35. Partes de la arracacha.

duras, pero la mayoría utilizan es la raíz, o sea las pulpas, para el gastu. Ya las cepas se las echan cocinadas es a las gallinas o los cerdos." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

La arracacha preferiblemente debe ser sembrada en diciembre cuando la tierra está más seca (verano largo) y tiene un término de uno a dos años para ser cosechada, tiempo que varía según la semilla. La gente acostumbra a sacar unas cuantas "pulpas" para el gasto diario de la casa y siembra ahí mismo otras "cepas", lo que permite tener suficiente comida todo el año y rastros sembrados hace mucho tiempo. Otras veces se cosecha todo y se ara ahí mismo para sembrar nuevamente o se cambia de barbecho para que se dé mejor. La arracacha puede ser sembrada desde tierras de clima frío hasta caliente, lo que permite tener áreas de siembra en distintos pisos térmicos y en distintos tiempos de cosecha.

"Don Juan Vallejo, mi padre, cultivaba arracacha así cosa normal. Tenía una extensión casi de dos fanegadas de cultivu, así vario. A veces se gastaba hasta unas 10 personas en la casa pa cosecharla." (Don Gustavo Vallejo Alfonso).

"Ella se puede cultivar en todo tiempo. En lo cálido es menos breve, dura dos años en cosecharse y en ese clima la tierra es gruesa y apretada [lo que no deja crecer mucho las pulpas]. En cambio, en lo frío es más breve, demora como un año en cosecharse y en ese clima la tierra es más delgadita y suelta. Yo siembro por surcu de arracacha de tres gajus de semilla, di a tres cepas. Me gusta así sembrala porque son tres gajus de arracacha que se sacan. Toca aflojarle bien la tierra pa sembrar la semilla. Si no se cultiva no se sabe mañana cómo será mañana. Al tiempo de la palia si se trompico con la pala o azadón hay que sacarla pa que no se dañe y se siembra la semillita de arracacha del lugar de donde se sacó." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

*"Ella se cosecha a los diez mesis porque en estu por lo paramoso le rindi más que en lo **calienti**. En lo calienti, dicin que se demora más, por aquí al año máximo, sino a los diez mesis ya hay arracacha; se deja el año pa que salga bonita. La arracacha en estu, antiguamenti, no se sembraba porque no se daba cuasi. La arracacha toca es "calar" la tierra para que de bastanti. Hay de varias clases de semillas, hay una nueva que tá saliendo que el chililito es rosau⁵⁹, entos, dicin que toca aporcala, pero tampoco no sé, porque pu'aquí se siembra la mayoría es de la Zarca."* (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"De la arracacha no le sé decir si la gente se comía el sólo tanejo [cepa o semilla], porque cuando yo me conocí ya había piquete con pulpa. Antes la arracacha no echaba sino sólo tanejo, esu era puallá muchu más antigua, esu había variedades de arracacha que no echaban pulpa sino sólo tanejo. De la arracacha antigua no la alcancé a retener, de la nueva ya es como decir la que llaman la Zarca, es la que está orita de moda, esa si tiene sola pulpa. La arracacha se siembra surquiada y ya no es

⁵⁹ Para la sociedad mayor sería de color morado. Don Pedro dice también que el cucarrón **Mayuno** tiene un color rosado.

menester echarle abono, esa es la más que no necesita jumicidas, todavía químicos y el que la quiera abonar con químicos, o si no con Gallinaza, pero esa no es menester jumigala." (Don Víctor Franco Samudio).

"Yo tengo que sacar unas matas de arracacha de la Vega, por allá en Bancos de Arada, donde tengo un cortecito con un poco de comida. Para sacarla se usa una pala larga y se palanquea para medio sacarla y ahí si se termina de sacar con la mano evitando que se parta, por lo que la tierra está tan apretada muchas veces sale incompleta. Después de eso hay que limpiar la comida, o sea, se le quita el chiflo y la tierra de los lados para empacarlas en un costal de fique." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

*"Para la arracacha también se pica bien la tierrecita, y si se siembra como la caña, entos, **matíada** y sino **caminiá** [en hilera en el centro de cada camino]. También bien picaíta la tierra y se mete la semilla que no quede muy tapaíta [un poco inclinada]. Si es de dos o tres semillas se entierran una al lado de la otra, separadas por un palmo, pues pu acá lo hacemos así. Cada mata está separada una de l'otra aproximadamenti 50 centímetros. Hay personas que la siembran de una sola semilla, peru entocis, ya le quitan al de sesgu y la siembran en este estilu [1], o sea, en surcu y siembran así no más. Otros la siembran ya por acá así [2]."* Ver **Figura No. 36**. (Doña Etevlina Rubiano León).

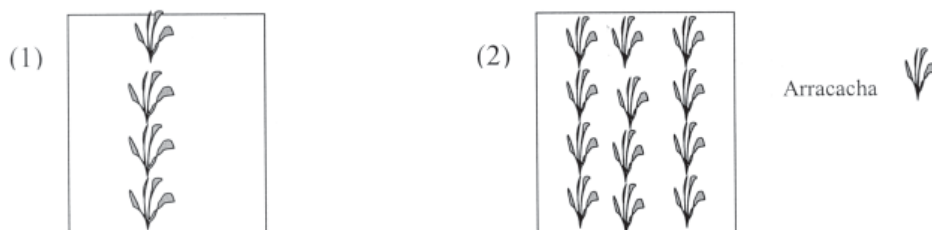


Figura No. 36. Matas de arracacha.

Para sembrar las cepas se entierran haciendo un corte en la tierra con la pala, colocando la cepa en el corte, y se deja caer la tierra que aparta la pala encima de las cepas. Luego se aprieta un poco la tierra con la mano o los pies para dejar las cepas firmes.

"Pa los animales como el ganado, marranos o caballos se le echa la arracacha que esté dañada, y eso así le boten un "chilado"⁶⁰ de arracacha eso la hacen gramar cuando se la comen." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Esu se cultivaba pa comer porque esu era harta sementera. Porque cuando esu comu había harta genti, pero pa vender nunca. No, esu era pal gastu." (Don Pedro Mora Fernández).

⁶⁰ Medida que contiene un chile o costal.

Al cosechar la arracacha de cada surco se acostumbra a dejar las pulpas limpias de tierra a un lado del camino. La gente que traslada cepas de arracacha de una altura a otra debe estar atenta a ver si la semilla se “aclimata” satisfactoriamente, es decir, si se adapta bien al cambio climático.

"Ella si después de que ya le llega su tiempo que tá madura se puede principiar a sacar y ahí se va sacando pa comer a la poca hasta que se acabe. La sacada ha sidu de hartu tiempu, peru no echó pu'ahí ná de pulpas, no engruesó ná. La pulpa se le llama a lo que se come y la cepa es ponde se espenca la pulpa, es la semilla que se siembra. Esta arracacha ya lleva unos 15 meses y ya no engruesa más ni nada. Ya no saco más porque no echó casi ná, esa así es pa echale a los cerdus, esto no sirve pa comer casi ná. Se lleva pa la casa es por la semilla si tá sanita; esa ya la siembru en otro lau, allá arriba [por la parte de arriba de la casa]." (Don Pedro Mora Fernández).

"La Zarca Amarilla tieni mucha más salida, la de Chiflo Negro la tachan en los mercadus porque estiñi un pocu al cocinala, al preparala, trata de estiñir una sustancia morada. Dos arracachas cuestan \$2.000 en el mercado, eso ya la plaza se descompuso, por ejemplo, cuatro cargas de arracacha o quince cargas, ya nadie compra, entonces, se pasa de comer, sale “chuya”, se pone dura y no tiene sabor de nada, así se cocine queda dura. También se pone “rejecha” o “jecha”, o sea, es antes de que quede chuya." (Don Crisanto Vera Manrique).

6.3.1.2 Yuca.

SEMILLA	PERÍODO DE SIEMBRA <i>"Ella es de lo cálido."</i>	CARACTERÍSTICAS
Yuca Zata	Se siembra menos en Año Grande que en Guayome.	No se siembra mucho porque se daña mucho. Más venidera, en siete u ocho meses hay cosecha. Clima cálido.
Yuca Blanca	Se siembra más en Año Grande que en Guayome.	Tradicional. Es más resistente, en dos años hay cosecha. Clima cálido.

Tabla No. 8.

"La yuca sale primero que la arracacha." (Don Pedro Mora Fernández).

"Ayer sembré unos palos de yuca, pero en donde vivo, en la vereda de Quigua Arriba, porque aquí en lo frío tengo es ganado. Para sembrar la yuca se “toletea” [cortar] los palos de yuca [el tronco] de ocho centímetros con machete o peñilla y se pica bien la tierra para sembrar esa semilla, al cortar la semilla ella suelta una lágrima de leche, hay que dejar que se seque antes de meterla en la tierra. En la loma se siembra al través." (Don Juan Vallejo Alfonso).

"La yuca se vuelve “baloyuda” o dura cuando ha pasado más de cuatro años en tierra, esa ya no se deja cocinar. La arracacha se da en lo templadón, mientras que la yuca se da en lo cálido." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Antiguamenti, se picaba un caminu como pa sembrar papa, se picaba la tierra o se araba y se iba haciendu joyitus y se trozaba la semilla de yuca y en seguida picaban la tierra bien picaíta, que se hacía como un joyitu, entos, unu metía ambos palitus separados en un mismo lado, hombro a hombro, y de sesgo se enterraban, y si no eran dos o tres palitus así derechus [ver **Figura No. 37**]. Y se enterraban en la tierra usando un **casco de Danta**." (Doña Etelvina Rubiano León).

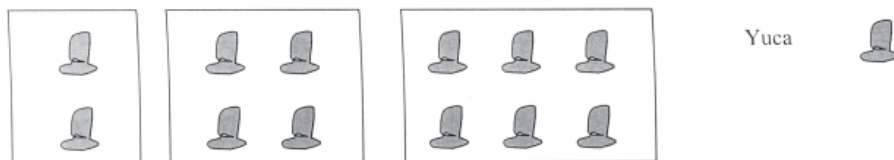


Figura No. 37. Variaciones en la siembra de la yuca.

En algunas partes de Garagoa y de otros municipios todavía se siembra la yuca como antiguamente se hacía.

"Por los lados de Muceño [vereda de Campohermoso], pero también en Quigua [vereda de Garagoa], el maíz se siembra por la mitad de la "cequia" [unión de dos surcos] y la yuca va por el lado izquierdo [observando del pie a la cabecera]." (Don Jorge Vallejo Alfonso). Ver **Figura No. 38**.

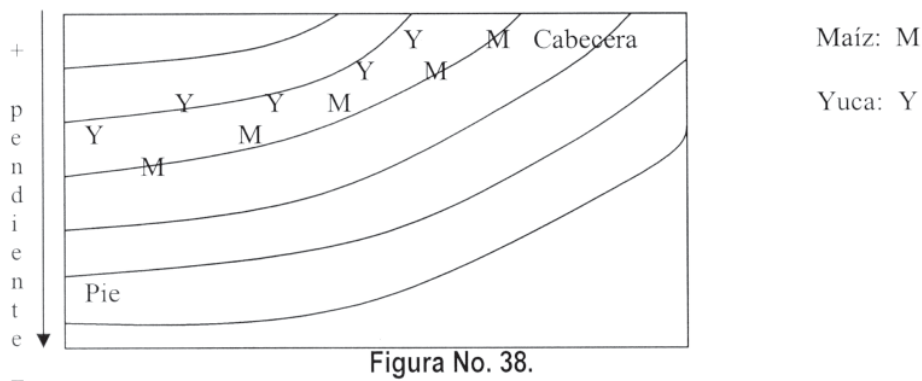


Figura No. 38.

Figura No. 38.

La yuca debe ser sembrada a finales de junio, de la época de San Juan (24 de junio) en adelante, hasta el mes de agosto.

"La yuca se debe sembrar sola para que no le haga sombra a ningún otro cultivo, aunque cuando está pequeña se le puede sembrar maíz que se lleva un año de cosecha. Cuando se saca el maíz, la yuca sigue creciendo, esa se demora más del

año y medio, entre más alto esté [clima frío] más se demora en cosecharse y entre más caliente es la tierra menos tiempo lleva en cosecharse. La semilla no se puede sembrar cuando es invierno sino cuando terminan las lluvias, porque sino se aguarapa, se daña la semilla, se "jutea" [se pudre], la mejor época para sembrar es de agosto pa delante que ya no llueve mucho, cuando está lloviendo se lava la leche que sale de la semilla en tiempo de sembrarla." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

6.3.1.3 Papa.

Las distintas clases de papa que se observan en la Tabla No. 9, se pueden asociar de diferentes formas en un mismo siembro. No hay restricciones para el tipo de "cateo" (asociación) que se quiera hacer, teniendo en cuenta que se deben sembrar en un mismo hoyo las que se cosechan en igual tiempo, sean de cosecha corta o de cosecha larga, aunque a veces se siembran en hoyos y caminos separados, junto con otras clases de siembros siempre que demoren el mismo tiempo para la cosecha. La papa Alcarroza, Pepina, Pancría y la Criolla son de cosechas cortas se cosechan a los tres meses. La papa Pastusa y la Londre Colorada y Blanca se cosechan a los cuatro o cinco meses. La papa que se destina para la siembra al no estar bien tallada se demora más en nacer.

*"Esta papa la llaman Alcarroza y a los tres mesis hay papita, eso haga de cuenta como la **Criolla** o **Yema de Huevo** [papa] que llamamus, lo mismo se demora, pero es más breve que la Alcarroza. La Criolla sirve más pa jritar que la Alcarroza. Ambas las sembré al lado del maíz porque no había donde más sembrala y como sobraron estas maticas [dos semillas de papa es una mata] y por no dejarlas pu'ahí, entos, las sembré ahí entre el maíz, en el rastrojo. La papa del lado de arriba la espero recoger en **enero**, esa es de **Guayome**. Allá [en la sementera del lado de arriba de la casa] es de clases: Alcarroza, Pastusa, Pepina, Yema de Huevo, que llamamos Criolla o Amarilla. La papa **Pepina** no importa como caiga en la tierra, cuando la tiro en cada hoyo, porque esa tiene hartísimos tallos, esta papa talla muy ligeríticu, Yema de Huevo o Criolla, ya cuando se saca ya tá tallaa, y la Alcarroza, ella también talla rápido. Esa Pancría, esa papa es muy breve.*

*Voy a sembrar estas dositas [pocas], no alcanza un camino nada, de la Criolla voy a sembrar unos tres caminos; por todú saldrá unos tres caminos de Pepina, Pancría, Criolla y Alcarroza, esas son unas puntas ahí. En la cabecera de todos los caminos voy a sembrar **nabos**, eso alivean muchu pa cocinarle a las gallinas, a los cerdos, por este tiempo [Año Grande] se dan muchu, alargan, engruesan. Los comemus muy pocu, pu'ahí unos dos almuerzus hacen y ya, no hay necesidad de cocinarlo pa los animales."* (Don Pedro Mora Fernández).

*"Tres caminos son de **Alcarroza**, **Pancría** y **Criolla** o **Amarilla**, cuatro surcos son de papa **Londre Colorada**, de ahí para allá ya es **Holandesa**, y sigue tres caminos de **Pastusa**. La papa **Holandesa** es una papa parecida a la **Pastusa**, la **Pancría** es una*

*papita que es roja por fuera y moradita por dentro, tiene una flor morada, la papa **Londre Colorada** también tiene la flor morada.*" (Daniel Mora).

*"Anteriormenti había una papa **Londre Colorada**, una **Londre Blanca**, una **Criolla**, una **Limona**, pu'ahí hay todavía, pero ya poco, eso si da muchu en lo humedito, toca sembrar pu'ahí unas dos punticas de esas; como ella se talla ligero, entonces, toca apreciarla ligero, comela, entonces se acaba rápido. No se puede dejar así a guardar porque se daña, entonces, toca comprarla pa la siembra. La papa **Pastusa** entró a estas tierras eso si hace varios años, pa yo era la mera papa **Londre Colorada**, esa engrosaba harto, de una sola papa salía una tazada de sopa. Yo conocí una papa, cuando mi jinaditu mi padre me decía: "Mijitu traigame un caldo con papa y con molidu pa comer."*

*Esu en ese tiempu no se echaban abonus como ora, se escarbaba la tierra y pa echale ojalá un polvitu y hasta esa papa gruesa con la navaja o con el cuchillu o con la guarrusca [peinilla] se trozaba, con una papa hacía dos matas. La papa era gruesa, como unos boñigones de ganau, papa larga, sanitica, bonitica, en ese tiempu; claro que la chía desde un principiu la molestaba, decían los anterioris, mi papá señor [abuelo]. Yo jue criadu donde mi papá, pero entonces, yo iba a ayudale muchu a mi papá señor a traer la papa, como yo tenía mi viajecitu de carga. Anteriormenti esas papas de **Holandesa**, **Pepina** se compraban, esas venían de los pueblus del Reino, eso se cambiaban todus los años los lugares de donde traían la papa, se traiba puallá de **Tibaná**, de **Turmequé** y así. Uno le decía a los "vendepapas" que venían a Garagoa: "¿Esa papa de onde es?" Ellos decían: "De Tibaná." Entonces, ya unu los conocía y les decía por encargu: "Hágame el javor y me trae un bulticu, una carga pa sembrar." El Vendepapa decía: "Por supuesto, deme un cabresto [cabestro] y le traigo la papa el domingo." La **Pepina** es rojita, la **Alcarroza** se agotó, la **Holandesa** esa también viene de puallá del Reino." (Don Custodio Manrique Pedrao).*

*"La papa anteriormente era harta, había de dos clases: **Londre Colorada** y **Londre Blanca**. La gente comía mucho, había mucho cultivo. El obrerismo de mi padre era como de 25 o 30 obreros semanales. Las maiceras y las paperas eran sin fumigar, una papa salía rebanada para un caldo grande que se servía en taza de barro. De la **Pepina** a los tres mesis hay papa, de la **Pastusa** a los cuatro mesis. Ahora el maiz que se recoge es sola tusa, sola hoja, se va retirando [se va acabando]..." (Don Nepomuceno Peña Parada).*

Las papas comerciales son la **Pastusa** y la **Criolla**, las papas **Criollas** son la **Yema de Huevo** (llamada también **Criolla**), **Quina**, **Alcarroza**, **Pepina**, **Monserate**, **Icahuila**, **Pancia**, **Londre Colorada** y **Londre Blanca**.

La semilla se consigue en la plaza de mercado o en ciertas tiendas del pueblo o por medio de los vecinos o familiares. Se acostumbra cambiarlas cada año pero las personas que obtuvieron una buena cosecha la guardan en el zarzo, aprovechando la oscuridad y el calor generado por el sol en el techo y por el fogón de la cocina para que no se tallen.

SEMILLA	CARACTERÍSTICAS	SIEMBRA	COSECHA
PAPA EXTRANJERA			
Pastusa	De reciente aparición. Menos resistente al hielo. Si le cae la nevada de junio y julio la gotea. "Florece" o abre más su cáscara a la hora de cocinarse. A los dos o tres meses talla cualquier papa.	En Año Grande y en Guayome.	4 o 5 meses.
PAPAS CRIOLLAS			
Criolla, Yema de huevo o Amarilla.	Antigua.	Más en Año Grande que en Guayome.	3 meses.
Alcarraza	Antigua. Viene de los pueblos del Reino. Es más resistente al hielo. Se cocinan para las gallinas también.	Más en Año Grande que en Guayome.	3 meses.
Pepina	Antigua. Viene de los pueblos del Reino. Le salen más tallos, crece más rápido que todas las demás papas. Se cocinan para el consumo del hogar y para las gallinas.	Más en Año Grande que en Guayome.	3 meses.
Holandesa	Antigua. Viene de los pueblos del Reino.	Más en Año Grande que en Guayome.	4 meses
Monserrate	Antigua.	Año Grande.	3 meses.
Quina	Antigua.	Año Grande.	3 a 4 meses.
Pancría	Antigua. Se cocinan para las gallinas también.	Más en Año Grande que en Guayome.	3 meses.
Icahuila	De reciente aparición. Es "chuya" o blanda. Es más resistente al hielo que la pastusa.	Guayome.	4 meses
Londre Colorada	Antigua. De clima frío y caliente.	Más en Año Grande que en Guayome.	4 meses o 3.
Londre Blanca	Antigua. De clima frío y caliente.	Más en año Grande que en Guayome.	4 meses o 3.
Limona	Antigua.	Más en Año Grande que en Guayome.	
Punto Rojo.	_____	Más en Año Grande que en Guayome.	4 meses
Tocarreña Rosada	Antigua. Se agotó.	Más en Año Grande que en Guayome.	4 meses

Tabla No. 9.

"Este cultivo lleva bastante gasto, casi no se consigue la semillita, en esta época de **junio** toca con tiempo conseguir la semilla pa sembrarla; por aquí se acostumbra a comprar madura la semilla en la plaza, porque a veces hay señores que briegan a conseguirla por allá en **Villa Pinzón** o en **Chocontá**, la semilla apropiada, pero entonces es más cara. En la plaza se compra la semilla que esté madura y pareja, por ahí a la voluntad de Dios, como dice el dicho. Hay una demora pa que talle de por ahí **dos meses en lo frío**, acá; porque en lo más **caliente sale más ligero** pa la siembra, porque eso es una cosa que se debe tener en cuenta. La papa que se va a sembrar ojalá haya sido de buena calidad, madura y que esté tallada cuando se siembri y si

no la cosecha nace pero sale muy desperdiciada; una nace y otra no, pero en cambio la semilla tallada y madura para sembrarla nace ligero y nace parejita. Con pasticu la forro para que talle, aquí tengu un bultu de papa Pastusa acá a la sombra de esta rancho. Hace 15 días que la compré y la tengo ahí pa que talle, la compré en la plaza de mercado de Garagoa; dentro de unos 15 días echa a tallar [un mes de tiempo para tallar] y por ahí en las últimas de marzu la siembru." (Arturo Vallejo Manrique).

*"Se siembra poca para el gasto si está de buenas que se **"goce"** y la Gota la deje darse. Siembro por ahí una arroba o arroba y media pal gasto, esos son mis cultivos, siembro cada dos meses así tengo pal gasto pa no comprarla, cuando toca comprarla toca arrimar a la plaza."* (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Pa seleccionar un pocu de papa de semilla toca comprala en la plaza, que té así parejita, se mira el grosor y se pela con cualquier cosa la cáscara, si se llega a pelar es porque es papa verde, entos, no sirvi pa semilla, dicin, y ora al comprala en un tamaño así gruesa que se puede echar de a tres papitas al hueco onde se va a sembrar. Ella se compra sin tallar, que té sanita y se deja en reposu, mes y mediu, dos mesis pa que talle en una pieza oscura, se deja quieta, ella misma talla. Se mira que no venga una dañadita y dañe ella las demás y se utiliza ese asunto así para que la condición de la sementera o de la papa esté siempre buena hasta que madura. Está en todú lo jinu de echala a la tierra, en la tierra se demora un mes de germinación, ya echa la raíz y comienza a nacer, de acuerdu al tiempu, si hay lluvias más ligeru la hace reproducir.

Este bultu fue compradu en la plaza, esu se busca, sin embargo, esu hay vecis que es difícil, peru si se encuentra papa pareja, o hay veces vieni muchu richi⁶¹, entoncís, no se ve muy pareju así o vieni muy gruesa, entos, no rindi pa sembrala. Cuando la papa tá barata, pu'ahí \$20.000, esu hace comu dos mesis que se compró en semilla, de que ya té pa sembrala; esu va unu a comprar un bultu en \$20.000 y le toca dar el doble que toque por arroba, cualquier unos \$50.000." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Esta semilla de papa Pepina fue comprada aquí en la plaza de Garagoa, de la Pastusa la truje de aquí de Garagoa, por un bultu me tocó dar \$35.000, esa ya me la vendieron tallada lista pa echar a la tierra." (Don José Guillermo Peña Manrique).

*"Esa papa **Holandesa** es para guardala allá en el zarzo, pa sembrala puallá después del 15 de octubre o en noviembri [de Guayome]. De mayo palante hasta octubre o noviembri se guarda en el zarzo, sieti mesis guardada, toca que té bien tallá pa sembrala, se extiendi bien en el zarzu y no se talla muchu, allá conjormi le da humu y la oscurana. Esu siempri se demora un buen ratu tallandu, peru antis de cuatro mesis no tá tallada esa papa, ni piti, ni piti, y si se siembra sin tallar no hay cuando nazca. Principiandu a tallar la papa, tandu bien hojaita, que no tenga tallu largu, sino corticu, naci más paligruesa, con más juerza naci esa papa.*

*La **Alcarroza** la conseguí porque don Víctor Franco, el presidente de la Junta, me las regaló hace hartu, hace como unos tres años. Las **Pepinas** sí ya no me acuerdo*

⁶¹ **Richi o riche:** Papa pequeña.

*cómo las conseguí, eso hace rato que no cambiamos esa semilla. La **Criolla** si más bien se cambia seguido, esa la consigo en cualquier parte, en la plaza y sino en los supermercados. Al menos donde la señora Silvia Cubides no jalta la papa Criolla pa semilla, pa comer, ahí donde la señora Silvia venden papa de casi toda la vida. Al menos allá abajo que toy sacando esas papas Criollas, ella me las había encimado en un bulto de papa Pastusa, ese bulto de papa que sembramos ahí [señala la labranza del barbecho de abajo], ese bulto de papa lo compré el día de las votaciones, 29 de octubre, cuando eso me costó \$25.000 pero ya taba tallada la papa, lista pa sembrar.*

*En la Plaza de Mercado traen la papa por encargo, al menos por el mes de marzo, eso es lo que sacan porque son las siembras, esa papa la traen de **Tibaná, Úmbita**, de **La Capilla**, sacan **Quina, Pastusa, Monserrate**, de varias clases de papa, eso hay veces que más que la papa pa comer té valiendo, entos, puallá acostumbra a dejar mucha pa semilla y esa sí como no la pueden llevar les toca entregala como esté. Dicen que está a \$25.000 el bultu de Pastusa orita pa semilla. Antes esa papa viene ya tallada, entonces, toca arropala unos ochu días pa que eche tallo nuevo y se arrope con unos costalis o chiqueru y eso en ochu días tá esa papa que ojea otra vez de nuevo, tallaita pa botarla a la tierra. La Monserrate, la Quina, son las más baratas del mercado, a veces la Criolla, de la Amarilla, se pone barata, se pone el bulto a \$3.000, por esu dici la gente que no paga ni siquiera la sacada. Esta papa está pa cosechase en tres mesis, o sea, pa marzo y abril, ya pa los primerus días de junio hay papa; claro, enero, jebrero, marzo, abril y mayo. Esta papa es muchu buena, blandítica." (Don Pedro Mora Fernández).*

La siembra de papa no se hace como monocultivo sino que se "catea" (asocia) con otras semillas como la alverja y el fríjol. Los siembros de papa en la vereda no exceden una carga de "sembradura" (semilla).

"Un cultivo de papa, por decir algo, se principia laborando el barbecho con arado de mano, que se llama y bueyes. Hoy día como por aquí no se cultiva en harta cantidad, se pica a punta de azadón el terreno, se le deja unos veinte días así sea con bueyes o con tractor al estilo que se principie a laborar la tierra, para que la tierra desborone. Donde se hace un buen retazo se hace a punta de bueyes, donde haya un cultivo de 10 o 15 cargas de sembradura, ojalá pa laborar el barbecho más ligero, entonces, se puede con tractor y desde que haya posibilidades que haya carretera pa que entre el tractor. Con tractor de hoy pa mañana se arregló un barbecho pa sembrar varia cantidad de papa. Por decir acá voy a sembrar unas pocas semillas de papa, se hace a punta de azadón. O sea, que donde se hace técnicamente es una tonelada de papa pa una hectárea de terreno donde se va a cultivar, como pasa por los lados del Reino, por Úmbita, por ejemplu." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Hay diferencias al sembrar la papa en tierra de ladera y en tierra plana.

"El motivo por el cual éste nuevo barbecho queda como surquiiao [se hacen surcos y cada hoyo es tapado con tierra localizada a su alrededor (ver **Figura No. 39**)] es que cuando llueve por lo plano se encharca, mientras el cultivo de papa que está en ladera no es menester surquiarlo, ahí si se hoya; o si se le hace en zanja [chamba] que llamamos, entonces, se le echan las papas y se tapa con el azadón colocando poca tierra encima de las papas, o lo que es lo mismo atterrando, hasta quedar la papa tapada; se coge el azadón y se le da a la tierra con la parte que no está afilada, se va arrastrando tierra de un lado y otro hasta cubrir la zanja." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

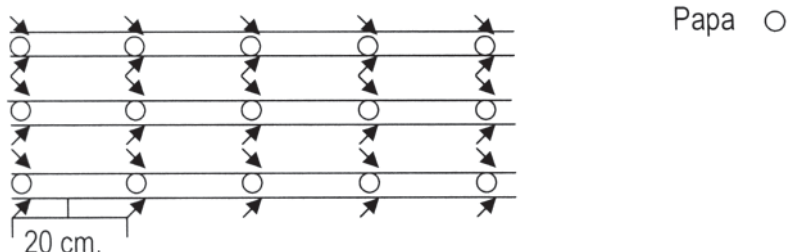


Figura No. 39. Tapar hoyos con azadón a lo umbitano.

Otros criterios permiten que un siembro de papa de diferentes clases se coseche óptimamente.

"Pa sembrar la papa se le echa el abono negro y más encima en corona se le riega el químico, el abono blanco, entre más apartada la papa, de mata a mata, más engruesa, más se da, así toda clase de sementera, lo mismo el maíz, entre más apartado de caminu quede, entre mata y mata, más engruesa. Esta papa mamonió muchu lindu; cuando una mata mamonea hartu es que se madura a su gustu, puede mamoniari, y si se llega a gotiar y no alcanza a jlorece, no alcanza a mamoniari, entonces, no engruesa la papa. Claro que ésta quien sabe por el veranu, pero hay mamonió bien, ya va por los cuatro mesis. Claro que si mamonea hartu no quiere decir que sale harta papa, antes dicen que todú esí mamón le quita la juerza a la papa, pa engruesar." (Don Pedro Mora Fernández).

La labor de abonar y de fumigar cada hoyo con papas se realiza en los hoyos de dos surcos a la vez, de forma aleatoria, del pie a la cabecera y se continúa en la siguiente cabecera hasta el pie en forma serpenteada y así sucesivamente (ver **Figura No. 40**).

Cuando llega la época de maduración de la papa, se observa si se "gozó" el siembro para poderla cosechar. La señal de maduración se ve cuando se amarillan las hojas y se seca el tallo. En la temporada de lluvias a veces hay que rozar los tallos

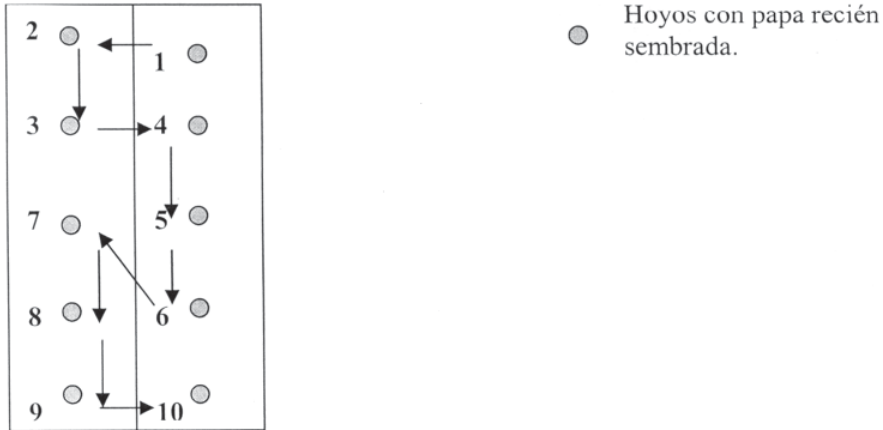


Figura No. 40. Movimientos al abonar papas en un surco.

porque la humedad no deja que se seque. En cambio, en la temporada seca del año (verano largo), se reseca y se amarilla el tallo sin necesidad de rozarla; por eso se debe calcular el tiempo de siembra en Guayome para que la cosecha coincida con el inicio de la temporada seca.

"Cuando caliente y después lluevi y la papa ya tá madura pues se daña, porque conjorme sale seca esta papa, entoncis, coge un calor en la tierra y luego se humedeci la tierra y se daña toda, coge un calor y es como si se cocinara, porque a la papa Pastusa que ta puru verdi no le pasa nada. La papa Criolla que se dañó es porque el agua cae y viene el solazu otra vez y entonces, coge calor en la tierra y queda como cociná, queda blandítica. En esta tierra sale muy seca la papa, y entoncis, queda de una vez desatada. Apenas venga un solazu y se humedece la tierra y la tierra tá caliente, daña la humanidad de la sementera, eso pasa con casi toda la papa que té madura y llegan llluvias en pleno verano." (Don Pedro Mora Fernández).

El cultivo de papa es el que más se practica en la vereda, le sigue el maíz, el fríjol Bolorojo y la alverja Tibame. Los dueños de un cultivo "**citan**" o "**ruegan**" a vecinos, padrinos, compadres o familiares para que ayuden con la cosecha (generalmente ocurre más en las cosechas de papa). La gente ayuda bajo una "**fuerza ganada**" o "**brazo prestado**" o jornales pagos, depende al acuerdo a que se llegue.

6.3.1.4 Batata.

*"Es una nidada que había ahí, es que ahí había unas batatas y es que por onde quera que ella bejuquea, ella va echando, ella se llama Batata Linda y hay de dos clases: **Batata Linda** y **Batata moradita**, pero, también hay de sal, porque ésta son batatas dulces [ver **Tabla No. 10**]. Eso es mucha belleza, pero entonces, grana mu-*

cho, se da en ese medio retacito. Las batatas tienen diferentes formas: pequeñas, grandes, alargadas y con varios turupes." (Don Pedro Mora Fernández).

SEMILLA	CARACTERÍSTICAS	SIEMBRA	COSECHA
Batata Linda.	Dulce.	Agosto.	Al año hay cosecha.
Batata Morada.	Dulce.	Agosto.	Al año hay cosecha.
Batata de sal.	Salada.	Agosto.	Al año hay cosecha.

Tabla No. 10.

Las batatas se siembran en la sementera de caña de azúcar y en barbechos cercanos a la casa. Cuando se cosechan se dejan a lo largo de las zanjas de los surcos para luego recogerlas. Algunas personas mantienen estos siembros por varios años en las tablas sembradas con caña de azúcar obteniendo cortes o cosechas seguidas. No se deja agotar la semilla de un siembro antiguo, sino que se palea para que no se muera la planta y vuelva a dar fruto. La batata posee bejucos que se extienden por una vasta área y se van enterrando, con o sin ayuda de la gente para producir la "comida".

"Estas batatas fueron sacadas de dentro de la caña, esa es muy rica pa un almuerzo, en sopa, porque esa papa es muy seca, al jin papa. Ella toda la vida se ha cultivado, eso es mucho viejas estas matas, en este retazo ahí, esas botan mucha papa, tienen la raíz ahí donde van arraigando, eso es botarles tierra por encima y ahí van creciendo." (Don Pedro Mora Fernández).

La tierra de siembra de la batata debe estar muy bien abonada, por eso se prefieren las áreas cercanas a las enramadas de los animales. Este siembro lo practicaban más los antiguos de la vereda porque les gusta consumirla. Actualmente, no se la deja agotar paleándola constantemente, sin necesidad de volverla a sembrar.

*"Pu'ahí el tío Pablus había sembrado una mata y pu'ahí se colgó ese reguero, porque esa sí por donde quiera que va el reguero va echando. Pu'ahí había que arreglar unas maticas pa bajo, pu'ahí de la enramada del cerdo pa'llá tengo otras matas y al lado de allá tengo otras matas, eso es una belleza, son machasotes [grandes]. Esta batata la cultivo desde hace mucho tiempo, allá desde el jinado mi padre la cultivábamos, esa se siembra como en **agosto**, se hace una **chipita**⁶² o se enchipa el bejuco y se siembra, se hace un hoyito y se tapa, de ahí se aporca y luego echa a bejuquiar largo y donde quiera que vayan los bejucos se les echa tierra por encima y eso es belleza. Antes del año ya hay batata, pero eso salen mucho machasotas, ojalá se le echara como chiquero por encima, chiquero de lo que se recoge en la casa: basura, yerbita. Ella es por el bejuco que da la batata. Por aquel lado, donde está esa*

⁶² Enrollar una liana, bejuco o lazo.

vaca había una mata pero madre santísima, esa batata como sacaba. Allí tengo otras matas, esas también fueron traídas pero eso ahí sólo fue un corte de batatas. Ella no necesita de mucho cuidado para desyerbala, toca es a sola mano, así arrancau y se va sacudiendo y se le va botando el abono negro pu encima y ahí va arraigando, porque si se le mete pala se le corta toda la raíz." (Don Pedro Mora Fernández).

Las batatas se preparan en sopas porque son muy secas.

"No la sacamos a vender [a la plaza de mercado] aunque ella vale mucho, como no se siembra harta, sino pu'ahí pal gasto, por eso se pierde, pu'ahí cuando sobran la regalo a los amigos, cuando hay, así que haiga obreros pa que lleven pal almuerzo. Es como las calabazas, yo le regalo al que la quiera llevar, cuando las hay. Ayer medio escarbé la sementera de caña y batata enrastrojada y eso es mucha belleza, pu'ahí es pa los animales, a las gallinas les gusta la delgadita. Hay varia gente que la siembra, pero varia gente desafortuná no les da ná de batata. En los barbechos que tienen caña se vuelve la tierra gruesa por el abono de la paja de caña, entoncís, esa es mucha belleza que grana, eso cuando son matas nuevas. ¡Ah Virgen Santísima! Allá onde don Marcos Olmos sale una batata como de seis libras, esa no la siembran pa vender, es pa comer. Cuando no hay papa Pastusa, esa es la papa del almuerzo; eso hay batata que sale como unas dos arrobas." (Don Pedro Mora Fernández).

6.3.1.5 Nabo, hibia y ruba.

Los nabos para semilla se seleccionan teniendo en cuenta las mismas recomendaciones para la papa y se guardan también en el zarzo o en piezas oscuras.

"Esto es lo que llamamos nabo Amarillo, es muy bueno pa comer y se jlorear mejor que la papa Amarilla, la de jritar, o la Pastusa. A los nabus, otros los llaman cubios." (Don Pedro Mora Fernández).

"El nabo del Hibio es como una hibia, pero es amarillitu, porque la hibia es rosada. La hibia es la de hojas menuditas parecidas a los tréboles y la ruba es la de hoja más grande en forma de corazón." (Don Otoniel Franco Samudio).

*"La diferencia entre los nabos, las hibas y las rubas, es que los nabus son comu de tres clasis, hay unu comu blancu o verde claro, otras personas los llaman "del blanco", tiene ojos, es alargado y con más ranuras, otru es amarillu pequeño, en forma de cono y liso, sin tantos ojos y otru es como negritu, como moraito. Se dice que el amarillo y el claro son nabos hibius, es el macho de la hibia, son parecidos a la hibia, pero ya cambia en el color. Las hibas son de color rosado y blanco y tienen ranuras y más ojos. La ruba o "chugua" es de dos clases: rosada como moradita, y blanca [ver **Tabla No. 11**]. A nosotrus nos queda mejor sembrar de la hibia rosada que es la mejor, porque ella grana mejor y la hibia blanca no; ellus tallan rapidu, ella el late es estar en la tierra para tallar rápidu, las rubas también, esu toda labranza. La*

SEMILLA	CARACTERÍSTICAS	SIEMBRA	COSECHA
NABO O CUBIO	Hay que darles una " palia " antes de que florezcan para cosecharlos, condición parecida a la de la papa. No hay que fumigarlos ni abonarlos, aunque algunas personas lo abonan para que mejore la producción.	Año Grande: Marzo (clima frío a medio)	Mayo (tres meses)
Nabo del Híbio o Amarillo.	Se demoran más en cosecharse, " florean " mejor que la papa Amarilla y granan más. Es llamado Nabo Macho.		
Nabo Rosado.	Llamado Nabo Hembra.		
Nabo Blanco.	Es de color blanco.		
RUBA O CHUGUA	Hay que darles dos " palias ", una antes de que nazca el bejuco y otra antes de que florezca. No la ataca ningún insecto. No se fumiga, sólo se abona y se palea.	Año Grande: febrero a marzo. Se quema la tierra en enero o febrero para cultivarla.	Agosto a diciembre (seis a once meses, según la altura)
Ruba Rosada	Es de color rosado.		
Ruba Blanca	Es de color blanco.		
HIBIA Rosada y Blanca	Hay que darle una " palia " antes de que florezca, no hay necesidad de abonarla, ni de fumigarla, porque se cultiva en parcelas de tala y quema.	Año Grande: marzo. Se quema la tierra en febrero.	Agosto a diciembre (seis a once meses, según la altura)

Tabla No. 11.

demora es que té en la tierra y ojalá que le llueva y le calienti y esu ella cogi comu calorcita entre la tierra y esu es rápidu que talla, toda la sementera. Cada una de ellas necesita la sola palia." (Doña Marina Rivera Toro).

Para potenciar la producción de la cosecha de estos tres tubérculos se acostumbra a hacer un "*quemao*" en monte o medianía (tierra nueva), y si se quiere, después se "*rompe el llano*" y se pica la tierra para hacer la siembra o simplemente se hoya.

"La hibia, el nabo y la ruba se dan en el páramo, en las Vegas no se da, entonces, la gente de la Vega compra las hibas en la plaza, las gentes sacan sus comidas allá." (Don Puna Cabezas Cuesta).

"Pa sembrar la hibia y la ruba siempri rozaban la maleza y la apilaban ondi iban a sembrar y la quemaban y sembraban luego ahí y esu era mucha belleza de sementera." (Doña Ana Felisa Fernández de Olmos).

La distribución en un barbecho de nabos, hibas y rubas, obedece a varios órdenes particulares: las hibas se pueden sembrar a lo largo de los caminos de una tabla junto con las rubas en un mismo hoyo, o estas últimas se pueden sembrar en la cabecera de cada camino o surco, aunque otras veces van en hoyos intercalados o en caminos separados; mientras que los nabos se siembran en caminos y hoyos

apartados porque se cosechan más temprano que las habias y las rubas. Casi siempre para sembrar los nabos se colocan en cada hoyo tres semillas si estos son grandes, y cuatro si son pequeños. Luego encima se le riega tres puñadas de abono orgánico antes de taparlos con dos o tres paladas de tierra y emparejar la tierra de los hoyos. Algunas personas les riegan abono químico alrededor para que se den mejor, sobretodo en tierras pobres en nutrientes.

"Los nabus, ellus si son de sembralus solitus, ellus no se dan al sembralus en compañía [con las habias y las rubas]. Claro que se dan al sembralus, peru entos, comu ellus son más brevis, ellus si se siembran soliticus [de lo contrario las raíces de cualquiera de los dos siembros se estropearían al momento de cosecharlas]. Las rubas se dan a los seis mesís, porque ella si se demora hartó. La hibia es más ligeru, pu'ahí a los cuatro mesís, casi salí con el nabu [en loma]. La hibia toca de a mera [sólo una] si tá gruesita y tantiale catiao, pero que no quede muchu granau. Con las rubitas el joyito no es tan ancho. La ruba se deja caminiaa sólo para ella, pu'ahí se le puede echar jrijol y haba así entre la ruba, de restu no más.

...hay gente que les gustan los nabus, ellos como no toca rejregalus pa que no se almizcleen, porque es que ellus tienen un mediu almizcli, por ejemplu, comu hacer de cuenta la comía o la papa que se rejriega en el platón pa lavala, así bien pa que suelte mugri, en cambio, esa comía no se puede hacer eso, toca es cogela con los deus y así ir bajánduli ese mugrecitu, porque si unu se pone a rejregalus... ¡Uyyy esu no se deja comer ni...! Eso se amarga y queda la comida más rara, toca ir lavanduli suavecitu, así, así, y le va bajandu con la uña la tierrecita de las ranuritas, y así, así, y no se rejriega el unu con el otro pa que no se amargosee. Sí, ellus toca así y si no, esu se pierdi, porque eso no se puede comer esa comidita, es muchu amargoso. ¡Uyay!

Con la hibia no pasa eso, ella si se puede rejriegar como sea, ella no se amargosea. La ruba, ella tampoco, ella se puede rejriegar común y corriente, como cualquier comida. La ruba se prepara en almuerzos, en secu, porque ella en sopa no sabe buenu, en cambiu, la hibia si se puede en sopa y en secu. Los nabus, ellus si se pueden también en sopa y en secu, en una sopa queda pero rica. La sopa con nabus se puede, pero entonces toca no rejregalus. El masatu se acostumbra a hacer de hibia, se cocina la hibia y se arregla bien [cuando esté blanda, se pela quitándole los ojos] y se mueli y colala y ahí si se le echa un poquitu de cunchitu [de guarapo] y se pone a fermentar y queda ricu un masatu de hibia.

Toca sembrar de a poconas rubas. Ya ve aquí arriba le había sembrado de a pocas y ya ve como rematiaron⁶³. Si se siembran cinco rubas, eso lo menos echa una tazada de comida cada mata, como bejuquea pa lau y lau, pa onde va la bejuquera esu va el jrutal. En cambio, el nabo si es como la hibia, no corre tanto el richalitu⁶⁴ ahí de jruta, de comida. Eso deje y lo verá que eso se guelve un richalón [enredadera de

⁶³ Crecimiento del bejuco de las rubas.

⁶⁴ Pequeño. Semilla pequeña que sale de la cosecha.

bejucos]. *Ahí se ven todas delgaitas, pero le digo que eso por el abono se vuelve es un muti. Onde se da con buen abono eso hijea como qué la alverja, eso empieza echando un bretón y eso se vuelve un richal, mucha mata. Esu es un bejuqueriu, que eso se extiendi, que eso se jorma es un monti, se cruzan las matas pa'cá y pa'llá con su bejuco y queda eso cubrió.*" (Doña Marina Rivera Toro).

"Se siembran apartecita uno o dos caminitos de ruba porque es que a esa toca echale dos tierras o dos paliecitas y a lo que eche a bejuquiar hay que enredale ese bejuquito y a macoyar⁶⁵ la matica como un repollito. Ya lo que echa eso a bejuquiar, entonces hay que echale tierrecita pu encima del bejuquito y hacerle rollitos, y ese echa más comidita ahí. Es como la Batata a lo que echa a extender ese bejuquito toca hacer rollitos y echale tierrecita pu encima. La época de siembra de la ruba y de la hibia es ahorita en marzo. En jebrero se quema y en marzo queda listo pa metele la comida. Ella dura hasta casi el año pa sacala. A ella no la ataca ningún plago, ahí lo que nos tiene jodidos es un gusano de la papa." (Don Custodio Manrique Pedrao).

*"Los nabitus son tan güenos, tán estallando; peru esus me sirvin pa mismo sembralus; a ellus los llaman los **Cubios**. Éste es muy bueno, lo que toca es no rejregalus pa lavalus pa cocinalos. Luego se cocinan bien y se les echa un pedazu de cuajaita y imijus! El nabo es la mejor comida pa la gente débil."* (Don Marcos Rubiano León).

"Con el nabo se prepara un piquete con guiso de cuajada, se lambe uno los mochos. También en dulce con panela y miel. También se hacían arepas de masa de nabos. Se preparaba también la chicha de masa con pezuña, alverja y haba, eso apenas lo hacía sudar a unu. La chicha pa mujeres era dulce y pa los hombres fuerte. La hibia se usa pa hacer un masato, pero varia gente se la come cruda pa las agrieras, esa es ácida." (Jorge Manrique Peña).

Las fechas de siembra y los tiempos de cosecha de esta "comida" varían según la altura y generalmente se siembran en lomas o en laderas. En el páramo, las siembras se hacen a finales de enero hasta comienzos de marzo. Cuando llega la cosecha de las hibas, rubas y nabos, se secan los tallos y es muy difícil encontrarlos usando palas, así que se escarba con las manos para no estropearlas.

*"La ruba es tan perecosita pa cosechar. Esta ruba jue sembrada ora un año; al año se puede sacar. Ya pu'ahí no "jozamus" más, es que los marranos "**jozan**" duro [escarbar con las manos]. Ahh, dirá el modo de hablar. Ay Virgen Santa. Esu si no se secaba el palitu se recogía la ramita asinita y se le echaba más tierrecita encima pa que siguiera granando. Esu comu es bejuquería pero madrecita y es todú delgaditu. La raíz se extiende y va soltando rubitas por todú ladu. Esta comida la siembran las mujeres o los hombris, el tos [el caso] es sembrar un jaloncito allá en el alto."* (Doña Matilde Cabezas Cuesta).

⁶⁵ Crecimiento de una planta a lado y lado.

"La hibia y la ruba se siembran en enero, pa palearla en mayo, y sacarla de octubre en adelante. El nabo si se cosecha en tres meses, se siembra aparte de la hibia y la ruba porque es más breve; ese si se puede sembrar en todo tiempo y se aporca al mes o mes y medio." (Don Pedro Mora Fernández).

Los nabos, las hibas y las rubas se palean antes de que florezcan, pero no hay necesidad de abonarlos o de fumigarlos porque no los atacan tanto las plagas, aunque algunas personas sí lo hacen, eso depende de cómo se esté dando el cultivo.

A medida que se van cosechando las hibas, los nabos y las rubas, se van sembrando al mismo tiempo para que no se agote la semilla. Los socios de una por ambía de nabos, hibas y/o rubas reparten por mitades las cosechas.

"Esta es la ruba, pero todavía no está pa sacar, está muy delgada. Cuando está pa sacar engruesa más y por donde vaya el bejuco va echando rubas. Entonces toca paliarle y echarle por encima tierra pa que grane." (Don Pedro Mora Fernández).

"Aquí había un rubal, que a propósito había sembrado mi abuelito, entonces, tal cual rubita que quedó nació." (Daniel Mora).

6.3.2 "Recao".

6.3.2.1 Alverja.

Hasta hace unos diez años se *"tapaba"* más alverja Tibame en las lomas que alverja Calostra y Ojinegra; estas últimas son de reciente aparición en los mercados (ver Tabla No. 12).

*"Eso en el tiempo de la alverja había una que llamaban la **Tibame**, esa ya se acabó, ahora cultivamos la **Ojinegra** [de menor rendimiento], antes daba mucho la Tibame, eso era un alverjón, la llamaban la alverja **Blanca**. Esa se acabó en la mayoría de jincas, pero yo voy a sembrar un retacitu pa hacer un ajiaquitu."* (Don Manuel Campos Manrique).

"[alverja Tibame] ...todavía la siembran, es la que más se dá, es más delgadita pero grana más." (Don Crisanto Vera Manrique).

La semilla de alverja Ojinegra Blanca que se recoge seca o zaraza (café) en costales o lonas para las próximas siembras, se debe dejar secar aún más en los zarzos. Cuando llega la época de siembra se baja del zarzo y se toman una o dos tazadas del grano, junto con una tazada de frijol de Maíz como es costumbre, y se deposita en una *"corroca"* de armadillo, en un canasto o en un *"toyo"* plástico, que servirá de recipiente para ir regando la semilla al momento de *"taparlas"* o sembrarlas, depende como se quiera hacer el cultivo. En el caso de que sea tapada, también se acostumbra a ponerlas dentro de los bolsillos del pantalón o de la camisa para esparcirlas en todas direcciones sobre el terreno.

“Echándose como los jaras [faras], pu’allá “siete bolsillus”. ” (Don Puna Cabezas Cuesta).

SEMILLA	CARACTERÍSTICAS	SIEMBRA	COSECHA
	La mejor época de siembra es en octubre (Guayome). La hierba y la humedad matan la alverja, pero con una sola « <i>palia</i> » y cuatro fumigadas tiene para enfrentar ese problema. Mucha gente acostumbra a sembrar una tazada de alverja en cada parcela.	En octubre son las « <i>tapas</i> » de alverja. En clima frío se tapa o siembra más tarde y se cosecha más tarde (demora 3 o 4 meses), en clima medio a caliente se tapa más temprano y se cosecha más temprano (demora tres meses).	La gente que siembra en marzo cosecha en julio (en tierra fría) pero corre el riesgo de que se le hiele o que le caiga roya porque la sorprende el crudo invierno. La alverja que se siembra en un clima templado a cálido dura en cosecharse tres o cuatro meses, y se siembra unos días después de los que se hace en tierra fría
Tibame.	Es una semilla delgada, pero grana más. En clima caliente la gente la prefiere para sembrarla. Antiguamente se sembraba mucho este tipo de semilla que no era sembrada en hoyos sino « <i>tapada</i> » o regada. Esta clase de alverja no se prepara en sopa porque la « <i>negrea</i> ».	Se siembra en Guayome, en el mes de agosto y se cosecha en el mes de noviembre o diciembre, tardando tres meses en cosecharse.	
Ojinegra (de la chiquita y de la grande). Calostra.	Semilla de reciente aparición en la vereda. « <i>Entre más la coja el verano mejor grana</i> .” Es la semilla más apetecida en el mercado. Esta semilla se deja secar en la planta y después se recoge para semilla. La gente la prefiere vender seca que en « <i>mazorca</i> » (verde). La alverja se asocia con el maíz, sembrando cinco matas (hoyos con tres alverjas cada uno) de alverja alrededor de una planta de maíz.	Se siembra en Guayome, en el mes de octubre y se cosecha a los tres meses en el mes de diciembre o enero. Se siembra en Guayome, en el mes de octubre y se cosecha a los tres meses, en los meses diciembre o enero.	
Canela.	Clima medio.	Se siembra en Guayome, en el mes de agosto a octubre y se cosecha a los tres meses, en el mes de diciembre o enero.	
Blanca Chiquita	Clima medio.	Se siembra en Guayome, en el mes de agosto a octubre y se cosecha a los tres meses, en el mes de diciembre o enero, tardando tres meses en cosecharse.	
Alverjón	Clima medio.	Se siembra en Guayome, en el mes de agosto u octubre y se cosecha a los tres meses, en el mes de diciembre a enero.	

Tabla No. 12. Clases de alverja.

La semilla se cambia cada año o dos, según la calidad de la cosecha. Si es buena se deja como semilla para el siguiente siembre, si es mala se deja para los animales y se cambia la semilla recurriendo a otros cortes de alverja propios, de vecinos o familiares, o se compra en la plaza de mercado.

"La alverja la conseguí de lo que sembré en un pedacito pu'allá en los Bancus, es de mi mismu trabaju. Hace comu un año que no cambiu de semilla, esa alverja está recién cosechada." (Don Guillermo Peña Manrique).

6.3.2.2 Maíz.

La mayoría de las semillas que se dejan para los cultivos posteriores se almacenan en los zarzos, como pasa con el maíz, el garbanzo, el frijol y otros productos como la papa, la hibia, la ruba y el nabo.

El maíz **Blanco de Harina** se emplea más para el consumo familiar (amasijos) que para la venta. La semilla que se consigue para los cultivos se escoge de la cosecha anterior, si las condiciones y características de ésta fueron las mejores. La diversidad de semillas de maíz que hay en la vereda se caracteriza por sus variadas formas, tamaños, períodos de cosecha, lugar de procedencia y usos (ver Tabla No. 13). Hay cuatro clases de maíz Blanco de Harina, distinguidos por su tamaño y dureza: maíz **Pequeño**, maíz **Grande**, maíz **Blando** y maíz **Duro**. El **maíz Blanco Pequeño** se pela para hacer el amasijo y después de seco se les da a los pollos. También se le dice maíz de los **Perros** y maíz **Tierrafría**, porque como su mismo nombre lo indica, se da en tierra fría.

*"El maíz **Blanco Pequeño** o de los **Perrus** no crece alto sino bajito y grana bien. Así sea pequeñita la matica pero ahí echa su mazorca, aunque sea unos dos o tres granitos, pero es una lindura. El maíz **Blanco Grandi** creci altu, esa semilla es del mismu cultivu de antes y se tiene para comer, no para vender."* (Doña Marina Rivera Toro).

*"Este es maíz **Arroz** [Blanco Pequeño], pero lo llaman maíz **Olmos**. Pu'allá en San Antonio [vereda de Miraflores] el jinado Carlos Julio Olmus habían conseguidu esta semilla de maiz, por eso lo llamaron así. Esu no crece muchu, recién traidu esu no crecía el maíz casi nada. Entonces se lo comen los perrus tantu por lo que no crece. Entonces lo llaman también maíz de los **Perrus**, esu no crece nada pero es una belleza como se da ese maíz [de grano delgado]. Estos maíces los habían guardado en el zarzo para que se secan pa dejarlos pa semilla, son del cultivo anterior."* (Don Pedro Mora Fernández).

SEMILLA	CARACTERÍSTICAS GENERALES	SIEMBRA	COSECHA
	A la mayoría de clases de maíz se le dan dos « <i>palias</i> », una cuando tiene dos o tres meses de sembrado y la otra cuando esté espigando o « <i>cogollando</i> ». Se requiere fumigar el maíz cuando es de tierra caliente, y cuando es de tierra fría no es necesario porque no la atacan mucho las plagas.	Algunos acostumbran a sembrar maíz en tierras frías desde enero hasta el Miércoles de Ceniza a mediados del mes de febrero y en tierras templadas, justamente en los días de Semana Santa, y en tierras cálidas también en los días de Semana Santa y en la siguiente semana llamada de Pascua o en la que le sigue, llamada de « <i>Casimodo</i> ».	
Chiratá o Amarillo Duro.	Esta clase de maíz se da más en clima frío, recordando que en clima frío cualquier sementera se siembra más temprano y se cosecha más tarde que en clima medio y caliente, donde se cosecha más tarde y se recoge más temprano. Este maíz es preferido para la elaboración de pan, chicha, masato, mazamorra de dulce, mute, envueltos y como alimento de gallinas. Maíz que sembraban los antiguos.	Año Grande: marzo (en clima frío)	En noviembre, diciembre o enero (cosecha en un año más o menos).
Blanco Blandito	De clima medio a caliente.	Año Grande: marzo.	Noviembre a diciembre.
Blanco Duro	De clima caliente.	Año Grande: mayo.	Octubre.
Blanco de Harina Chiquito.	Este maíz, de reciente aparición es especial para hacer amasijos y mazamorras de sal. Se da mejor en clima medio a caliente.	Año Grande: febrero-marzo (clima medio). Abril (clima caliente)	Febrero a marzo (clima medio). Noviembre (clima caliente)
Blanco de Harina Grande.	Cada cuatro años se cambia la semilla, preferiblemente con una vereda de Pachavita. Se da mejor en clima caliente.	Febrero-marzo (clima medio). Abril (clima caliente)	Febrero-marzo (un año de cosecha en clima medio). Noviembre (clima caliente)
Maíz Arroz o maíz de los Perros o maíz Olmos.	Se da mejor en clima medio a caliente. Especial para el mute y para alimentar las gallinas. Se puede conseguir buen maíz en una vereda de San Antonio, de Miraflores.	Año Grande: marzo.	Noviembre a diciembre.
Maíz Pajarito.	Propio de clima frío.	Año Grande: febrero a marzo.	Diciembre o enero.
Maíz Chocolate.	Maíz de tierras bajas, de clima cálido	Año Grande: Abril.	Agosto a septiembre.
Maíz amarillo Duro o Mesuno.	Maíz de tierras bajas y de clima cálido.	Año Grande: Abril-Mayo.	Agosto a septiembre.

Tabla No. 13. Clases de Maíz.

El maíz Blanco que se deja secar en los zarzos es empleado para hacer amasijos, mazamoras dulces o saladas y mute; para esto se "*pelan*" los granos de maíz seco con lejía (ceniza y agua). Con el mute se hacen sopas o arepas de laja, llamadas también arepas de maíz pelado, de dulce o de sal. El maíz seco que no se pela con lejía se muele en molinos de aluminio para hacer el pan, las almojábanas. Este maíz no sirve para hacer la chicha porque el que mejor sabor y consistencia da es el maíz amarillo.

El maíz de tierra fría, como el Chiratá, no se hiela tanto como los maíces Blancos de tierra templada a cálida. La siembra del maíz se realiza en distintos retazos de tierra, separados o juntos (*tablas*), como cultivos ajedrezados. En algunas tablas se siembran máximo dos tazadas y mínimo una tazada, y las cosechas pueden llegar a cinco arrobas si se dan bien.

El **maíz Chiratá** es duro y de color amarillo, por lo que también se lo llama maíz Amarillo Duro. Se dice que no es de harina como el maíz Blanco, por lo que no se lo emplea para hacer amasijos (envueltos), sino que se deja secar en la planta para posteriormente molerlo y hacer la chicha de masa y la mazamorra dulce. También se pela con ceniza para hacer masato y mute y cuando se quiere hacer sopas y mazorcas asadas se recoge en mazorca ("*chure*") o se muele para hacer amasijos como los envueltos caseros. Este maíz también se siembra en los municipios del "Reino": Tibaná, Jenesano, Boyacá, y en los alrededores de Tunja. Muchas de las personas de las veredas del medio Valle de Tenza consiguen sus semillas a través de los mercados que lo traen desde allá. Una buena parte de lo cosechado también se deja secar para dársela a los pollos.

"Voy a sembrar allá abajito en una lomita, allá le tengu el puestu al Chiratá. Comu decir ahí para allá la gente sólu siembra Chiratá [señala el lado de las tierras medias de don Juan Manrique Peña, don José Guillermo Peña Manrique, don Pedro Mora Fernández en la vereda]." (Don Manuel Campos Fernández).

El maíz Chiratá ha venido siendo reemplazado por otros maíces Amarillos, y el maíz Blanco ha sido cruzado con otras especies por la gran diversidad de semillas que han entrado en la vereda. Algunas semillas se han extinguido y otras han permanecido.

"Del maíz Chiratá se siembra pa bajo en lo más seco [y lejos de la casa porque no requiere de tierra tan abonada], pero del Blanco si se siembra junto a la casa [donde hay mayor posibilidad de encontrar abonos en la tierra], como lo hace don Pedro Mora Fernández. El maíz Chiratá es un maíz amarillu duro, el cual tiene poquita "adición" [la semilla no ha sido cruzada con otros maíces amarillos] porque únicamenti es del que hemus sembradu. Desde antiguamente nuestros padres, así conocimus, ellos sembraban ese maíz y ha sido tradición seguirlo haciendo. El maíz

Blancu no lo hemos utilizau aquí pa siembra, porque dicin que por lo frío no se da, toca hacer un experimentu, dijo quen si cual. Pues yo de pruntu voy a sembrar aquí de pa bajo unus caminitus poquitos por ver que punto da, si se da de él o no. Es que pa la harina, el maiz Chirata si sirve, pero entoncis, no hay como el maiz Blanco. El maiz Chirata lo muelen en los molinus por lo que es duru, pero ahí queda tanticu suelto." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

El maíz **Blanco Grande** se da en tierras de clima templado a cálido. Este maíz ya no se da con buen rendimiento en tierra templada a fría por el incremento de la temperatura y la humedad en el municipio, esta última originada por la construcción de la represa de Chivor.

"El maiz Blanco Grande se da puallí pa las vegas, puallí de cerca de Garagoa pa'rriba. En todú esu se siembra maiz Blancu del Grandi, peru no es porque crezca tantu, sino que lo llaman así, unus maizononis [tamaño que tiene la coca⁶⁶]; esu es la maravilla en tierras más calientis. Ya pu'aquí entos no da." (Don Pedro Mora Fernández).

Las clases de maíz Blanco que habían antiguamente en las veredas Resguardo Mochilero, Bancos de Páramo y Bancos de Arada han sido reemplazadas por nuevas semillas traídas al mercado de plaza.

*"El maiz ha cambiado muchu. Había un maiz Blancu que engrosaba tan boniticu, esus granus tan de lo lindu. Ora ya tocó cambialo por un maiz de Arroz, que por mal nombre lo llaman maiz de los **Perrus**, peru no es de los perrus, sino que le dicen así porque los perrus lo alcanzan y se lo comen."* (Don Manuel Campos Manrique).

El maíz **Pajarito** es un maíz blanco que soporta mejor el clima frío. El maíz **Chocolate** es otro maíz blanco que en cambio es de tierra caliente, donde se siembra en abril y se cosecha en agosto o septiembre.

*"Este maiz **Pajarito** se recoge apenas té maduritu, se recoge pu'ahí en mazorca, pu'ahí dentro de unos quince días. No se deja secar en la mata, es pa las mazorcas, pa hacer el asado, se recoge en mazorca así como está, ojalá no muy chuya [dura]. Ya hay pa coger pa un piqueti. Eso toca hacer una revolcaita porque ya tán en punto y si no después ya se secan y eso ya duras no sirven pa hacer un sancocho."* (Don Otoniel Franco Cabezas).

La semilla que se escoge para la siembra se observa detenidamente, vigilando que no haya granos defectuosos, los cuales se apartan de los buenos.

⁶⁶ Amero que envuelve al maíz.

"El maíz que está sano se pone al sol pa que seque más y a lo que se desgrane se mira si tá sanito del corazón, porque es que hay muchu que se desgrana y el corazón puede tar dañadu. **Era costumbre de los antiguos que le sacaban los granos de la mitad de la tusa y desechaban la cabeza y la parte de la pata. Otrus desgranaban todú, la mitad la escogían, peru lo de la pata y lo de la cabecita si lo echaban a parti. Y la tusa la dejaban por los caminus; un agüeru, que no sabemos, o las cocas de maíz la regaban por el caminu; no sé qué misteriu tenga esu.** Porque nosotrus hacemus así, dejamos la pata y las cabecitas del maíz y esu ya queda pu'ahí pal gastu o pa las gallinitas. Alcanzan a tar unus granus dañaditus a pesar de que se ve lindu, peru entoncis, toca mirar bien al tiempu de desgranala. No se puede desgranar todú al carrerón, porque de prontu va dañadu y puede nacer, peru entoncis, ya no se puede dar comu se quieri." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Después a lo que está seco el maíz se recoge [cosecha] y se escoge el pequeño, el mediano y el grande se separan y se empacan en costales diferentes y se echan en un zarzo. Después de que pase hartu tiempo, en el zarzo o donde se echi y esté seco ya se comienza a bajar y se esgrana y se escoge pa echarlo en una "pipa" y llevarlo al pueblo a moler pal pan, también se deja pa la semilla. Este ya hace dos mesis larguitus que se guardó en el zarzo y hastora se bajó del zarzo. Lo cogí pu'ahí en diciembri, pero ahorita se va a escoger el maíz pa semilla, desgranao y ver cual sirve. Al dejarlo en el zarzo el maíz se seca, pu'ahí a vecis se lo comen los ratonis. Del zarzo se va bajando a la poca. El maíz se seca más en el zarzo, pero se echa seco en coca y en costales. Este maíz Chiratá lo conseguí de don Jorge y de don Aurelio Vallejo, los cambié por maíz Blanco.

Hay que miralo que esté sanitiquiticu, porque por juera se ve sanitu y al tiempo de desgranalo sale dañadu al pie de la tusa. Entoncis toca que esté así como esti, seleccionau, pa que nazca pareju, si no ya tá dañau el corazón y no nace, entos, por eso es que es muy dijicil escoger maíz de semilla porque toca bajar hartísimu maíz [del zarzo] pa coger unas dos o tres tazadas. Esu saliendo así sanitu no hay que bajar muchu maíz y como una tazada de maíz al jin no es tantu. Este maíz rindi muchu parejitu, delgaditu. Los granus que no sirven tán achucharraitus por dentru, tán dañaus [se pueden dejar para el amasijo o para los pollos]. Las cabezas muy delgaitas tampoco ya no sirven." (Don Pedro Mora Fernández).

El maíz seleccionado se debe sembrar con abono orgánico y se le deben dar dos "palias" o aporcas para que se de mejor.

"La semilla de maíz vecis se compra en los almacenes agropecuarios, vecis se guarda de las mismas semillas del campo. Para sembrar el maíz se seleccionan los mejores maíces, los más hermosos, para que produzcan tallos buenos. Se busca que sea granigrueso, grandí, tiene que tener todas las características mejores. En la cosecha sale de bueno y de malo, entonces, hay que escoger del más buenesito para la semilla." (Don Laureano Gamba Franco).

"Se debe seleccionar una semilla que esté sanita, que se mire que se de en el terreno que va a sembrar uno. El maíz no debe crecer mucho, es que hay una semilla de maíz que no crece muy alto y la mazorca grana bonito. El maíz Blanco se halla pu' aquí, toca es conseguir la semilla, del mismo clima se consigue. En la Caja [hoy Banco Agrario] venden una semilla que de pronto uno no sabe si se dará por este lao [porque muchas veces no traen especificado el clima y los cuidados que deben tener para una óptima cosecha]. Toca examinar qué clase de semilla es porque hay una clase de semilla que no se da por este clima. Hay varia gente que ha traído semillas de lejos y no se dan. Otra clase de maíz que se da en este clima [clima frío] es el maíz Pajarito, maíz Amarillo del Chirató. El maíz Chirató es más apropiado pa este lao, se bota mejor asina por allí pa arriba. El maíz Blanco y el maíz Chirató es el apropiado pa éste clima [templado]." (Benedicto Gamba Cabezas).

Hay diferencias de siembra del maíz en el Altiplano Cundiboyacense y en las zonas medias y bajas del Valle de Tenza.

"...por allá al lao de Cundinamarca y parte de Boyacá, o el plan Cundiboyacense, pu'allá resulta que siembran el maíz juntiquiticu, de mata a mata, muy dijerente a como lo siembran acá, que es apartaitu; y entoncis por aquí hicimus ese inventu, a sembralo así, entoncis, no se cosecha. Porque por allá es una tierra y por acá es otra, por allá tiene bastantísimu abonu la tierra y por aquí tiene muy poquita capa vegetal [tierra ácida]. Entoncis, no da la base a sembralu junticu, toca apartadu pa que la raíz tope el alimento que necesita la planta." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Cuando se siembra el maíz se debe tener especial cuidado de no hacerlo cuando está lloviendo, pues la tierra se puede encharcar pudriendo la semilla.

"El maíz se siembra con un palitu y se manda hacer un recatón o resorte de hierro, muchus lo siembran con un barretón o con una pala, se echa el palazo. La mayoría se siembra por aquí de a tres o cuatro granitus, es mejor de a cuatro granus porque a veces el plago se come pu'ahí unu, cuando está naciendo el granito, vecis, la hormiga se come uno, dos o a veces se come la mata. Esa es la manera de sembrar el maíz caminião. La matica hay que sembrala de diez a quince centímetros de hondo. Por lo general se siembra así, se tapa muy poco con tierra, porque como en esto no hay muy pocos animales que lo traicionen. Un poco es donde hay las aves, las gallinas o las vacas y el ratón a la orilla del río [las ardillas también se lo comen cuando está seco y las sementeras se ubican cerca de las quebradas o arroyos].

Esto se siembra por surcos, porque como él toca desyerbalo y por asunto de coger arracacha se siembra a la orilla de los surcos o caminos. Luego de que la arracacha a lo que eche a llover ramajea, entoncis, se necesita que el maicitu ya esté bien naciitu pa que después la yerba no lo perjudique muchu. El maíz se selec-

ciona del mismo que se sembró y como toca sembralo caminiao, toca buscale los surquitos [la forma de inclinación según la pendiente] pa que después en la desyerba quede más bonitu pa paliar, no se puede sembrar así a lau y lau del surcu." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

*"La espiga del maíz suelta unos granitos [polen] y eso quema el tallo. Eso pasa por los meses de agosto. No se hace cultivo aparte del maíz, se siembran varios cultivos. A eso se llama sembrar un **ajjaco**, varias plantas de sementera."* (Don Juan Vallejo Alfonso).

"Sin ese polen el maíz no echa grano. Ese polen le cae al cabello y lo "poletiza" [poliniza]. El mismo maíz injerta los otros granos [el viento esparce el polen de la espiga sobre la "coca"]. Fuera de la espiga del maíz le sale cabello a la coca, eso se llama "encucharando". Las clases de maíces que se dan en la zona son: maíz Amarillo Blando, maíz Chiratá o Amarillo Duro, maíz Blanco Duro de Harina, maíz Blanco Blandito de Harina, de éste se le da a las gallinas, no se presta para "apilar. En agostu el maíz principia a cogollar o a echar la espiga, o los choclos o los maíces pa la mazorca." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Encucharar o la cucharita, es cuando empieza a salir la coca del maíz, que está pequeñitica. Eso es cuando ya ha espigado, ahí empieza la mazorquita pequeñitica. A jinales de septiembre empieza a encucharar el maíz [ver Foto No. 18]." (Doña Elena Ávila Villamil).



Cuando el maíz está espigando se dice que está "**cogollando**".

Cabellón

Coca.

Cuando empieza a salir más la coca del maíz se dice que está "**encucharando**".



Foto No. 18.

La razón por la cual el maíz no se huela es debido a que la tierra donde está sembrado está bien abonada. El maíz Blanco requiere de mejor tierra, por eso se siembra primero en "*tierra nueva*". Mientras que si se quiere sembrar más maíz de segundo corte o segunda sementera en ese mismo barbecho (rastroyo), no se puede sembrar maíz Blanco, sino maíz Chiratá o Amarillo Duro, porque éste último no requiere de tierra nueva para darse mejor. Si el maíz que se va a sembrar en un

rastrojo de arracacha es de segundo corte, entonces, debe ser abonado en cada hoyo para que se coseche bien, porque el maíz sembrado anteriormente como primer corte se llevó todo el abono de la tierra. Después del segundo corte de maíz no se siembra más el rastrojo y se suelta la tierra para potrero, por lo menos un año porque la tierra está muy desgastada y hace falta el pasto para el ganado.

6.3.2.3 Frijol.

En la vereda se distingue el frijol primordialmente por dos características físicas: por tener bejuco y por carecer de él (ver Tabla No. 14). Los frijoles que no tienen bejuco crecen muy poco sobre la tierra y son llamados "*de mata*", "*de árbol*" o "*arbolito*", los cuales se venden en el mercado de plaza más en "*mazorca*" o verde (desgranado o en atado) que seco, mientras que los frijoles con bejuco crecen más y es necesario colgarlo en estructuras llamadas parales, para que no se dañen, o sembrarlos al lado del maíz para que se enreden en él; se venden más seco que en mazorca. Los frijoles de bejuco son aquellos que adaptaron algunas ramas en forma de enredadera como el frijol Bolorojo, Cargamanto, frijol Maní y el frijol de Maíz. Estos tres últimos frijoles se asocian con el maíz, mientras que el frijol Bolorojo se siembra en tablas apartadas; generalmente sembrados en Guayome, en el mes de octubre.

"...últimamenti esi Boluroju es el que más se cultiva, pero a yo no me gustó porque lleva un almizcli y toca sancochalu primeru y ahí si sudalu." (Don Custodio Manrique Pedrao).

*"El frijol **Cargamanto** es larguito y pintado. Él es de pintas blancas y de color rojo y el frijol **Bolorojo** es pequeñito, rojo y redondo, tan bonito. Estas matas de frijol **Bolorojo** ya subieron por la cuerda y falta mes o mes y medio pa que florezca y cuando pase tres o cuatro meses ya comienza a granar y unos dos meses más y ya comienza a verse la "**bichuela**" [vaina]. Por aquí en lo frío toca esperar los siete meses para que haiga frijol seco."* (Daniel Mora).

Las distintas clases de frijol se pueden agrupar en dos tiempos de cosecha: cortas y largas. Los frijoles de cosecha larga son llamados **frijoles de Año** porque su cosecha se toma casi un año (de principios de Año Grande a principios del siguiente Año Grande). El frijol de Año es un frijol de bejuco que se cosecha verde o en mazorca para el gasto o "*come*" de la casa y el excedente es vendido.

"Aquí hay cuatro surcos de frijol Arbolito, o sea, el de Mata. Ese se demora cuatro meses para cosecharlo [también el frijol Cargamento y el frijol Fundano], ese es más breve, no es como el frijol Bolorojo que es el que se demora seis mesis." (Don Víctor Franco Samudio).

"Este es frijol de Año, se le pone chamizos o se siembra a la orilla de un árbol [o del maíz] pa que corra hay pa'riba. Este frijol se puede dejar secar pa poderlo sembrar." (Daniel Mora).

SEMILLA	CARACTERÍSTICAS	SIEMBRA	COSECHA
Bolorojo.	Fríjol rojo, pequeño y redondo. Para la venta se prefiere seco. Es el que mejor precio tiene en el mercado. La gente lo venden en la plaza de mercado de Garagoa y de allí lo sacan a otros mercados como el de Guateque y Bogotá. Lo siembran preferiblemente en Guayome.	Finales de julio-comienzos de Agosto (en lo frío). Agosto (en clima medio a cálido).	Noviembre (en lo frío demora cuatro meses). Octubre (en clima medio a cálido demora tres meses)
De Año.	Se prefiere sembrar en Guayome.	Finales de julio-comienzos de agosto (en lo frío). Agosto (en clima medio a cálido).	Noviembre (en lo frío demora cuatro meses). Octubre (en clima medio a cálido demora tres meses)
De Mata, Pequeño o Arbolito.	Se prefiere sembrar en Guayome.	Finales de julio-comienzos de Agosto (en lo frío). Agosto (en clima medio a cálido).	Noviembre (en lo frío demora cuatro meses). Octubre (en clima medio a cálido demora tres meses)
Cargamanto	El fríjol Cargamanto es alargado y tiene pintas blancas y rojas. Se prefiere sembrar en Guayome.	Finales de julio-comienzos de Agosto (en lo frío). Agosto (en clima medio a cálido).	Noviembre (en lo frío demora cuatro meses). Octubre (en clima medio a cálido demora tres meses)
Fundano.	Se prefiere sembrar en Guayome.	Finales de julio-comienzos de Agosto (en lo frío). Agosto (en lo frío).	Noviembre (en lo frío demora cuatro meses). Octubre (en clima medio a cálido demora tres meses)
De Maíz.	Se siembra asociado con la planta de maíz.	Finales de julio-comienzos de Agosto (en lo frío). Agosto (en clima medio a cálido).	Noviembre (en lo frío demora cuatro meses). Octubre (en clima medio a cálido demora tres meses)
Agrario.	Para la venta se prefiere verde. Se siembra en Guayome.	Finales de julio-comienzos de Agosto (en lo frío). Agosto (en clima medio a cálido).	Noviembre (en lo frío demora cuatro meses). Octubre (en clima medio a cálido demora tres meses)
Pereira.	Se consigue más en la vereda de Hipaquira, del municipio de Garagoa, pero se siembra en casi todas las veredas. Es el segundo fríjol con mejor precio en el mercado, después del Bolorojo, pero se vende sólo en Garagoa. Se prefiere sembrar en Guayome.	Febrero-Marzo (Clima medio a cálido). Finales de julio-comienzos de Agosto (en lo frío). Agosto (en clima medio a cálido).	Mayo (en clima medio a cálido). Noviembre (en lo frío demora cuatro meses). Octubre (en clima medio a cálido demora tres meses)

Tabla No. 14. Clases de Fríjol.

La gente de la vereda Resguardo Mochilero muchas veces encarga la semilla de **fríjol Pereira** de otras veredas del municipio de Garagoa. Se siembra bastante en tierras de clima templado. Generalmente la gente guarda de la misma semilla que cosechó para las próximas siembras, si ésta salió buena.

*"El frijol **Pereira** se lo encargué a un señor de Hipaquira, don Misael Montañéz, desde el corti pasau. Ese es especial de **Hipaquira** porque es mucha belleza pa granar. Es consumido en verdura [más verde que seco]. Ese tiene un buen preciu en el mercau, ese lo cultivan bastanti y sacan cargazonis a vender. Eso si está más baratu que el Bolorojú, esi es más caru. El Pereira se vende sólu en Garagoa. Él no lo transportan fuera de Garagoa. El Boloroju si, él si lo transportan pa otras ciudades. El Pereira es pal sólu consumu. Ese está a \$2.000 la tazada para vender o comprar [en el año 2001]. Porque él nos toca compralu, sea pa semilla o pal gastu, y es el mismu preciu."* (Don Otoniel Franco Samudio).

El frijól **Bolorojo** es pequeño, redondo y de color rojo, y es el que más se siembra en la vereda porque resulta más comercial en los mercados. En tierra de clima frío hay que esperar siete meses para obtener la cosecha de frijól Bolorojo seco, mientras que en tierra templada a cálida lleva sólo cinco meses.

"El frijol Bolorojo entró hace pocu, pero el de Árbol ha sidu toda la santa vida. Es una matica que es cortica, bajita, es muchu buenu. El frijol Bolorojo lleva un espacio de seis años en la vereda, sino que es tan pesado pa comer sobretarde, es pesado pa la persona de años, yo no puedo comer ese jrijol." (Don Custodio Manrique Pedrao).

La manera como la gente comenzó a sembrar frijól Bolorojo en la vereda fue gracias a que una familia introdujo la semilla y la técnica, y los demás se dedicaron a observar y copiar el modelo. Las primeras cosechas del producto durante los primeros años fueron exitosas, y lógicamente las ventas en el mercado de plaza también lo fueron. Pero pasado un tiempo se incrementó el ataque de insectos que lo dañaron.

"Aquí el jrijol por lo frío demora mucho tiempo. Puallí pa bajo la tierra es más calientica y como a los tres o seis meses hay jrijol. Aquí por lo frío no, es más tarde, aquí por lo frío el yielo le puede dar más y lo daña. Entonces esto en un ensayo chiquito porque aquí no es porque sea tierra de jrijol. Eso se da más lijeroncito donde don Pedro, por ejemplo, donde la tierra es muy apta pal jrijol, lo mismo de la escuela pa bajo. En esto si es muy paramoso pa que se de bien."

El jrijol no lo cultivamos casi nunca. Esto se sembró por un ensayo para ver si se da. Este es jrijol Bolorojo, o sea, por lo paramoso no se da muy bien. Lo que pasa es que le eché abono muy cerca a la planta y allá se me alcanzaron a quemar unas matas, y el lulo lo alcanzó a quemar, algunas se alcanzaron a charruscar. Aquí hay más gente cultivando jrijol en la vereda: don Marco Tulio Gamba, allá arriba en esa maicera está cultivando jrijol, pero él es de Bancos de Arada. Don Víctor Franco tiene cultivos ahí en su finca, aquí arriba y en Bancos de Páramo tiene otros cultivos de jrijol.

Nadie me enseñó a cultivar frijol, yo me inventé una vez que me regalaron una tazada de frijol. La sembré allá arriba y fue una hermosura y me empuqué a sembrar frijol todos los años, más que sea un poquito. Un día un sobrino me trajo una tazada de hermosura, pero no sé, cuando eso salió en un tiempo bueno y se dio muy lindo allá arriba en mi tierra, allá donde vivo, pero se empezó a dañar de allá palante. Eso ya fue hace ratico, como seis años, de ahí pa'cá se empezó a dañar. Aquí con este corte he echado tres cortes de frijol en esta jinca, aquí donde don Marcos Olmos." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

En el caso de que se quiera sembrar nuevamente una parcela de frijol Bolorojo se debe buscar nueva semilla en el pueblo o en otras sementeras, propias o de vecinos, en el caso de que no se haya obtenido buena cosecha. De lo contrario se conserva la semilla para una próxima siembra.

"Yo si al caso dejo del de allá abajo [otra sementera] que se botó bonito, de ahí se dan unas tres o cuatro arrobas. Aunque hay uno que se dañó viche [verde] pero al jin se escoge, y si hay que comprala hay que hacerlo ligero porque cuando la vayamos a comprar al pueblo la dan por el doble de precio." (Jorge Manrique Peña).

Cuando se quiere aprovechar los precios del mercado y se quiere obtener cosechas más temprano, entonces, se siembra más temprano. Pero se corre el riesgo de que el período de maduración no coincida con la llegada del verano y se dañe.

"El frijol Bolorojo se da muy bien al pie de las cuchillas, en eso calienta alto en tiempo de verano. Aunque no hay que dejar que le coja el verano mucho, entonces, da un frijol lindo. Se echan tres frijoles y nacen todos tres. Si hoy estamos a 24 de septiembre, entonces, estamos recogiendo frijol en febrero del año entrante. Son seis meses que se demora pa recoger, pu'ahí en los últimos de diciembre y a principios de enero ya hay frijol en mazorca, así verde. Este frijol fue sembrado más prestico [más temprano] que el año pasado. El año pasado sembré frijol el dos de agosto, mientras éste fue sembrado el 26 de julio. Entonces el que sembré más temprano el año pasado le cogió el invierno y se lo tiró. Eso pasa también por no tener donde extenderlo, entonces, se alcanza a descolorizar. El grano se vuelve de un color blancuzco, pero habiendo donde extenderlo rápido se seca al sol la cáscara y no le pasa nada. Este frijol a los 15 días está naciendo y al mes se pone pa paliar [se abona], se le da una desyerba no más."

Se siembra el Bolorojo en abril para Año Grande, se arregla la tierra [romper el llano y picar la tierra], se hoyea, se abona y se siembra el frijol. Cuando se siembra en agosto, es para Guayome, para esa fecha se siembra más. Hay otro cultivo que está en bichuela, está pegado al cultivo de caña." (Don Pedro Mora Fernández).

"En aquella esquina hay un lado abonado muy bueno para sembrar frijol, aquí no es sino rozar con tiempo pa sembrar." (Arturo Vallejo Manrique).

El fríjol Bolorojo se debe colgar en parales para evitar que se dañe, cada gajo de fríjol nacido se amarra con hilos de algodón ("*hilaza*") hasta un alambre que pasa horizontal sobre las plantas, éste último se sujeta a parales o postes de madera que se ubican a lo largo de cada surco y luego se sujeta a dos estacas ubicadas en la cabecera y pie de cada surco. Para amarrar cada planta se hace un bozal con la hilaza usando las dos manos y con ella se sujeta cada gajo de la planta haciendo un nudo, extendiendo el resto de la hilaza hasta el alambre en la parte superior, haciendo un amarre que lo sostenga de allí. Los postes pueden ser de madera de la misma finca y deben quedar firmes en la tierra, además cada seis u ocho plantas de fríjol debe haber un poste por donde cruce el alambre y ayude a soportar el peso de las plantas de fríjol que se enredan por las hilazas (ver Figura No. 41). Esta técnica de "*cuerdíar*" o colgar el fríjol es nueva en la vereda y la gente la fue incorporando a medida que fue creciendo el mercado y se fue volviendo más competitivo.

"El poste esquinero es el que resiste el peso del fríjol por eso toca que sea grueso, que no se caiga. Se debe puntear cada poste con guarrusca [peinilla] para enterarlos." (Daniel Mora).

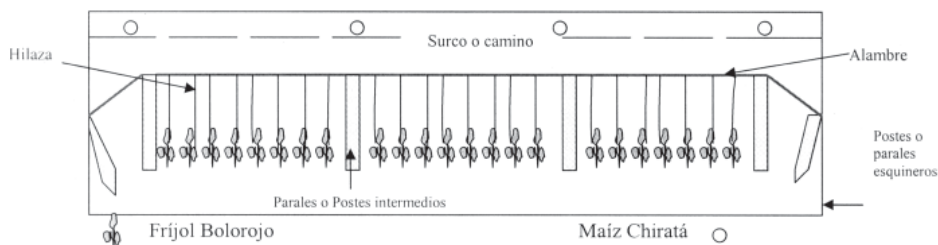


Figura No. 41. Sementera de fríjol Bolorojo colgado.

La gente que siembra el fríjol Bolorojo lo hace más que todo en "*por ambías*" o "*compañías*" porque los insumos agrícolas son caros para su siembra, aunque se presentan algunas excepciones donde se hacen cultivos individuales.

Generalmente la semilla de fríjol **Cargamanto** se consigue de cultivos anteriores. La cantidad de semilla utilizada para la siembra en la vereda casi siempre es una tazada, no se siembra mucho porque no tiene tanta comercialización, se lo prefiere para el "*come*" o autoconsumo familiar, y el excedente se vende en los supermercados, la plaza de mercado o dentro de la vereda. Al sembrar este fríjol se debe poner en cada hoyo de sembradura una puñada de abono negro y en seguida se le ponen dos frijoles encima, después se tapan con tierra.

*"Se debe escoger muy bien la semilla pa la siembra, que no esté muy **rumino**"*⁶⁷. "
(Don Pedro Mora Fernández).

⁶⁷ Chiquito.

La gente de la vereda posee varios cultivos de fríjol de distintas clases, unos cerca de la casa y otros lejos de ella. Una parcela puede tener más de una clase de fríjol sembrados (ver Figura No. 42).

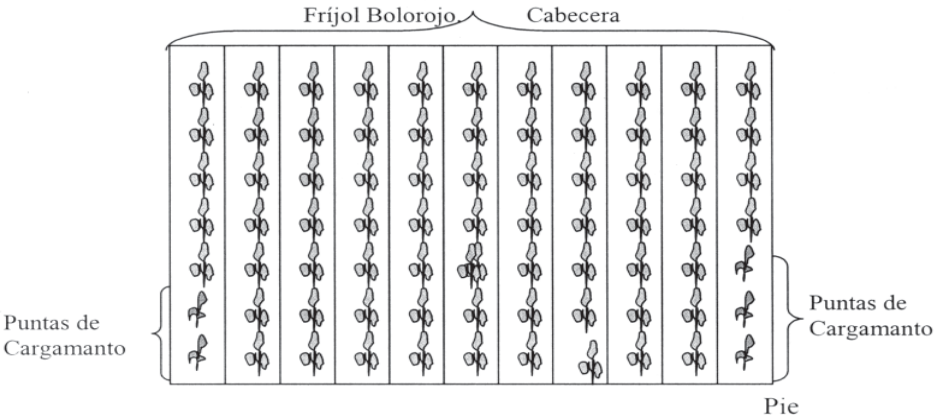


Figura No. 42. Sementera de don Pedro Mora Fernández.

6.3.2.4 Haba.

"De la haba hay tres clases. Hay una colorada que la llaman la Tinjacá, hay una haba Blanca y un Habón [ver Tabla No. 15]. El Habón era muy lindo, pu'allá los Vallejos tenían muchu, ellos me han vendido a yo. Antes la llamaban el Haba Valleja; esa daba muchu pu'allá en Ciénega [veredas del municipio de Garagoa que fueron divididas en tres partes]. Esa tocaba sembrala con abonus, toca es hacer el palecito con la pala y echale la habita [una o dos habas] y echale la puñadita de abonitu y cenícita. Pero esu es ahora, no como antes que sólo era melgar. El melgadu se hacía con bueyís y se sembraba la comida. Ora se melga con el azadón anchitu que se pueda sembrar la cosechita; tanticu que se va a sembrar, así lo que toca: la papita, el jrijolitu, la habita, el maicitu." (Don Custodio Manrique Pedrao).

SEMILLA	CARACTERÍSTICAS "Ella es de lo frío."	SEMILLA	COSECHA
Sultana o de la pequeña.	Haba colorada. La semilla se consigue del municipio de Guateque hacia arriba, en clima frío.	Febrero-Marzo (clima templado a frío).	Febrero a marzo
Habón o de la grande.	Semilla propia del Altiplano Cundiboyacense, de clima frío. Se consigue en San Antonio (vereda de Miraflores), Tibaná, Jenesano, Santa Rosa y Tunja.	Febrero-Marzo (clima templado a frío). Marzo (clima caliente).	Febrero a marzo Octubre
Tinjacá de la pequeña.	Semilla propia de la región de Garagoa, de Guateque hacia abajo. Clima medio a caliente.	Febrero-Marzo (clima templado)	Enero a febrero

Tabla No. 15. Clases de Haba.

Antiguamente el **Habón**, la **Sultana** y la **Tinjacá** se sembraban más en las lomas o los cerros porque allí se daban mejor.

"Antiguamente se cosechaban hasta siete bultos de haba en mazorca. La mata granaba muy bien desde el pie hasta el cogollo, era una haba grande llamada Habón, como la que traen del Reino y Madre que es grande. Ahora la que traen a la vereda es la Sultana, que es pequeña y es peladita el culo." (Doña Etelvina Rubiano León).

El haba que más se siembra en la vereda es el haba **Sultana** y le sigue el haba **Tinjacá**, que es un haba de tamaño pequeño.

"Yo siembro haba de la Sultana, esa la consigo por ahí en la Plaza [punto de venta], en el mercau del granu se consigue [en la plaza de mercado o en algunas tiendas del pueblo]. Voy a sembrar por ahí una tazada, un tarrau que llaman, esu vale por ahí \$1.000 o \$1.500. Es baratu lo que es la haba, de restu el otro granu si es más caritu. Esa semilla casi la mayoría vieni di otros municipius, sino que entoncis, aquí se deja de la misma que se cultivó y al otro año se cultiva de ella misma [sólo se cambia cuando la cosecha no es muy buena]." (Don Juan Manrique Peña).

Cuando se siembra el haba se punza la tierra al lado izquierdo de cada surco de la tabla (si se observa desde el pie de cada uno) con un bordón o recatón, se pone una puñada de abono orgánico en cada hoyo, luego se dejan caer dos semillas de habas encima y se tapa a medias con tierra.

"Esu no es melgau, ni nada, ni por caminus, sino así, jurgoniada, a más de un palmo o de dedu pa que quepa la pala por mediu, pa paliála." (Doña Etelvina Rubiano León).

"Esa dura cuatro mesis para darse. Esta es la época de sembrala en tiempo seco, antes de las primeras lluvias, sino se pudren y es muy tarde. Aquí se sembró catiao la hibia, la ruba, la haba, dejando mata por medio. No se echó haba en todus los hoyus porque inventamus de echale por los laus de las eras. Tos [entonces] se le siembra su camino de frijol, la alverja y haba si unu le quiere sembrar, entos, por eso es que se güelve un richalón." (Don Otoniel Franco Samudio).

6.3.2.5 Garbanzo.

Hay dos clases de garbanzos que se siembran en la vereda: garbanzo chiquito o común y garbanza (ver Tabla No. 16). Ambas semillas se adaptan mejor al clima cálido. Algunos han conservado la semilla de garbanzo adaptándola al mejor suelo y clima. En el caso de que se dañe mucho la semilla se cambia por otra de mejor calidad que tenga algún vecino o se compra en los puestos de venta de semillas de la plaza de mercado. Pero en general, no se deja agotar la semilla, rotándola o cambiando el barbecho de cultivo.

"Hoy Viernis Santu estoy desgranandu esti garbanzu pa javorecer el dañu de los ratonis, no lo vendu, para guelta y cultivar el granu. Esta semilla la traji de allá de Garagoa, de un amigo que tengu que iba constante a ayudali, entos, jue él que me vendió la semilla, y ya llevu más de sieti años de cultivar esti garbanzu que me vendió esi señor y no lo deju terminar, vendu y regalu y guelta y deju algu pa la semilla, pa seguir cultivandu. La **garbanza** es más grande y en cada habichuelita o cascabel [cáscara o vaina] echa dos o tres pepitas y en otros de a uno." (Don Juan de Jesús Vera Manrique).

SEMILLA	CARACTERÍSTICAS	SIEMBRA	COSECHA
Chiquito o Común.	De menor tamaño.	Año Grande.	Seis meses
Garbanza.	De mayor tamaño.	Año Grande.	Seis meses

Tabla No. 16. Clases de Garbanzo.

6.3.3 "Pepas".

6.3.3.1 Lulo.

Hay tres clases de lulo comercial, mientras que la **Toronja** lo es menos pero es más resistente al clima y a las plagas porque nace silvestre (ver Tabla No. 17). Algunas personas siembran la Toronja al lado de las distintas clases de lulo para que el polen de ambas se cruce. El lulo produce dos "cortes" de pepa, uno por año en tierra fría.

"Hay como de tres clases de lulo: del **Pequeño**, lulo **Grande o negro** y la **Lula**, que es más grande. Es una lula que se crece como naranjas, pero esa casi no se da pu'aquí. Aquí en este terreno tengo 850 matas, pongámosle, no se gana a haber 1000 matas ná. Esta semilla [Toronja] la traji de donde el señor Enrique. Cultivamus de ésta a ver qué resultado nos da. Esa semilla es de este sector, salió de una matica que nace a veces en los potreros. Entos miramos la matica que estaba sana y de ahí sacamos un semillero, pues, la mata de lulo que sacan de los viveros está cara, vale a lo menos 300 [\$300] cada una." (José Benedicto Gamba Cabezas).

"Este lulo es pequeño, no engruesa mucho. La semilla la conseguimos pu'ahí silvestre, hicimos el semillero, semilla pu'ahí montañera, esa nacía por ahí." (Enrique Cuesta Jiménez).

"Éste es lulo **Grande**, como también hay un lulo más delgadón, que lo llamamos lulo **Pequeño**. Vecis se siembra tal cual mata para consumo de la casa, los jugos." (Don Laureano Gamba Franco).

"La **Toronja** no la tengo paleada, no la he arreglado, la tengo ahí tirada, tengo más arreglado el lulo que la Toronja; esa la sembré pequenítica ahí. Esa mata es de por aquí de estas tierras, por todo ese borde de esa montaña hay unas matas de Toronja que ya tienen pepa. Eso es igual como el lulo, son del mismo tamaño y forma, pero nace entre el monte y pa hacer un jugo o pa comer así sola la pepa es muy dulce y tiene mucha pepa. En cambio el lulo tiene menos pepa y es más ácido. Estas frutas no son muy cultivadas por acá, pueden servir pa cultivo pero la vaina es que no se ha sacado al mercado, no se ha sembrado." (Arturo Vallejo Manrique).

SEMILLA	SIEMBRA	COSECHA
Lulo Pequeño.	Año Grande y en Guayome	Un año
Lulo Grande.	Año Grande y en Guayome	Un año
Lula.	Año Grande y en Guayome	Un año
Toronja.	Año Grande y en Guayome	Un año

Tabla No. 17. Clase de Lulo.

Don Crisanto Vera Manrique es la persona en la vereda que más había sembrado lulo del **grande**. Fue el primero en introducir esta semilla en la vereda, hace diez años, pero el hielo y la Gota lo obligaron a abandonar la sementera.

"Este lulo es del negro, del grande. Para sembrar mil matas hay que meterli dos millones de pesos en la preparada de la tierra, los abonos, la siembra, los funicidas. Cuando empieza a dar producto toca abonarlo cada tres meses. Esu es cantidades lo que toca meterle en plata a eso. Peru ahí tengu sembraus sin abonu unas seis matas, sin funicida. Ahí están comu porque se den, así no más, son ahí unas poquitas matas, y ya trata de tener especie de yielu. Ya se empezó a caer la primera flor, ya está el mal ahí, ya se secó la flor y ya va para el suelu, ese es el daño. Y hay vecis que no vali funigar, entoncis, lo que tieni unu que hacer es invertir, invierta, invierta, y vieni a no sacar nada. Entocis es mejor tase unu quietu, tener por ahí un becerru, más bien, y dejar para pastu." (Crisanto Vera Manrique).

El lulo se siembra en "por ambías" o compañías para compartir los gastos de los insumos agrícolas porque es uno de los cultivos más caros de hacer (después le sigue el frijol Bolorojo) y presenta más riesgos por el ataque de enfermedades, pero goza de mayor mercado en la plaza del pueblo y de Bogotá, por esta razón varias personas lo siembran en la vereda. Además porque requiere grandes extensiones de tierra para la siembra, por lo que los pequeños propietarios que poseen poca tierra (en tierra de clima frío a templado) buscan a otros que posean tierras disponibles para la siembra. Mientras que los medianos o grandes propietarios si lo hacen independientemente por disponer de más tierra y capital.

"Luleras no hay sino la mía y allá arriba donde Arturo Vallejo. Don Pedro Mora Fernández tenía un cultivo pequeño pero se le dañó y don José Crisanto Vera Manrique también tenía cultivos por la cuchilla pa bajo, pero se le quemaron y no volvió pu'ahí a cultivar de esa clase de lulo que engruesa. Por ahí como que sembró dos veces cultivos y se le quemaron por la nevada. Ahorita cultiva pu'ahí maiceras y arracacha." (Don Benedicto Gamba Cabezas).

"Bueno yo no tenía plata, entonces, conseguí un socio, don Raúl Camelo. Aquí para abajo en la vereda compraba lulo y lo llevaba para Bogotá. Entonces nos hicimos amigos. Yo le dije que viniera a mirar un pedazo en lo mío para echar el cultivo

de lulo, pa saber cuántas matas más o menos se iban. Tocaba marcar el terreno para saber cuántas matas se iban. Entonces marqué de a dos metros en triángulo que da por los tres lados y se fueron 1.100 matas traídas de Tibaná [municipio al norte de Garagoa], fueron 1.100 hoyos abiertos para sembrar las plántulas. Cada una tuvo un costo de \$200 [2001]. La distancia entre mata y mata fue de dos metros, formando un triángulo." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

*"Cada camino tiene una **cava**⁶⁸ de ancha."* (Arturo Vallejo Manrique).

"De mata a mata tiene 1,50 [metros] que toca siempre dejale. De "calle" [ancho de surco] como 1,80 casi dos metros de separado de surco a surco para que ventile la mata." (José Benedicto Gamba Cabezas).

En resumen, los pasos de la siembra del lulo son arar y picar bien la tierra de la tabla donde se va a sembrar o también se puede picar sólo la tierra de cada hoyo donde será sembrada cada planta. De esta forma se espera a que la tierra se repose, luego se le pone un poco de cal en cada hoyo, se deja quieta la tierra durante un mes y después se vuelve a picar la tierra de los hoyos de toda la tabla nuevamente.

6.3.3.2 Tomate de árbol.

Hay varias clases de tomate de árbol como el **común**, el **injertado con mora** y el **injertado con mango** (ver Tabla No. 18). Las plantas injertadas con mora son de reciente aparición en la vereda y en el mercado de plaza. El tomate de árbol injertado con **mango** es más carnoso.

"Estas matas de tomate injertado con mora las sembró mi abuelo hace mucho tiempo; casi no se le acaba el fruto." (Daniel Mora).

"Hay una clase de tomate injertado con mango, parecido al tomate común, es igual el color. Esí es ricu, sabe a mango, esí me lo consiguió don Raúl [su socio] de Corabastos. Esto es una prueba a ver si en estu se da. Esa clase de tomate está a igual precio que el injertado con mora." (Arturo Vallejo Manrique).

SEMILLA	SIEMBRA	COSECHA
Del Común.	Año Grande y/o Guayome.	Clima Frío: un año. Clima Cálido: seis meses
Injertado con mora.	Año Grande y/o Guayome. Semilla de reciente introducción en la vereda.	Clima Frío: un año. Clima Cálido: seis meses
Injertado con mango.	Año Grande y/o Guayome. Semilla de reciente aparición en la vereda.	Clima Frío: un año. Clima Cálido: seis meses

Tabla No. 18. Clases de Tomate de Árbol.

Las semillas de tomate de árbol se sacan de frutos maduros y también se consiguen las plántulas encapachadas en bolsas negras.

⁶⁸ Largo del cabo de la pala.

"Este tomate lo sembré pa agosto, después del lulo, hace un año exactamente. Las semillas se siembran en talegos negros que después se pasan a tierra cuando ya están crecidity [10 a 15 cm. de altura], pa que cojan juerza en la tierra. Otras veces se compran en los viveros de Tibaná y se traen hacia acá, cada matica es como a \$250 cada una [año 2001]." (Arturo Vallejo Manrique).

La tierra que se prepara para la siembra del tomate de árbol se abona con cal. Aunque algunos abonan con cal sólo los hoyos que hacen para la siembra (aproximadamente 70 cm. de diámetro). El tomate de árbol se re-abona alrededor de cada planta con abono "*blanco*" (químico) al momento de "*paliarse*".

"Eso es abono [cal], eso arregla mucho la tierra. Toca paliar encimitica pa que la cal y el químico entren dentro de la tierra, pa que pudra la tierrita, la organice. No hay que paliar muy hondo pa que no se toque la raíz del lulo que va muy por encima. Esto es un ensayo de sembrar el tomate de árbol con el lulo; me hace falta echarle más abono, más Gallinaza revuelta con cal para que esta tierra pudra, se abone. Mata que se va dañando se va reemplazando y cuando esté de un mes a dos meses toca quitarle los hijitos." (Arturo Vallejo Manrique).

El tomate de árbol "*Común*" es la clase de tomate de árbol que más se vende o se aprecia en el mercado del pueblo y también es consumido por la gente de la vereda.

"El tomate injertau con mora se vende dentro de la misma vereda, cuando viene gente de Bogotá a hacerle visita a mis abuelos se les regala o se les vende, también mi abuela lleva de vez en cuando el jueves a vender a Garagoa." (Daniel Mora).

6.3.3.3 Mora.

La semilla de mora se pone a secar al sol y se guarda en zarzos o cuartos oscuros para que se terminen de secar (ver Tabla No. 19). Se hacen "*almácigos*" o semilleros en bolsas plásticas que luego serán trasplantados en tierra abonada cerca de los gallineros o de las huertas cercanas a la casa para controlar que ciertos pájaros no se coman el fruto maduro. Algunas veces, después de crecidas las plántulas se transplantan a barbechos cerca o lejos de la casa y cuando las plantas han madurado lo suficiente, se cortan algunos tallos para sembrarlos en otros barbechos.

"En esta huerta tengo unas pocas matas de mora que no vendo, sirven pal jugo del almuerzo, aunque muy poco acostumbramos a hacer jugos en la casa, más que todo es aguapanela, leche o guarapo." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Papito [una abuela le dice a su nieto] no coma mucha mora, muestre haber mi toyo [recipiente]. Papito no sirve pa llevarlo a jiestas.⁶⁹" (Doña María del Carmen Morales Pedrao).

SEMILLA	SIEMBRA	COSECHA
Blanca (o Verde Pálido Roja). Negra.	Ese siembra en cualquier tiempo: Año Grande o Guayome.	Un año en lo frío y menos de un año en lo caliente.

Tabla No. 19. Clases de Mora.

Los bejucos de las plantas de mora se cuelgan en “*paraless*” o estructuras de palos y cuerdas. Primero se hace un “*entable*” en forma de cruz, es decir, que se clavan dos postes en la cabecera de cada surco y otros dos en el pie, y en distancias equidistantes a lo largo del surco se colocan otros postes que van a soportar la tensión de un alambre en donde van amarradas las “*hilazas*” (hilos de algodón) que suben del suelo sujetando el bejuco de cada planta; por allí se enredará el bejuco de la mora.

“Acá casi no se fumiga la mora, si al caso se fumiga aquí la que está cerca de la papa. Entonces se le echa una media fumigada y así casi no se la come la plaga.” (Daniel Mora).

*“Aquí estoy abriendo un hueco con el **barreno** pa clavar un poste en la cabecera, en el pie y en la mitad de cada camino y guindarle alambre a estas moras en forma de un “**entable**” pequeño, en forma de **crucetas**. Eso se hace pa que no quede en el piso, pa que los bichos no le hagan daño. Estoy ayudando a un primo, Juan de Jesús Vera, pagándole una fuerza que le estaba debiendo. Entonces me vine a ayudale.”* (Don Juan Manrique Peña).

6.3.3.4 Calabaza.

En la vereda hay varias clases de calabazas pero la más consumida es la calabaza **Negra** que se distingue por tener líneas blancas a lo largo de la “*pepa*”, “*uva*” o fruto (ver Tabla No. 20).

SEMILLA	CARACTERÍSTICAS	SIEMBRA	COSECHA
Calabaza Negra	En todo tiempo se puede sembrar, como es una planta de bejuco permite sostenerse por varios años si no se le toca su raíz o sus bejucos, porque se pasma deteniendo su crecimiento, a lo que se le dice que “ <i>se durmió</i> ” la semilla. Se acostumbra a dársela picada a los animales.	Año Grande o Guayome. Generalmente nacen por accidente, cuando se riega el abono de estiércol de ganado o de cabalgar en la siembra de otros productos.	Demora seis meses en cosecharse.

Tabla No. 20. Clases de Calabazas.

⁶⁹ Dicho usado para las personas que son golosas.

Prácticamente no hay selección de la semilla para la siembra por lo que cuando se abonan los barbechos con estiércol de ganado, cabalgar o porcino, muchas veces la semilla que comen estos animales sale intacta y nace sin previo aviso. Si se la quiere sembrar voluntariamente es preferible hacerlo en tierras bastante abonadas y húmedas.

"Se llama calabaza y la sembramos en el mismo abono de la misma porqueriza. Esu a los tres mesis ya empieza a echar las primeras floris, las primeras habichuelas [primer estadio del fruto]." (Don Laureano Gamba Franco).

"Eso es pepa lo que ha botado, eso es mucha belleza de pepa. Si se quiere sembrar se siembra la semilla de calabaza haciendo un picadito en la tierra, se le echa el abono y se siembra ahí y de ahí sale todo ese bejuco, al fin grana, porque hay otras que no. Hay que abonar la tierra pa que bejuquie. Es mejor sembrarlas por el suelo que colgarlas porque se caen y se vuelven pedazos." (Don Pedro Mora Fernández).

La calabaza no se siembra en surcos largos sino en las orillas del barbecho. También se siembra en "puntas" (surcos pequeños) o en los "soroques" (hogueras) hechos dentro del barbecho. Cuando las calabazas nacen accidentalmente en el barbecho se permite que los bejucos se extiendan libremente hasta que den frutos. Esta planta es rastrera, sus bejucos se extienden por la tierra en un amplio radio buscando condiciones de humedad para que se den las "habichuelas" o frutos tiernos.

6.3.4 Caña de azúcar.

SEMILLA	USO Y CARACTERÍSTICAS	CLIMA
Caña Negra	Para endulzar el guarapo.	Frío a Caliente.
San Antoniana	Se da muy bien en clima frío y es la caña más usada para endulzar el guarapo.	Frío a Caliente.
Java Blanca	Preferida para las moliendas.	Frío a Caliente.

Tabla No. 21. Clases de Caña de Azúcar.

La caña se corta de sesgo a unos 25 cm. de la raíz y se corta en trozos de unos 20 a 25 cm. de largo. Generalmente de cada caña salen tres pedazos o pies que pueden ser sembrados inmediatamente. Se debe tener en cuenta que la caña no esté muy "chure"⁷⁰. Todos los trozos deben tener tres o cuatro canutillos, más o menos, para que sirvan como semilla (ver Figura No. 43).

La siembra de caña de azúcar se ubica preferiblemente cerca de la casa para poderla cuidar mejor, pero como se da en clima cálido y no todo el mundo tiene tierras o sitios de vivienda en este clima, y como actualmente la mayoría de las familias no poseen tantas tierras como antes, entonces, se ruegan "por ambías" con los compadres o vecinos o se piden estancias (tierras prestadas) para acceder a la siembra.

⁷⁰ Estado verde e inmaduro de las semillas, lo que no las hace aptas para la siembra.

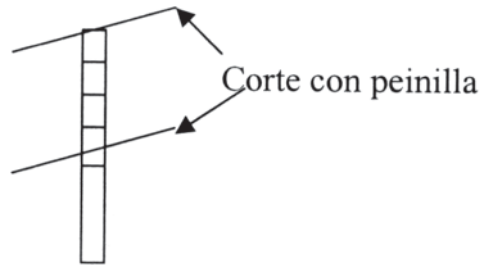


Figura No. 43. Pie de una caña para la siembra.

"En esta pipa guardo el dulce, la miel de batir el guarapu. En estos garrajones que tengo aquí son los que cargo para conseguir el dulce. Ahorita la miel la traigo, la compru del motor de juntu de la plazuela. No golví a trabajar con caña porque en esu era lo que trabajaba antes. Pero ahora no, la compro más bien en lugar de cultivarla. Primero trabajaba tirando jique y con la caña también tenía harta sementera, pero tos [entonces] como ya me sentí más viejo. Entos ya compro dulce en lugar de meterle trabajo. Y es que entre más veces los obreros y todú subió de precio y sale uno tumbado. Entonces es mejor comprar la miel y no jodese uno a paliar, a cargar caña, a matase uno." (Don Juan de Jesús Vera).

*"Enenantes, después de que molían cogían esa miel y la echaban a las canoas y eso si como caían los negociantis a comprala pa transpotala pu'allá pa **Guateque**, pa **Chocontá**, pa **Machetá**, pa todo eso. Eso ya llegaban los negociantis a llevála. Eso tenían que sembrar harta caña y daba hartó la caña. Hoy en día da todavía la caña pero como se acabó la gente de trabajo. Yá tampoco ya no se siembra ná, ya no da igual resultado."* (Don Nepomuceno Peña Parada).

"Yo hice una por ambía de caña con don Otoniel. Él la muele y yo pongo parte de la cosecha. Él tiene pu'allá otro poco y la junta con la nuestra pa hacer la molienda. Esta caña tiene cinco cortis. Orita porque la agarró la chía y se la jartó sino sería que bendición. Esa se la jarta por la raíz. Hay le eché orita dos puñadas de cal en cada mata cuando la palié. Hay que echale es como a la tierra a ver y después de que se saque se ara bien; es que también le cayó ese yielo y otro pocu la chía. Toca es agotala y sembrala nueva, arar y echale cal." (Don Pedro Mora Fernández).

La caña se siembra enterrando dos pies hombro a hombro de sesgo, separados uno del otro unos 15 cm. Y a la vez estos dos pies están separados de los siguientes dos pies (o dos matas) por dos palmos o 50 cm. (ver Figura No. 44).

"El cultivo de caña está sembrado cerca de la casa porque es un cultivo muy útil para cuidar cualquier animal. Por ejemplo pa las vacas, pa los cerdos. Esta caña fue sembrada hace dos años. Yá le hemos sacado dos cortes. Se sacan los cortes en cualquier tiempo que se quiera sacar. Por ejemplo, pa molerla, pa llevarla a un trapi-

che pa hacer la miel, con tal de que no té chure [verde], cuando se quiere hacer panela y pa los animales. Pa cultivar la caña primero hay que arar la tierra, hay que cortala por trozus [pies], hay que hacerle hoyitus y se siembran los trozus. A los dos mesis hay que darle una palia pa que el "bretón", todo el colino [tronco de la caña] se logre. Se aporca y se desyerba pa que rinda la planta pa'riba." (Don Pedro Mora Fernández).

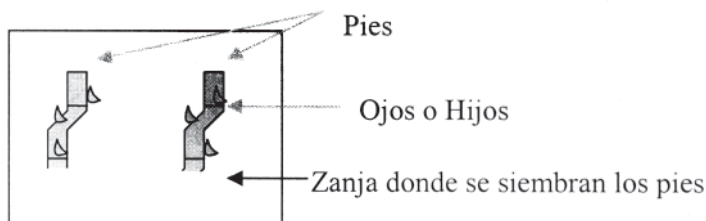


Figura No. 44.

Se avanza cuatro pasos cortos para hacer el corte en la tierra con la pala, perpendicular al largo del surco, donde se siembran los pies, cuidando que queden sembrados al derecho, es decir, que los ojos (o retoños) de estos queden mirando hacia arriba. Estos pies se tapan usando la pala y pisando la tierra alrededor. La caña se intercala o se asocia con otros siembros.

"Aquí la mata de maiz va al lado derecho y la mata de jirjol al lado izquierdo y al centro la mata de arracacha intercalada con la caña." (Don Pedro Mora Fernández).

Las hojas de la caña de azúcar se acostumbran a untar con estiércol de ganado para que las vacas no se la coman. Además se aporca a los dos meses de sembrada.

"La caña está podada y se le ha echado cal en la pata porque me dieron el consejo pa que la chía no se la coma o pa ese yielo que le cae en el cogollo, pa ver si hay caña pa moler dentro de dos años. No ve que le cayó una maleza, un yielo, todo se está dañando." (Don Pedro Mora Fernández).

*"Esta caña la sembré hace varios años, se llama **Caña Negra**. He tenido como cinco moliendas con esta caña, con la miel bato el guarapitu. Hay que paliarla cada vez que tenga yerba y despajonarla."* (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"Toca desyerbar la comida para que dé. Hay que quitarle la jiquia o las hojas secas a la caña para que de mejor la caña y paliarla alrededor. Tengo que sacar estas arracachas y paliar esta caña. Me va a llevar máximo por ahí unos tres días, depende de lo que haya que hacer. Esto va surquiao y hay que arreglar surco por surco. Hay que tener cuidado de no cortarse con la jiquia de la caña. Se le quita la hoja de la caña, llamada jiquia, para que eche "bretón" [tallo o retoño] la caña. Esa desyerba hay que hacerla cada tres o seis meses. Es más fácil la desyerbada de caña en vera-

no que en invierno, por esos tiempos tal cual vez se desyerba la caña. Las moliendas se realizan en verano. Cada vez que se saca la caña para la molienda, se palea el bretón que queda en el cultivo pa que crezca pal próximo año. Al principio se le echa abono a estos cultivos, pero después no porque esta caña está casi "soca" o antigüita, es decir, ya tiene varios cortes que se han cosechado. Hay que echarle una paliada a ver que pasa. Los pedazos de arracacha que saco es porque se cortan sin querer. Entonces se vuelven a sembrar los pies para que la tierra no quede así sola." (Don Marco Emilio Pedrao Manrique).

Cuando la caña está para recoger también se le quita la "jiquia" u hoja seca, se corta de "sesgo" en el pie o la base del tallo y se depositan las cañas al lado de cada camino, para luego recogerla y llevarla al trapiche donde será molida.

"Esta caña es **Java Blanca**, esa es la propia pa las moliendas." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

El peso de la miel se mide por arrobas. La caña se puede sembrar desde tierra caliente hasta tierra fría sin mayor problema (ver anteriormente la Tabla No. 21).

"La caña entre más "rejecha"⁷¹ esté sale más buena la miel y más se enjuerta el guarapo. El trapiche donde se va a llevar la caña es de don Raúl Rojas. Yo no voy a moler casi, a veces compro la miel cuando se me acaba. La vez pasada me había tocado de aquí diez arrobas y allá abajo tengo más. En Bancus de Páramo tengo una por ambía con un jinado Calisto, que ya murió y todavía seguimos la compañía con un sobrino que le tocó la jinca. Me había dicho que terminando el mes de jebbrero la cogíamos pero no ha dicho nada.

Hubo un tiempo, en las primeras moliendas de antes, allá esa gente si vendían miel antes. En la primer molienda que hicimos, cuando eso estaba vivo el jinco don Calisto, nos tocaron de a 30 arrobas libres pa cada unu; tres cargas de miel. Qué día le compré un garrajonado a don Gabriel Manrique, eso me valió \$25.000. En el pueblo es más cara porque es revendía. Claro que en partis es más barata, como junto a la plazuela onde don Rajico Díaz, allá es más barata, pero onde no hay lugar de ir hasta allá...

A esta miel se le echa harina pa que quede de guen color y de fuerza ese guarapo. Esu se le echa harina a todú cuartu. Cuandu se muele un cuartu le echan unas tres puñaas de harina, la desatan en guarapu crudu y esu sali de guen color y no da zupia esa miel. Toca echali de maiz Chiratá, de maiz amarillu toca porque es más dulce.

Yo traji comu 18 arrobas de miel, me tocaron a yo. Porque aquí estus garrajones pesan ochu arrobas la carga y las canecas pesan sieti arrobas, y una garrajonada que quedó allá, son casi 17 arrobas, juera de toda la que tocó darle al hornero. Al que

⁷¹ Planta que no crece más, se pasa de madura y se empieza a secar.

cocina la miel tocó dale una garrajonada de 25 pu el trabajo; él recibe en miel. Esta caneca llena más de sieti arrobas. También hay garrafones que pesándolos en romana pesan sieti arrobas." (Don Pedro Mora Fernández).

6.3.5. Otros siembros.

6.3.5.1 La huerta.

Las "huertas" son tablas o pequeños barbechos que se hacen cerca a las casas, aunque con algunas excepciones se hacen cerca de barbechos lejos de las casas. Estas tablas se distinguen por estar pegadas unas a las otras, de manera ajedrezada, donde se siembran por separado o asociado hortalizas como el ajo, cebolla, lechuga, repollo, acelga, cidrón, zanahoria, calabaza, remolacha, arracacha y tomate, y uno que otro camino de alverja o fríjol, perejil, frutales como el tomate de árbol, mora, feijoa, fresa, uchuva, y algunas plantas aromáticas.

"Los hombres también cultivan como las mujeres todo, repollo, aromática, lo que se puede llamar también Huerta. Porque "huerta" se le dice a la mata de plátano y también al cultivo de aromática, cebolla, zanahoria, cilantro, repollo, fresas, etc., que se cultiva cerca de la casa siempre en sociedad con todos los de la casa." (Don Laureano Gamba Franco).

"Se siembra un poco de manzanilla en la huerta porque sirve pal dolor de estómago y nace tal cual mata de guchuva⁷² que sirve pa bañarse los ojos [cuando hay infecciones], pero no en mucha cantidad." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Yo no tengo sementera cerca de la casa, sólo tengo unos pequeños cultivos en una huerta. De cada cosa cultivu un poquitu, son unas maticas poquitas aquí en el corral, no más: la arracacha, la cebolla, los ajos, los cidronis, zanahoria, remolachas. Pero se dentaron las gallinas y el gatu y me las sacaron, habían nacido bonitu. Yo tengo un poquito de cada cosa, cilantrus, calabazas, acelga y unus tomatís también tengo. Yo no compro condimentos en el pueblo. Yo utilizo lo que siembro en la huerta. Mi huerta y mi jardín es lo único que tengo porque no cultivo sementeras, porque soy sola con un hijo. Unicamente cultivu pal gastu de la casa porque si uno va a vender nada se vendí, no paga la llevaa. Unas curubas, unas granadillas, de cada cosa un poquiticu." (Doña Ana Felisa Fernández del Olmos).

"Esta cebolla tieni un espaciú de más de un año de sembrada. Esta es la que se llama la cebolla Blanca. La Babosa la molesta muchu y orita le salió esta mosca negra, pero con el mismu remedio de la papa se puede funigar." (Doña Eliza Alfonso).

"La cebolla se daba muchu acá [en clima frío], ahora no." (Don Custodio Manrique Pedrao).

⁷² Uchuva.

Los ajos se siembran con abono “negro” (orgánico) enterrándolos medianamente en la tierra, de tal forma que la parte más delgada quede sobresaliendo y la parte gruesa quede enterrada. Esta última parte es por donde sale la raíz.

"Yo melgu pa que siembrin los ajos, los entierrin ahí con abonu orgánicu pu encima. Ya los ocho días tán naciús o están tallaús la mayoría. Al jin aja!⁷³ por juera de tierra. Elaju se siembra por el lau de la raíz que no quedí muchu hondu tampocu, no se tapa. Conjiando en Dios y la Virgen si quiere nacer que nazca y sino quién es que el que jriega." (Don Pedro Mora Fernández).

Algunas personas hacen corrales especiales para las aromáticas. Las hierbas **frías** y **calientes** que alivian enfermedades frías o calientes.

*"Este palu es el Cidrón de Castilla, esa matica yo la tengu de apreciu porque ella se echa en el tintu y esu es un olor muy hermosísimu, esa fragancia de muchu linda. Estu sirvi pal mal ni el vistu, mejor dichu, pa la maleza del romatis nerviosu, estu haci muchu. Peru entos esa yerbita es muy calienti, y entos, a mí me contrarea porque tengu fiebri interna y por esu no la puedu tomar, peru es muy medicinal pa todú, pa una diarrea, pa todú. La menta sirvi también pa la diarrea y también es calienti, pero entos, no se puede unilas, porque queda muchu calienti y la Ruda es pa comer con huevus templaus [se deja secar y se muele finamente]. La Ruda la apropean muchu pa tantas cosas, como esa **madre-madre** que le da a unu, de reboti, de vomitar, esu haci muchu. El Apio y la Yerbaguena hacen para el hígadu. La Yerbaguena es muy guena también pa los niños, pa echala en la lechi, esa sirvi pa la fiebre; yo creu que no sea muy calienti. El Apio es especial pal hígadu y a vecis hace pa los riñonis. El Paico sirvi pa los becerrus, pa las lombricis, cuandu unu se purga, pa los parásitus, esu es el principal. Y yo cuandu me cogí un llenamientu consigu una hoja di Apiu y un cogollitu de Paico y lo cocino y se acabó la sopladera; no cogí unu con esu estruendus, que esu si no me gusta a mí, clarú que esu es vergozoso, y entos, eso me hace. Y estu es una mata de Confrey que lo tengu ahí de recreu, que sirvi pa cualquier maleza, pa cualquier dolor, peru no es sino una sóla hoja, hay que echala, porque el que sea comu unu, ya de débil, entos, lo perjudica. Ahí lo tengu que me lo regaló mi ahijá⁷⁴ Eteivina."* (Doña Fidedigna Rubiano León).

"Donde tienen aromáticas se hace un pequeño corral para protegerlas de las gallinas. Onde se las tiene sueltas, entonces, ellas se encargan de dañar el cultivo con la escarbada. Entonces se protege para que no las machaquen, para que se logren." (Don Laureano Gamba Franco).

⁷³ Cultivo de ajos.

⁷⁴ Ahijada es el nuevo nombre y la nueva relación de parentesco que adquieren las hijas o hijos que sus padres pasan a ser padrinos de matrimonio.

Las guacas y los guacamuyos son usados en las sopas, en el arroz y las rellenas. Especialmente en estas últimas para darle ese sabor picante que las caracteriza.

"Se llaman guacas a las que se echan a la sopa o a un sancocho. Para la comida sirve y le da un buen sabor. Aquí no hay sementeras enteras de eso. Se siembran solas, ojalá al final de los caminos de las sementeras, en las puntas. Ellas se extienden lejos, echan bretones y echan hartas guacas. No se necesita de harto cultivo pa coger hartas guacas." (Daniel Mora).

"Estus son los guacamuyus, dicin que son guenus en una sopa. Don Marcus Olmus jue el que me regaló esa mata." (Don Pedro Mora Fernández).

6.3.5.2 Verduras.

"El tomate Chonto es común en la Vega [Bancos de Páramo], lo mismo la habichuela. La Malanga [tubérculo de clima cálido] hay de la Blanca y se da en tierra seca, lo mismo la Maravilla. La Malanga se siembra al momento de que se saca para que siga dando corte, se siembra lo mismo que la arracacha. De habichuela había sembrado tres libras y saqué quince bultos, pero eso mal atendida y en el invierno apretó la tierra y no se dio bien nada y entró el verano y no se creció más y no valió echarle abono y droga. Vendí la carga a \$15.000 [a finales del mes de agosto del año 2001], eso taba muy barato porque antes taba a \$80.000 la carga [a principios del mes de agosto del año 2001]." (Don Carlos Bohórquez).

"Se sembró muy poco de pepino. Toca que no lo coja mucho el invierno porque lo daña [cuando se está madurando]. Dicen que el pepino es barato. Cuando hay mucha baratía, la gente no lo lleva a vender porque diga que el transporte es muy caro y no da la base para llevarlo al mercado de Garagoa. Entos se deja pal gasto o se le da a la gente." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

6.3.5.3 Plátano.

El plátano es llamado también huerta. Hay diferentes clases según la altura, aunque la mayoría de las especies se producen más en clima cálido, ubicado en la Vega, como el Popocho (o Topocho), el Bocadoillo, el Habano (o banano), la Pastusa, el Zapato o Gobernadora⁷⁵, la Guajiba, el Dominico, el Manzano. Estas huertas se caracterizan por su sabor dulce, mientras que el plátano colí es más insípido y seco.

"El Popocho también es llamado Topocho, es una huerta de clima caliente, se cultiva por los lados de la Vega. El Habano es el que llaman banano, ese se da por los lados de la Vega. El plátano Zapato o Gobernadora se da en tierras calientes. Esos son pequeños, cuando dan racimo lo dan casi sobre el suelo, pero esos son racimos grandes. Hay una huerta negra llamada Guajiba que al no estar bien sancochada [las

⁷⁵ Antiguamente se vendía en el pueblo pero en pequeñas cantidades porque era barata, por eso se prefería dársela a los hijos para las onces de la escuela, para comer en la casa o para regalar a los vecinos.

hojas] se amargan los tamales, de ella hay de dos clases Guajiba Blanca y Guajiba Negra. El Dominico es de un vástago alto y delgado. El Bocadoillo se da en tierras calientes, por el lado de la Vega." (Don Pedro Mora Fernández).

"...Pastusa, comu que la nombran, esa hace poconón que salió [se extinguió de la vereda], hace más de diez, docí años. Esa semilla no sé di ondi la traerían, esa se da en tierras más bajas, por la Vega." (Doña Matilde Cabezas Cuesta).

"La huerta Pastusa es dulce, por allá un amigo me regaló un bretón, lo trajo de la vereda de Bojacá. Por acá este plátano se demora en dar unos dos años." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"El Manzano se da por los lados de Garagoa, es de sabor dulce y parecido al sabor de la manzana de tierra fría, por eso lo llaman Manzano. Ese todavía lo sacan a vender a la plaza y es muy barato." (Don Juan de Jesús Vera Manrique).

"Al plátano Colí o huerta Guinea o Ajiaquera se le rocía sal para lavar la mancha que le sale cuando se le quita la cáscara. Este plátano no debe partirse con un cuchillo sino con una cuchara de palo para evitar que tome un color negro. Con ella [las hojas] se envuelven los tamales, aunque primero hay que "sancocharlas" en la candela para "amartiguarlas" o quitarle la mancha y el sabor amargo. Esa huerta es de tierras no muy frías." (Doña María del Carmen Morales Pedrao).

Los plátanos de clima frío son escasos, como la huerta Visinia. Las hojas de esta huerta se secan en el fogón y se recortan en forma circular para hacer las bases de los "quesos de hoja" para la venta.

"La hoja y el vastaguito de la huerta Visinia se utilizan pal ganau que coma esa huerta. Esa echa plátanus, peru esu no es buenu. Esa jue que se engrandeció porque iba en una majada⁷⁶ muy buena y la otra no se engruesó y no le quitamus las cáscaras desde un principiu jue. Esu hay que apodalus." (Doña Fidedigna Rubiano León).

Antiguamente en las veredas de tierra caliente se sembraban gran cantidad de huerta. Ahora no se siembra como antes porque las plagas han dañado los cultivos, como la Roya Amarilla y Negra que le cae a las hojas hasta dañarlas.

"Cuando yo tenía la jinca en **Bojacá** [tierras cercanas a la Vega], esu se sembraba una huerta pu'allá en las vegas. Como decir, en este barbecho se sembraban 20 matas, esu había huerta por cargas pa vender y pa comer. Ese es muy bueno, se jrita y en picados es muy bueno. En cambio el colí [llamado también Guinea o Ajiaquera] es muy seco. Ahora no se cultiva como antes porque ya también la babosa lo dañó. Pu'allá tengo unos sobrinos que les dije que por qué no me traían una penca de Popochos y ellus me dijeron que se había agotado. Esu un plagu se tiró la huerta, esu nace la mata y se amarilla y se cae, no granó. Dizque se agotó ese huertal y

⁷⁶ Manajo o racimo.

ahora no voy a la vega que es allí no más en todo los Bancus. Esu había Habano, Ajiaquero, Popocho.

Allá en una jinca que tenía en Bojacá, allá tenía sembrado un plátano que se llamaba Zapato que es unos racimales. Esu era bajitu el vastaguitu, quedaba el plátano casi asentado en el suelo, tocaba ponerle trancones pa que no se cayera, se amarraban mientras se quitaban. Se jechaban⁷⁷ pa comer los niños, llevaban pa la escuela, tocaba traerlis pa que mis chinitus comieran en la escuela pa sus onces. Sí se vendía al pueblo de ese plátano pero poco porque era barato. Entos nosotros ya no llevamus y mejor dejamos pa los hijos, pa comer o pa regalar a los vecinus." (Don Custodio Manrique Pedrao).

"Vecis cultivamos la huerta también por los ladus de los cultivos de caña, se logra tal cual racimo." (Don Laureano Gamba Franco).

6.3.5.4 Pasto imperial.

La gente acostumbra a sembrar el pasto Imperial en las laderas o cuchillas de las fincas para que se dé mejor. La gente siembra este pasto en barbechos propios, en arriendo o empeño.

"Antes donde estaba este pasto Imperial le había cultivado un bulto de papa, enseguida ya sembré el pasto y lo seguí manteniendo ahí para racionar mi ganado y ahí está bueno todavía. Este pasto ya tiene sus años de estar sembrado y como lo paleo. Entonces él no falla en dar sus cortis y cada corti se saca pal ganado. Aquí como al potrero le falta pastico, entonces, dándole ración al ganaditu, entonces, no acaba mucho el del potrero. Por eso me toca dejarle su potrero aparte a otras vacas, pero amarradas y si no se me cruzan la cerca. Además porque el caballo se pone a correr el ganado haciéndolo cruzar la cerca y ahí me tienen con el pereque de cercar lo que dañó el ganado, esa es la joda." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"El pasto Imperial se usa pa consumo de la ración de los animales, pal bien de carga, pa la vaca de leche, pa la yunta de toros, pa los conejos." (Don Laureano Gamba Franco).

6.3.5.5 Otras frutas.

La gente de la vereda usa el fruto dulce y blanquecino llamado berenjena para curar enfermedades.

"Sirve pa la presión alta, eso es como sólo aguita." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

En la vereda se sacan a vender algunas frutas por encargo a las "contratas" del pueblo.

⁷⁷ Viene de la palabra "**Jecha**" que significa madurarse o que se pasa de cosechar, pero aún se puede consumir, aún no está "**chuya**" o dura, que no se deja comer.

"La papayuela la vendo por encargo. Ella está granando de vez en cuando. También tengo ciruela que grana una vez al año, a comienzos del año." (Don Pedro Mora Fernández).

Regularmente se guardan semillas de *"guruba"* o de granadilla para las próximas siembras, se dejan secar al sol y luego se guardan en la sombra de zarzos o de cuartos oscuros para que se terminen de secar. La *"guruba"* puede ser sembrada en cualquier tiempo y se comercia en el mercado de plaza y en supermercados del pueblo en pequeñas cantidades.

"Se hicieron semilleros [o "almácigos" sembrados en pequeñas bolsas] de "guruba". Cuando ya estuvo grandecita se sembró [en tierra], se abonó, se fumigó, se le puso los parales y la cuerda para enredarla [cada gajo]. Aquí hay dos clases de guruba, una es de la Común, la otra es Extranjera (ver anteriormente la Tabla No. 22), llamada de "Crema" [o "Amarilla" o "Ecuatoriana"]. Se distinguen por la fruta que la Común es más larga y delgada. En cambio la de Crema es más gruesa." (Dona Elena Ávila Villamil).

CURUBA	CARACTERÍSTICAS	SIEMBRA	COSECHA
Común.	Fruto alargado, delgado y apreciado en el mercado por su dulce sabor, se siembra en clima cálido. La atacan muchas enfermedades.	Cualquier tiempo de Año Grande o de Guayome.	Un año de cosecha.
Ecuatoriana (o Amarilla, Crema o Extranjera).	Fruto grueso. No vale mucho en el mercado. Se siembra en clima frío. No la ataca mucho las plagas.	Cualquier tiempo de Año Grande o de Guayome.	Menos de un año de cosecha.

Tabla No. 22. Clases de Curuba.

"Se habían echu pu'ahí unus almacigos de "guruba" y comu aquí se había sembradu alverja. Entos taba abonadu, entos, cuando estuvieren los almacigos se sembró pu'ahí tal cual, ahí comu porque se colgara a los alambres, lo mismu con el granadillo. Pues esu quién sabi qué resultadu dé, porque por aquí hace jalta la tecnificación." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"El granadillo se siembra al lado de un árbol [Chizo] para que enridi [para que los bejucos se enreden por allí]. Si no hay árboles, entonces se le coloca cuerda. La guruba la sembramos haciéndole unos parales; puede ser sembrada en cualquier tiempo." (Don Pedro Mora Fernández).

"En una Acacia para madera en la sombra sembré un granadillo al pie pa que se enriede y crezca. La comemos y la vendemos, no la cultivamos en harta cantidad." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

La gran ventaja comercial del cultivo de *"guruba"* es que grana seis meses seguidos. Las mujeres, más que los hombres, la comercialicen cada semana en la plaza de mercado o con las contratas en casas de familia, restaurantes o supermercados del pueblo.

"Esta granadilla la consumimos en la casa y la que sobra la vendemos; cualquier docenita a \$1.500 y la guruba a \$1000 la docena [año 2001]. En la vereda no se goza mucho la guruba Común por la enfermedad porque esa es la propia buena. Esa es la que más vale pa venderla. Esa si la compran, en cambio de la Amarilla, que llaman la Ecuatoriana, no se vende tan bien como la Común. Esta semilla la conseguimos aquí en la vereda con un señor que tenía esas dos clases de guruba. La Amarilla la sembraron arriba y la Común la sembraron abajo en la vereda. A la Amarilla casi no le entra ningún plago; mire esta hermosura de pepa, pero casi no se vende. Aunque dicen que es muy buena en jugo con leche. De todas jormas comerciamos la Amarilla a \$1.500 la docena aquí en Garagoa, en casas de familia por contrata. Esa es mucha la mata de pepa que grana. En todo tiempo hay guruba, grana todos los días, eso en ese tupidal, mire por ese árbol se subió y grana por allá. Mientras que la guruba Común más que se jumigue no le hace pa la plaga. No sé que bicho está reventando la fruta de la guruba. Un gusano se la come, entonces se va perdiendo la flor y los frutos." (Don Pedro Mora Fernández).

"La guruba se fumiga cada mes, eso depende de sí algún bichito le hace daño. Este cultivo lleva como un año." (Dona Elena Ávila Villamil).

Los "jraijovus" o feijoas (ver Tabla No. 23) los afecta el cambio climático, porque se ha corrido un mes la llegada del período seco y el de lluvia, ocasionando un desfase en el ciclo agrícola de la vereda.

"Los jraijovus sujren muchu en el veranu tan tremendu que tá haciendu ahora. Esus se siembran por gajitos [o pies de la misma planta], se hace el semillero. Entos cuando haigan maticas [cuando estén de unos 10 o 15 cm. de altura] se pasan a la tierra. Se hace el experimentu de sembrar unos gajitos en mayu que es el mes de sembrar los frutales o los árboles." (Doña María de Jesús Villamil).

SEMILLA	SIEMBRA	COSECHA
Feijoa o "Jraijovu" Ciruela. Manzana Criolla. Durazno.	En el mes de mayo se siembran la mayoría de árboles.	Si el clima es frío, la mayoría de frutales producen el primer corte pasado el año de sembrados, en los meses de marzo-abril, con la llegada de las primeras lluvias. Si, por el contrario el clima es cálido la cosecha viene más pronta que en clima frío.

Tabla No. 23. Frutas.

6.4 Un cateo o tramo de comida: El mutal.

"Formar un tramo de alverja es sembrar un cateo de alverja con jrijol, es un revuelto, es meter jrijol y alverja en una sola mata, en un solo hueco. También se le puede meter garbanzo en lugar de jrijol, o los tres si se quiere; como el que le echa un cateo de granos a una sopa de arroz. Se le mete garbanzo, alverja verde, jrijol de muchas clases. Así como comemos hacemos los cultivos. Mentras que una tabla es

un cultivo grande de una sola semilla, como decir, esta tabla de arracacha, esta tabla de maíz..." (Dona María de Jesús Villamil).

La ubicación de las distintas asociaciones de semillas se organiza en el barbecho según la conveniencia de dicha asociación, aprovechando muy bien el espacio de cada surco de tierra. El "*cateo*" es la asociación de distintas semillas en un mismo hoyo o surco, como granos de distintas clases y tubérculos. Los "*cateos*" se relacionan con los "*mutales*" o "*tramos*" (expresados también como "*echar un mutal*" o "*richalón*"). Un "*mutal*" es una forma antigua de siembra, en donde se ponen distintas semillas de "*recao*" (granos) y de "*comida*" (tubérculos) en un mismo hoyo, en el centro de cada surco, disposición que se repetía en una línea recta o "*caminiao*" (cateos "*caminiaos*") en todo el barbecho, es decir que no se melgaba. Las distintas semillas que se asociaban en un mismo hoyo debían ser del mismo tiempo de duración de cosecha para evitar que se dañaran las raíces al momento de sacarlas y no debían exceder de tres o cuatro semillas diferentes dentro de un mismo hoyo. La palabra "*mutal*" y la palabra "*mute*" se relacionan porque en ambos casos se asocian semillas de granos y tubérculos pero en diferentes lugares: en la tierra y en la olla, respectivamente. Las semillas que están asociadas aprovechan mejor el abono que las que no lo están.

"Un mutal se le dice a la labranza cuando queda parejiticu de comida o a un mute que tiene maíz, papa, yuca, recau de frijol, haba o garbanzo. Un mutal, entonces, es cuando se siembra todú esu en la labranza." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Los socios no siempre tienen un orden aparente pues obedecen también a la experimentación que cada agricultor hace con su parcela, es decir, que aunque hayan muchos parámetros, estos no son definitivos, siempre se tiene en cuenta la observación y la experimentación a priori de lo que ocurre con cada sementera, de tal forma que se toman decisiones en el camino para beneficiar a uno u otro cultivo que se vaya dando.

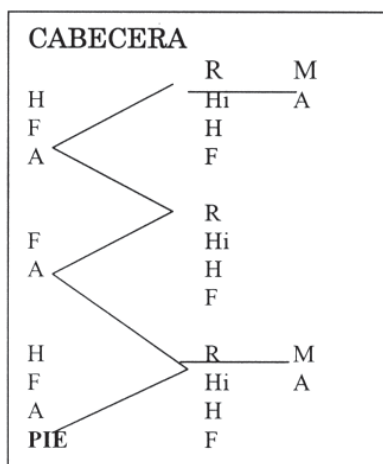
*"Yo no sé si la gente sembrará lo mismo que uno aquí en la vereda porque cada uno está en lo que está. Por decir algo al sembrar el **frijol con el maíz** en un solo surco, no da resultado, entonces, toca dejar el frijol libre para que coja mejor ventaja. El **maíz** cuando está empezando a **cogollar** [nacer la espiga del cogollo] suelta una harinita del cogollo que se tira el frijol, lo gotea y ni remedio que se le eche." (Jorge Manrique Peña).*

Actualmente esos "*cateos*" han cambiado de forma, pero no han desaparecido del todo, los cuales se siembran en hoyos separados a lo largo de los caminos. Las asociaciones más antiguas de que se tenga memoria eran, y aún se siguen practicando, cinco básicamente:

1. Sementera de papa con alverja, fríjol y/o haba en un mismo hoyo ubicado en el centro y el maíz al lado derecho, si se observa desde el pie de cada camino. Siembra practicada generalmente en zona plana. Hasta hace poco se empezó a sembrar el fríjol y la alverja acompañando al maíz, al lado derecho de cada surco.

2. Sembrados generalmente en lomas donde se hacían hogueras y/o "quemazos", después de talar. La distribución de los hoyos en estos surcos permitieron concluir que los hoyos del centro y del lado izquierdo formaban entre sí una figura de zigzag, mientras que los hoyos del centro y del lado derecho estaban alineados, hombro a hombro (ver Figura No. 45).

"Por decir algo, como aquí va a quedar un paral, una mata de frijol se siembra aquí y la otra aquí y el surco de maíz queda intercalado con el frijol. Yo aquí estoy haciendo estas hogueras con el fin de sembrar unas hibas, y repicando porque ya está arao y hay que echarle otra repicada pa que quede más tecnijcada la tierra, y sembrar la papa. Esto no es sólo para las hibas, sino para sembrar papa, el maíz y el frijol Arbolito." (Don Víctor Franco Samudio).



Haba Tinjacá, Frijol Pereira y Alverja Ojinegra: HFA

Maíz Blanco de Harina y Alverja Ojinegra: MA

Ruba, Hibia, Haba Tinjacá y Frijol Pereira: RHiHF

Figura No. 45. Distribución de semillas de hibia, ruba, haba, alverja y fríjol, y maíz en un camino de una sementera de la familia Franco Rivera.

3. Sementera de arracacha en hoyos en el centro y maíz al lado derecho, si se observa desde el pie de cada camino (ver Figura No. 46). Siembra practicada en zona plana.

*"Se va a sembrar aquí próximamente **maíz Blanco Chiquito** y **haba** y tal cual semilla de **arracacha** [ver Figura No. 47], peru la arracacha será por allá hasta en agosto porque esu ahoritica la coge el yerbalón y orita no hay la semilla de arracacha. Toca que quedí todú en un sólo siembro, pu'ahí en los días santus, en la **Semana***

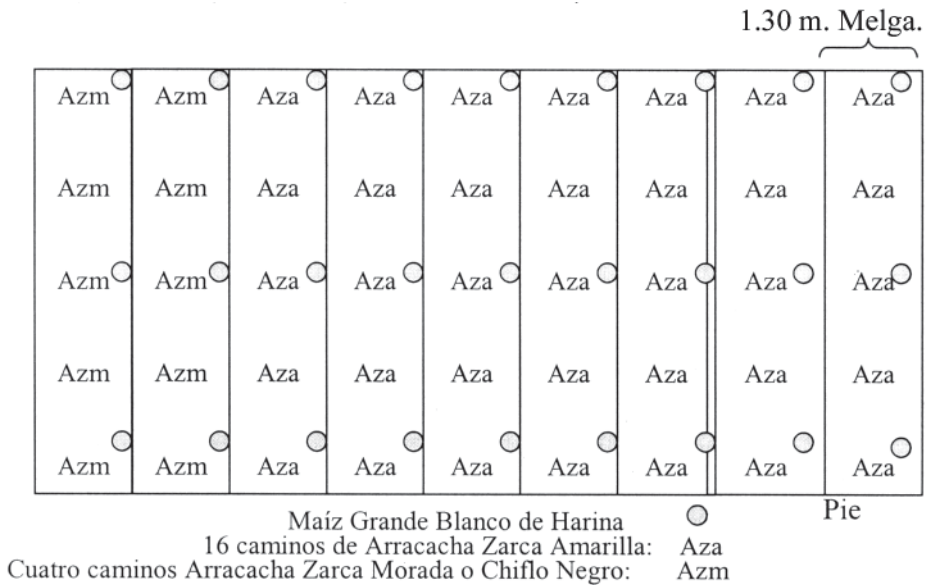


Figura No. 46. Distribución espacial de arracacha y maíz de la familia Mora Ávila.

Santa, mejor dichu. Puedi ser pu'allá el **Miércoles** o el **Juevis Santu**, se siembra. La **Pastusa** es pa comer y vender; si sali, según lo que salga toca vender más que sea una carga, la de allá, porque la de pu'aquí ya se recogió. Se sembró un bultu, cincú arrobas ahí pa'llá, pero no se sabe cuánta se vaya a cosechar. Hasta no ver no creer porque como ya sacamus al lao de allá esa esquina, entoncís, ya un caminu no se sabe qué dio, porque si no echó, no engruesó. Hasta que no saque esa papa no se puede sembrar el maíz ni la haba, porque toca que quedí todú al mismu tiempu sembradu pa jumigar." (Don Pedro Mora Fernández).



Figura No. 47. Distribución de las semillas en un camino de una sementera de la familia Mora Ávila.

4. Sementera de yuca en hoyos en el centro y maíz al lado derecho, si se observa desde el pie de cada camino. Siembra practicada en zona plana.

5. Sementera de caña de azúcar, a veces asociada con arracacha en hoyos intercalados en el centro de cada camino (ver Figura No. 48). Además en cualquier parte de esta sementera también pueden nacer, premeditada o accidentalmente, semillas de calabazas y batatas. Siembra practicada en zona plana o loma (ver Figura No. 49).

"En toda la mitad se sembró la ruba, la hibia, la haba y el frijol Pereira. Por el lau izquierdu se echó el frijol Pereira, la alverja y la haba y por el lau derechu se sembró maíz [observado desde el pie de cada surco]. Así acostumbramus a hacer en los cultivos desde nuestros padres. Claru que ellos contaban que antes todo era en un "mutal". Nosotrus hacemus así pa no desperdiciar la tierra y habiendu el granu pues se echa así. Por ejemplu, los anteriores, en la papa echaban el frijol y la alverja, pero no lo echaban por los bordus sino por el centro [y a lo largo de cada surco]. Únicamenti por el bordu iba el caminu de maíz [lado derecho] y el caminu de haba [lado izquierdo], cada uno a un lau del camino. Antiguamenti, no hacían como hacemus nosotrus ahora. Ahora ya es todú modernu, no le sembraban frijol y la alverja por los bordus [lado izquierdo] como se hace ahora, era en la sola mata de papa, en el hoyu de la papa." (Doña Marina Rivera Toro).

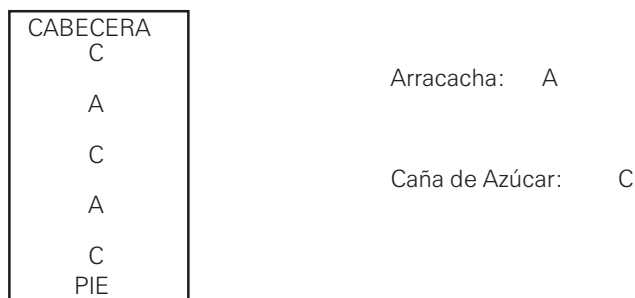


Figura No. 48. Distribución de semillas de caña de azúcar y arracacha en un camino de una sementera de la familia Franco Rivera.

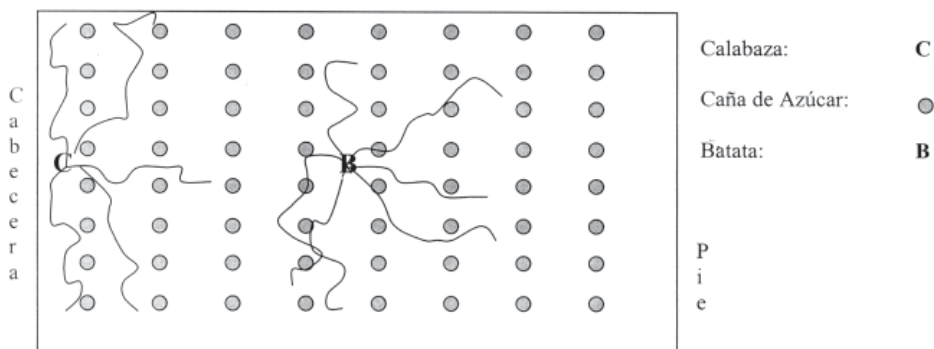


Figura No. 49. Sementera de calabaza, caña de azúcar y batata de la familia Mora Ávila.

En tierra fría se observa una forma muy antigua de siembra de semillas asociadas en barbechos ubicados en lomas, donde primero se rozaba el "toyol" o monte, que después de seco se quemaba, luego se "rompía" la tierra con el arado y se hoyaba "caminiño", pero no melgado, siguiendo una línea recta imaginaria, para sembrar sólo los nabos, las hibas y las rubas. Algunas veces se sembraba el maíz Blanco Chiquito, el frijol de Mata y el haba Sultana en un mismo hoyo, apartados de los anteriores, ubicados al lado derecho y a lo largo de cada surco. Para este tipo de siembra sólo se quemaba la tierra con ramaje, como aún se sigue practicando, y no se picaba la tierra, ni se esparcía cal. Es decir que se hoyaba a ojo con pala o azadón y no se remarcaba cada surco con ayuda de estacas e hilaza. Al año de cosechar esta sementera se volvía a "romper" la tierra para sembrar papa en hoyos centrados a lo largo de cada surco, y el maíz en hoyos ubicados a la derecha de estos.

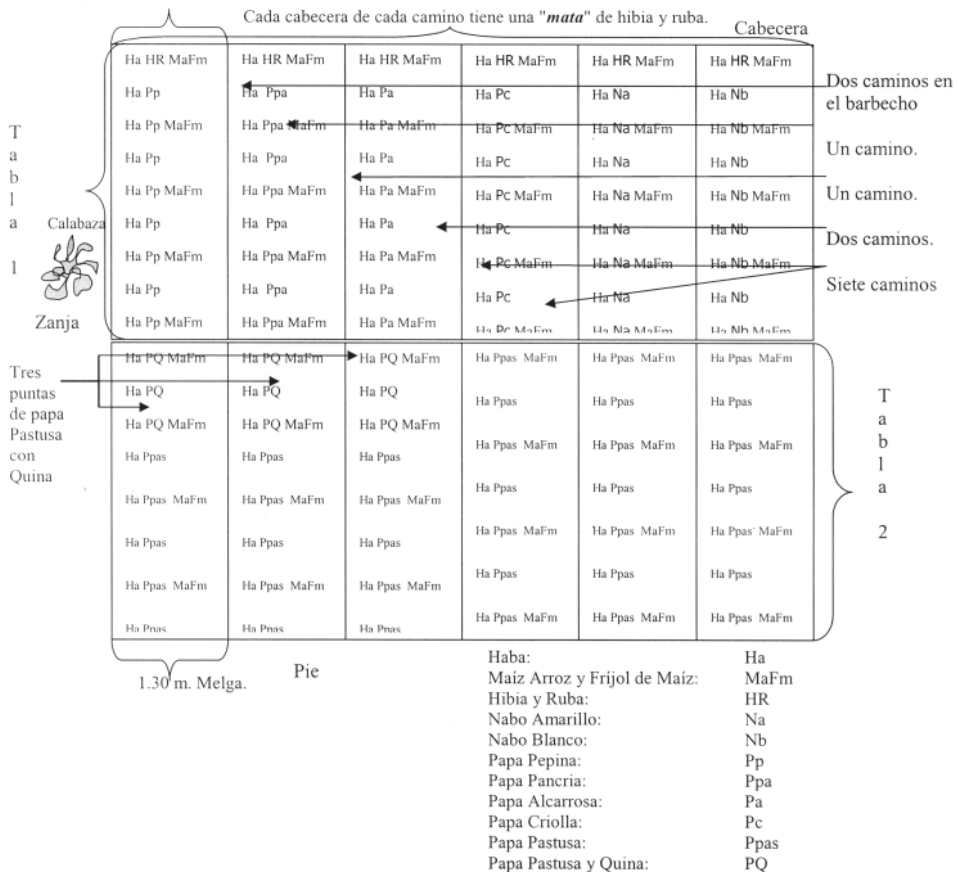


Figura No. 50. Disposición de los diferentes cultivos en el rastrojo por segunda vez sembrado de la familia Mora Ávila.

Los cambios alimenticios generados por la apertura del mercado y la entrada de nuevas semillas y técnicas agrícolas, causaron modificaciones en la dieta alimenticia antigua y la incursión de un nuevo sistema de producción agrícola en la vereda, lo que ha contribuido a abandonar las formas antiguas de “cateos” de semillas. Esto también ha dado paso a la extinción de ciertas semillas de alverjas, frijoles, habas, maíces, arracachas, yucas, papas, etc.

Se acostumbraba antiguamente, y aún se sigue haciendo, sembrar diferentes clases de papas en caminos seguidos o separados (ver Figura No. 50). Como fue el caso de una de las sementeras de la familia Franco Rivera, sembrada con papa Quina, haba, maíz, alverja y frijol. En esta sementera se observó las diferentes clases de papas sembradas en caminos seguidos, es decir, que cuando se acabó una clase de papa se siguió sembrando la siguiente, y así sucesivamente. La papa estaba asociada con la alverja en un mismo hoyo, ubicados en el centro de los surcos. El haba y el frijol de Árbol asociados en un mismo hoyo se ubicaban al lado izquierdo de cada surco. Mientras que el maíz estaba al lado derecho de cada surco, a veces asociado con alverja o frijol.

“...es un cateu de Monserrate, Punto Rojo, Quina. A esto se le va a echar una sembradura de cuatro arrobas de papa, en el pedazu que se siembre la papa se siembra la alverja. En las hogueras van a ser sembradas las hibas. La haba y el frijol de Árbol, onde se consiga, se siembra a un lado. El maíz se siembra en todú el barbechu. (Doña María Zoila Rosa Campos Manrique).

Con el nabo ocurre algo particular (ver Figura No. 51), no se siembra junto con las hibas y las rubas (y otras “duras” de cosechas más cortas), a pesar de su parecido físico, debido a que éste no tolera la presencia de otras semillas a su lado porque su cosecha es más corta, siendo de tres meses, mientras que las hibas son de cuatro meses de cosecha y las rubas de seis meses.

CABECERA			
H	N	M	Haba Tinjacá, Frijol Pereira y Alverja Ojinegra: H
Fp	H	A	Fp
A	Fp	Fm	A
	N		
Fp	H		Maíz Blanco de Harina, Alverja Ojinegra y Frijol de Maíz: M
A	Fp		A
			Fm
H	N	M	
Fp	H	A	Nabo, Haba Tinjacá y Frijol Pereira: N
A	Fp	Fm	H
	PIE		Fp

Figura No. 51. Distribución de semillas de nabo, haba, maíz, alverja y frijol en un camino de una sementera de la familia Franco Rivera.

"Por el centru las rubas y las hibas con el frijol y la haba [se sembró una sola semilla de haba intercalada en cada hoyo de ruba, hibia y nabo]; y los nabos si aparte en el siguiente hoyu, y al laitu derecho va el frijol y el maíz y al laitu izquierdu va la haba [ver Figura No. 52]. Hay que picar bien pa hoyar. La habita es de la Tinjacá, es de la haba pequeña. Esa la compramus en la plaza en Garagoa. Esas se echan dentro de la misma matica de hibia, nabo y ruba." (Don Otoniel Franco Samudio).

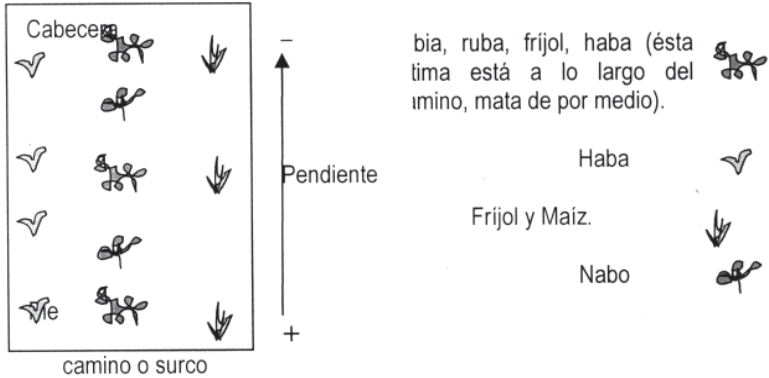


Figura No. 52. Distribución de semillas de hibia, ruba, nabo, frijol, haba y maíz en un camino de una sementera de la familia Franco Rivera.

Los caminos de papa Quina se sembraron apartados de los caminos de hibas, rubas y nabos, porque se ve mejor resultado en la cosecha. Pero cada semilla de papa Quina se asoció en un mismo hoyo con el haba y el frijol (ver Figura No. 53).

CABECERA			
H	Pq	M	Haba Tinjacá, Frijol Pereira y Alverja Ojinegra: H
Fp	H	A	
A	Fp		
	Pq		Maíz Blanco de Harina y alverja Ojinegra: M
Fp	H		
A	Fp		
H	Pq	M	Papa Quina, Haba Tinjacá y Frijol Pereira: Pq
Fp	H	A	
A	Fp		
	PIE		

Figura No. 53. Distribución de semillas de papa Quina, haba, maíz, alverja y frijol en un camino de una sementera de la familia Franco Rivera.

Otras personas consideran que no es bueno sembrar la papa y la alverja en un mismo hoyo porque se dan mejor si están separadas. Así la una no perjudica a la

otra a la hora de la germinación, la maduración y la cosecha. Pero la mayoría de la gente sabe que ciertas semillas que se siembran asociadas se benefician mutuamente entre sí, aprovechan conjuntamente ciertas sustancias en su propio beneficio. El maíz aprovecha muy bien cualquier tipo de abono, a excepción del maíz Blanco que prefiere tierra más suelta o nueva o que no haya sido cultivada recientemente.

"La alverja produce fósforo en la tierra, entonces, se siembra alverja antes que la papa pa que luego aproveche el abono. Mientras que el frijol produce úrea que el maíz aprovecha muy bien al sembrarlos juntos. Y es que el maíz aprovecha muy bien los abonos, le gusta toda clase de abono." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

En algunos barbechos se acostumbra a hacer varias tablas de sementeras, es decir, parcelas con una o diferente clase de semilla.

*"Hay una división en el barbecho: una parte es donde se sembró **las diferentes clases de papas y la alverja** y la otra pegada a la de arriba, dividida por una zanja; es donde se va a sembrar sola alverja. En la parte de arriba en unos surcos se echa sola papa y en otros papa y alverja revuelto. Abajo del barbecho se echa alverja colgada por la mitad del surco [ver Foto No. 19 y Figuras No. 54 y 55]. Cuando se bota la papita en el hoyo se fumiga y se le echa este abono negro encima y luego el químico alrededor, en redondito. Después se le echan cuatro alverjas **Ojinegras** encima de las papas, de ahí se tapa y eso nace pa'riba la sementera que es la belleza."* (Don Pedro Mora Fernández).



Cabecera
ALVERJA OJINEGRA COLGADA EN
PARALES.
TABLA 2
Pie

Cabecera
PAPA (NABO Y/O HIBIA) CON ALVERJA
OJINEGRA SIN COLGAR.
TABLA 1
Pie

Foto No. 19, Figura No. 54. Tabla No. 1 y 2 del barbecho de la familia Mora Ávila.

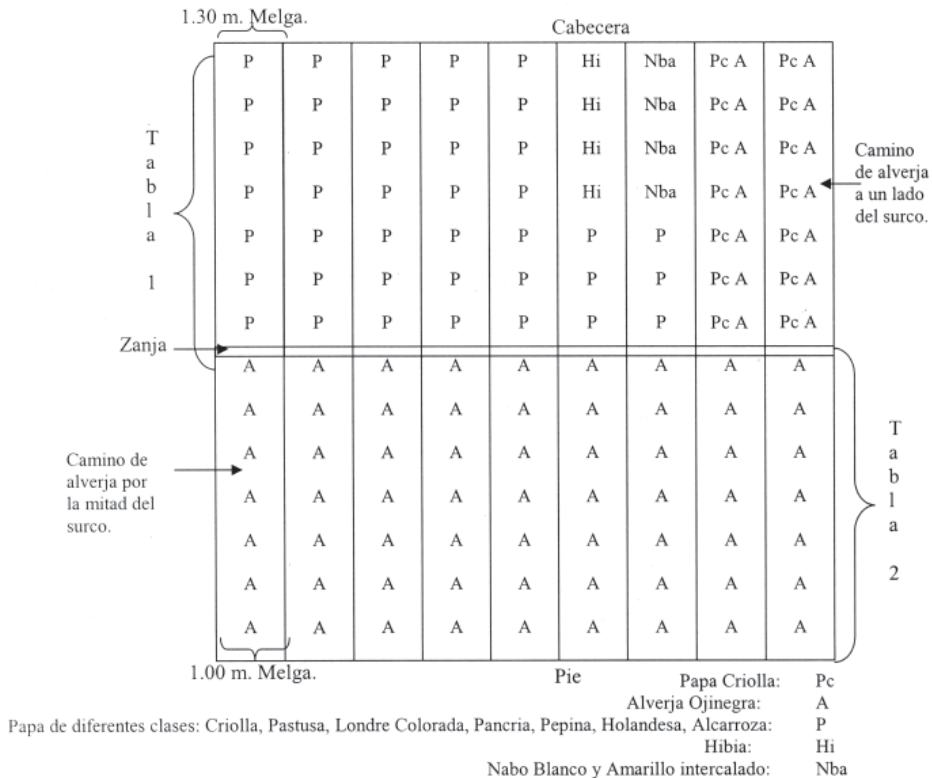


Figura No. 55. Distribucion espacial del barbecho de la familia Mora Avila.

Otra variable en las asociaciones de cultivos se relaciona con el número de semillas asociadas en cada hoyo de una sementera. La gente calcula cuánta comida va a sembrar según la cantidad de semilla que posee, de una u otra clase. Generalmente se hace un cálculo al ojo y se siembra cada clase hasta donde alcance en cada surco, hasta terminar. Si la semilla es grande se siembra en pequeñas cantidades en cada hoyo, de lo contrario, se siembran más semillas en cada uno. En el caso de la hibia, se debe sembrar una sola semilla en cada hoyo si es gruesa, pero si es delgada, entonces de a dos o tres. Las rubas se pueden sembrar solas o "catidadas" con otros siembros, como las hibiás. Si se siembran solas se pueden poner en cada hoyo siete u ocho rubas, mientras que si se asocian en un mismo hoyo se pueden poner tres rubas y tres hibiás en cada hoyo.

"Cuando se siembran juntas las hibiás y las rubas, y cuando unu quiere un almuerso ya encuentra catiada la comida, o si quere de sola ruba o nabo pues escarba onde está la sola ruba o el nabo, y ahí está la nidaíta, no encuentra catiao. Es que ahí

tá catiada de la hibia colorada y blanca y las rubas de la blanca, es que ella se da así. Esa comida se puede sembrar ambas así en junta, pero en otros caminos las sembramus separadas. Entos, jue que sembramus cuatru caminus de la solita ruba, la otra ya va catiá." (Doña Marina Rivera Toro).

A continuación mostraré a través de tres sementeras pertenecientes a distintas familias, las asociaciones de semillas más comunes que se practican en la vereda actualmente y la ubicación de estas en los barbechos, las cuales se encontraban separadas por zanjas, que si eran observadas desde lejos parecían cuadros ajedrezados. El conjunto de "*tablas*" estaban ubicadas en un terreno que no había sido sembrado hace 15 años, estancias que se cercaron con postes y alambre de púas para evitar que los animales se comieran la sementera (ver Figura No. 56).

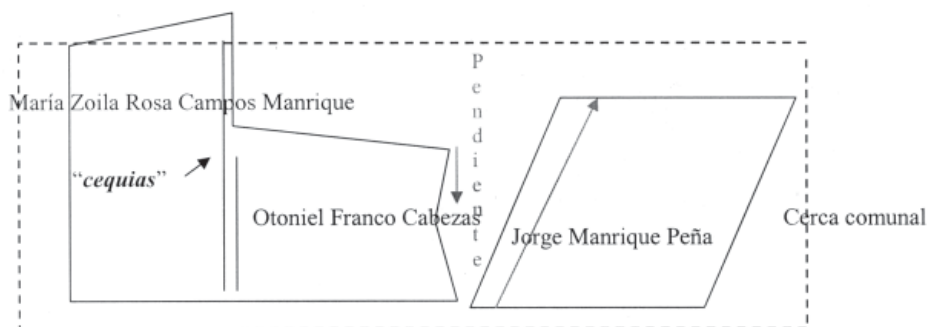


Figura No. 56. Tablas de tres familias.

Las semillas asociadas dentro de las "*tablas*" de la figura anterior se distribuyeron según la calidad y forma del suelo. La sementera de doña María Zoila Rosa Campos estaba ubicada en una loma, donde hace muchos años se acostumbraba a tapar alverja, regada al voleo sobre la tierra. La disposición de los hoyos de esta sementera contenía "*cateos*" a lo largo de los caminos, que estaban distribuidos de la siguiente manera: en un mismo hoyo, ubicados en el centro y a lo largo de cada camino, se asociaron el nabo, la hibia, la ruba, la alverja y el fríjol. Al lado derecho de cada surco se ubicaron en un mismo hoyo el maíz, el fríjol y la alverja. Finalmente al lado izquierdo y a lo largo de cada surco se ubicaron los hoyos con el haba. Una vez cosechado el "*cateo*" de hibia, ruba, nabo, alverja y fríjol, se volvió a "*romper*" la tierra con el arado para sembrar papa y maíz a lo largo de cada surco en hoyos apartados, en el centro y al lado derecho, respectivamente. Pasada esa cosecha se "*soltó*" el barbecho para dejarlo como potrero de pastaje de vacas. El barbecho de don Otoniel Franco tenía una parte del terreno inclinada y la otra parte casi plana, en la primera parte se sembró hibia, ruba o nabo con alverja y fríjol "*catiados*" en un mismo hoyo. Se dice también que se debe escoger el lado del barbecho que esté mejor abonado para sembrar las hibias, las rubas y los nabos.

"De aquí pa'riba es la mejor tierra, porque está más desaraizau [libre de raíces], claro que allá abajo también hay buena tierra, pero mucho raizal en ese pie." (Don Otoniel Franco Samudio).

Los hoyos del "cateo" nombrado anteriormente se ubicaron en el centro y a lo largo de cada surco, al lado derecho y a lo largo de cada surco se ubicaron el maíz, el frijol y la alverja, también asociados en un mismo hoyo, mientras que al lado izquierdo y a lo largo de cada surco se ubicó el haba. En la segunda parte de este mismo barbecho, correspondiente a un terreno casi plano, se sembró papa con alverja y frijol "catiados" en un mismo hoyo, ubicados en el centro y a lo largo de

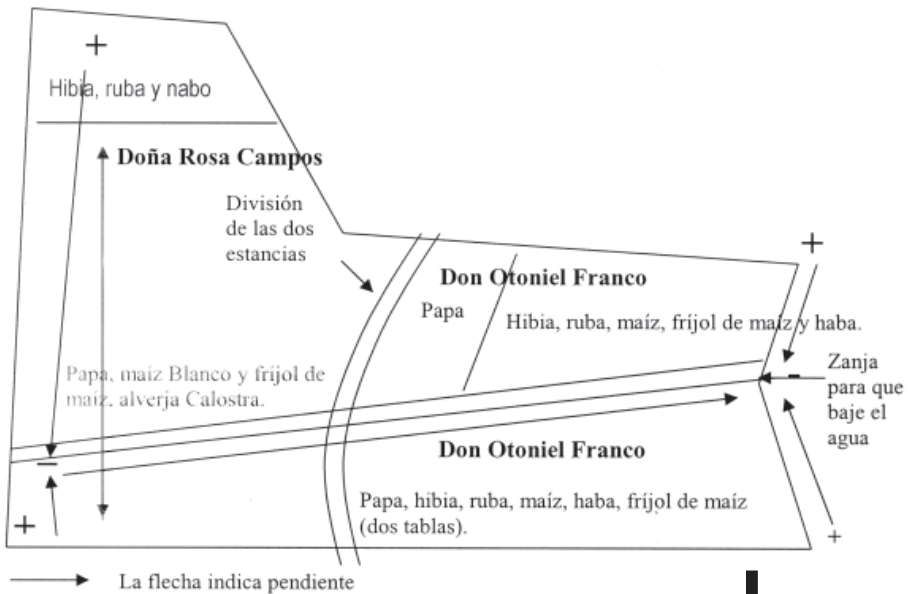


Figura No. 57. Sementeras diversas de las tres familias.

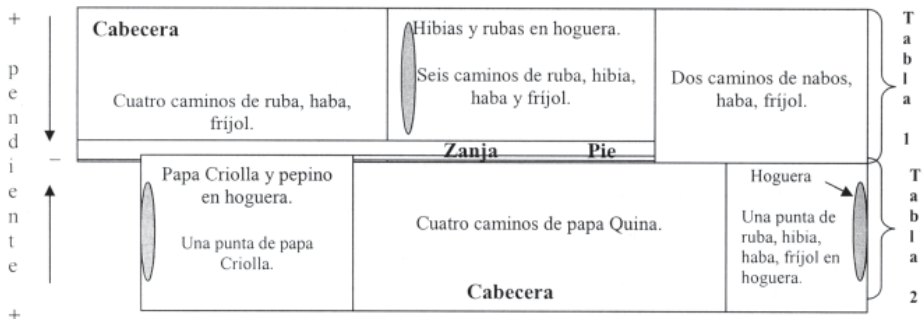


Figura No. 58. Distribución de las semillas en las tablas 1 y 2.

cada surco. Al lado derecho y a lo largo de cada surco ubicaron el maíz, el frijol y la alverja en un mismo hoyo. Y al lado izquierdo y a lo largo de cada surco se ubicó el haba (ver Figura No. 57 y Figura No. 58).

Cuando a la gente se le pregunta qué tiene sembrado en sus sementeras o qué va a sembrar, ellos contestan refiriéndose sólo a las siembras ubicadas en los hoyos centrales de cada surco, consideradas las más importantes, como la papa, el maíz (en el caso de que lo esté), la arracacha, las hibas, los nabos o las rubas, ya sea que estén asociados o separados (ver Figura No. 59). Más no se nombran los cultivos que se siembran a los lados del surco, ya sea que estén asociados o separados, dando cuenta de que se tratan de cultivos secundarios.

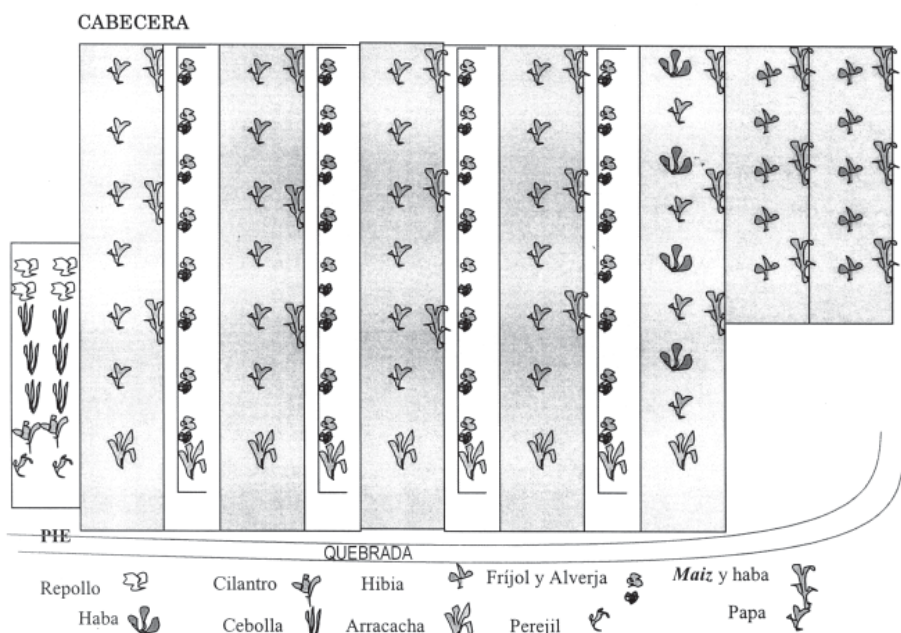


Figura No. 59. Sementera de papa, frijol, alverja, haba y maíz perteneciente a Jorge Manrique Peña.

Ciertos patrones constantes y variables se presentan en la sementera asociada de granos y tubérculos practicados en la vereda, que se resumen de la siguiente manera: La frecuencia de las siembras de las distintas clases de maíz en las sementeras se determina por la calidad de la semilla, el clima y las condiciones del suelo. Si la semilla de la cosecha anterior fue buena puede sembrarse una segunda vez, pero si se daña se cambia. Es decir, se consigue otra semilla de la misma clase y de buena calidad con algún vecino o familiar. El maíz Blanco se puede sembrar como segundo de una sementera en la que se haya cosechado papa asociada con alverja (en hoyos separados), pero que no se le haya sembrado maíz, pero aún así esta

semilla, la semilla de maíz disminuye su capacidad de producción, por eso se dice que este maíz prefiere, o “quiere” como dice la gente, mejor tierra, es decir, de “primer corte”, no de “segundo corte” o rastrojo. En el caso de que se haya sembrado esta clase de maíz o de otra clase, como el Chiratá, “*catiado*” con la arracacha, no se puede volver a sembrar un segundo corte de maíz porque la arracacha le hace sombra, dañándolo, aunque la gente que lo siembra lo hace en hoyos más apartados. El maíz Chiratá aprieta mucho la tierra y por eso el maíz Blanco no se “*da a su gusto*” en una parcela donde éste haya sido sembrado.

"El maíz que había sembrado el año pasau era del Blanco, ahora siembro del Chiratá por lo que ya hay Arracacha. La tierra de la sementera de arracacha es de segunda o delgada y la de la caña es gruesa. Esta tierra de la arracacha antes parecía ceniza. Al principiu era una tierra muy suelta, al menos ya paliándola se vuelve más gruesa, por los abonos, la cal y gallinaza. Esu le ayuda muchu a la tierra, el químico no muchu, es más el abono orgánico y la cal. Como a esto seguidu se le echa cal. Cada que se le ara de nuevo se le echa cal." (Don Pedro Mora Fernández).

El maíz se siembra sólo o asociado con semillas como el frijol de Maíz, como último cultivo en un rastrojo o barbecho viejo, antes de soltarlo como potrero. Otra costumbre es sembrar sólo el maíz en barbechos alledaños a una sementera de cultivos “*catiados*”, por ejemplo de papa, maíz, frijol, alverja, etc. Muchas veces se “*catea*” una o dos tazadas de maíz con una o media tazada de frijol de Maíz en la corroca.

"Esu se echa jrijolito en medio de los granitos del maicito, cajadito de recau. En cada matica se echa un jrijolito y de maíz tres o cuatro granos." (Don Custodio Manrique Pedrao).

"Hay tal cual matica de frijol que caiga en el maíz, porque si no alcanza este maíz para todú, entonces, favorece hartu el frijol para el restu de lo que falte. Yo le echo lo que salga de jirjol [de la corroca], si no salió jrijol le echo el sólo maíz y si salió el jrijolito en cada mata pu'ahí no importa porque como no es pareju, o sea, de mata en mata. Sino onde salió la matica de jrijol, se echa." (Jorge Manrique Peña).

El maíz se puede ubicar en el centro de los surcos si se le siembra sólo. Cuando éste está sembrado al lado de la arracacha, se debe tener cuidado al aporcarlos para que no se dañen las raíces del primero y la pulpa del segundo.

"A lo que echi a caer los primerus aguacerus el barbasco sali comu un cilantral y si la planta de maíz ya no tá sembraa con unus quince días de tiempu antis [y antes de que empiece a ramajear la arracacha], entos, la deja rutináu⁷⁸ entre la yerba. Las

⁷⁸ Dormido.

primeras lluvias cain pu'ahí a los 15 o 20 días después de sembrau el maíz. Entos a lo que echa a llover naci ligeru." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

El maíz que se "catea" como un "ajiaco" en los surcos con siembros como la papa, pero en hoyos separados, se debe tener cuidado de que no quede muy cerca de la papa porque a medida que crecen sus ramas le hacen sombra, más cuando se van a hacer otros siembros dentro de la parcela. Cuando el maíz que está asociado con otros cultivos ha polinizado suficientemente las mazorcas, se le quita el cogollo con una pala (descogollar) porque ese polen puede "enmantecar" o detener el crecimiento de los demás cultivos, como la alverja, la arracacha, etc.

"Pu'allá arriba sembré el maíz así, toca sembralo hacia un laito de la papa, porque cuando té pa aporcar, entoncís, si la carga muchu a un lau, entos, queda mal, toca apartadón."

Por cada dos hoyos de papa se siembra uno de maíz, o una mata de maíz. La distancia de siembra entre mata y mata de maíz es como de a metro y medio, casi dos metros. Lo que pasa es que pa que se note la sementera una con la otra al mismu tiempu, entoncís, se siembra apartaitu. Se puedi sembrar todú casi en un solu día de por medio o en tres días seguíus. Si la papa naci primero y el maíz no, entoncís, pa aporcar el trabajo no se puede porque no ha nacido el maíz. Se apuerca [aporca] hasta que nazca el maíz, hasta que esté comu de a dedu de alta, que tenga de a dos hojitas. Vecis la papa naci ligeru, vecis el maíz también. Bueno, o en jin, naci una sementera primeru y la otra se queda atrás. El maíz sobretodu naci ligeru más que la papa, dicin que se debe echar de a cuatro granus en cada hoyo, por sí se pierde unu, entos quedan tres, toca sembrar que queden apartaas las matas [porque se cosechan mejor], en jin, cerquita del camino." (Arturo Vallejo Manrique).

"El maíz se sembraba antiguamente lo mismu que ahora, es mejor caminiado y de una distancia de una zancada a otra, de un metru a otro, lejitus." (Doña Etelvina Rubiano León).

"El maíz demora en crecer quince días, en salir la mata a bordo de tierra. Hace casi 20 días que sembré papa y todavía no sale." (Don Guillermo Peña Manrique).

"La distancia entre mata y mata es por ahí de 1,50 metros. Esta tierra es algo maluca, entoncís, no importa que quede algo junto, pu'allá onde es tierra buena, si toca más apartadu de mata." (Don Pedro Mora Fernández).

"El maíz no debe quedar muy cerca a la mata de papa, y como dicin, que quede en línea recta, porque de pronto voy a sembrar frijol Bolorojo. Como decir cuando la papa esté pa cosechar, entos ya se siembra el frijol Bolorojo por el surco de maíz, se le pone paral pa colgala y se siembra el frijol intercalado con el maíz, o sea, queda por mediu de cada mata de maíz. Del área de sembradura se cuadra un lote así normal pa sembrar unas dos tazadas de maíz y frijol de maíz; sería 20 metrus cuadraus,

Otra asociación de semillas que se acostumbra a hacer en distintos caminos de un rastrojo es el maíz con el frijol de Maíz sembrados en hoyos ubicados en el centro de cada camino e intercalados con la arracacha. Es decir, van primero una "*mata*" de maíz (y frijol de Maíz) y después dos "*matas*" de arracacha, y así sucesivamente. En este caso la "*mata*" de arracacha es en realidad dos cepas o semillas que se sembraron hombro a hombro, una al lado de la otra (ver Figura No. 61).

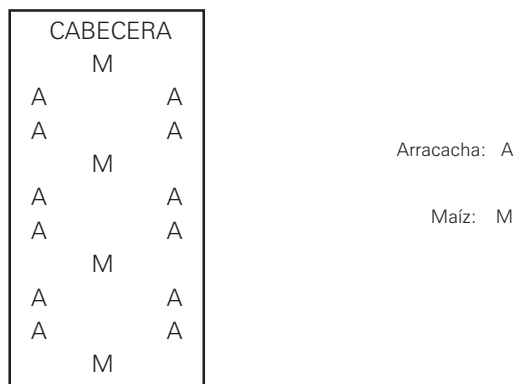


Figura No. 61.

Otro cultivo asociado, practicado en parcelas de menos de una fanegada, es el maíz Blanco Grande de Harina con el **fríjol Costeño** y fríjol **Cargamanto**, en donde se acostumbra a sembrar menos de la mitad de un kilo o dos tazadas de maíz por menos de un cuarto de kilo de fríjol.

"Este frijol me lo regalaron para que me asemillara, pero no sé cómo se llama. Esti ya es del que llaman Costeño, que se da en el árbol o en cualquier palitu o en la mata de maíz. Este no es frijol pa escoger, pa vender, no. Este es para el gastu, o sea, que maduri al pie de la mata de maíz y se recoge pa comer unu. Esti no es de colgar nada, si subi, peru entos, por toda la caña del maíz, o sea, no tieni ná echar de esti o ambus catiaus en la misma mata de maíz." (Jorge Manrique Peña).

El **fríjol de Año** se siembra intercalado dentro de cada hoyo del maíz para que se enrede por las cañas de éste, o se cuelga con la ayuda de parales o estructura de palos, alambre e hilaza. Cuando llega la cosecha se comienza a recoger las vainas o "*bichuelas*" de abajo hacia arriba de cada planta. A medida que las "*bichuelas*" se van madurando en la parte superior de cada planta se van recogiendo. Las que aún no están maduras se recogen después.

"El frijol de Año se siembra pu'ahí entre el maíz y se le pone un palitu con ramita, bien bonita, bien clavadu pa que no se caiga como el maicitu, esu echa jrijol que es la grandeza. Ahí se va viendu se va recogiendo, va echando a cosechitas, y va uno y da vuelta, más que sea con el sombrero o con la ruana echa un poquito pa llevar a la casa." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Antiguamente se acostumbraba a regar la alverja y el fríjol sobre la tierra y tras de eso se picaba con azadón para que quedaran tapados. Esta práctica se denomi-

naba *"tapar alverja"*, labor de las *"pionadas"* que esparcían la alverja en las lomas, preferiblemente, porque allí se daba mejor. Los antiguos *"tapaban"* la alverja en laderas que talaban sin quemar el barbecho, esparciendo el *"chiquero"*, posteriormente las nuevas generaciones empezaron a quemarlo. Cuando se empezaba a tapar la semilla sobre el barbecho, que de antemano había sido picado, se caminaba de izquierda a derecha moviéndose en zigzag, desde el pie a la cabecera. La alverja junto con el fríjol se regaba por puñadas sobre el barbecho cubierto de antemano con *"chiquero"* o residuos de las cosechas anteriores. Este trabajo se dividía entre los obreros, de manera que unos iban regando alverja y fríjol, mientras otros iban detrás regando ceniza y estiércol, después todos se ponían a tapar la semilla con tierra picándola con azadón. Otras veces una o varias personas se encargaban de picar la tierra con azadón, mientras que detrás de ellos iban otras personas regando la semilla y otros regando el abono negro y la ceniza.

"Por los lados de abajo [tierra caliente] la prefieren [la alverja Tibame], esu cultivamus en cantidá, entos, ya no era sembrada, sino tapada, regada. Por exemplu, nosotrus teníamos una finca allí en los Bancos [Bancos de Páramo], que era lomudo y esu regaban hasta diez obrerus; se regaba una arroba de alverja botada; botada adelante y luego la gente detrás tapándula con palas, picandu y bocabajandu la tierra y ahí quedaba tapada y resultaba de una arroba cualquier diez, doci arrobas di alverja, en la época en que se daba. Se dejó agotar esa semilla porque llegó una especie de maleza para la tierra, ahora ya no se da, se tapa y luego naci y se amarilla y se dañó, se pierde la inversión. Especie de yielu, cómo es que nombran esa vaina, y nos tocó abandonar las siembras.

Mis padris tapaban y ya nosotrus cuando estábamus grandis, esu ya nos salía pocu el terrenu para cultivar, porque era que antes daba la mata, de verdad servía trabajar, pero ahora ya no, se dañó. Esu era que granaba, de una manotada, lo que se llama una media [una puñada de granos] de vender hoy a mil pesos, esu salía por ahí una tazada de alverja desgranada. Hoy en día ya toca es con abonus y sembrada, ya hay partis que toca colgala. Por decir, sembrar alverja en este rastroju, toca es colgada, si no la yerba la mata, la consumi y ya no la deja. Entos, ya no se biega a sembrar porque es perder la inversión." (Don Crisanto Vera Manrique).

Si la tierra está muy apretada, como consecuencia de la pisada del ganado, la sementera no puede crecer a sus anchas dentro de la tierra, por eso se debe picar muy bien para soltarla. Para tapar alverja se escogía, y aún hoy en día, preferiblemente una zona de ladera o *"loma"* en un retazo de tierra que no haya sido sembrado recientemente (potrero o toyal), porque la tierra está más descansada y abonada y los resultados de la cosecha pueden ser mejores que las siembras en barbechos de terreno plano. En loma se da mejor el grano y crece más rápido porque los rayos del sol caen con mayor intensidad en la semilla sembrada y luego a la planta. Así

contrarresta las "yeladas" o hielos porque el calor que recibe la tierra se va dispersando poco a poco durante la tarde y la noche. El "calorcito" hace que la planta se dé más rápido y sin necesidad de aplicarle tantos químicos para controlar las "yeladas". Otra razón por la que se prefiere la loma es que el agua se escurre evitando pudrir la semilla. En lo plano la alverja no se tapa: se siembra en eras (melgar y hoyar) y se cuelga en parales o en una estructura de varas de madera, alambres e hilaza en la que se enreda el bejuco para que evite la humedad del suelo. Cuando no se cuelga la alverja los gajos deben ser recogidos del suelo antes de que llueva. Actualmente casi no se siembra alverja ni haba en Guayome porque falta mucho el agua en el mes de enero cuando llega la cosecha, que hoy coincide con la llegada de la temporada seca. La gente debe colocar riego lo que incrementa los gastos de inversión.

*"En octubre voy a sembrar alverja, hay que taparla; allá es "tapada", se riega y se tapa el "recau"; se pica con azadón y ahí queda tapada y ahí se deja hasta cosechar, ella no es menester desyerbarla, ni se fumiga. El recau es todú este asunto de los granus; alverja, jrijol, haba. Pienso cultivar pu'ahí media arroba de alverja, pero si no alcanza pa todo el retazu, entoncis, me va a tocar comprar más. Esta es alverja **Calostra** jue traída desde **Guateque**, ya hace unos años que la tengo, esa se deja secar en la mata y de ahí si se recoge y ahí si sirve pa la semilla, echamus el cortecito hasta onde alcance y se riega ceniza y seguido se riega la alverja, después le echamus la rocería pa que quede el chiquero por encima de la alverja. En **octubri** son las "tapas" de alverja, según el puesto porque de allí más abajo ya calienta más y toca tapar más presto [más temprano] y acá ya no calienta más y toca tapar más tarde, se empieza a sembrar del pie pa'riba. Aquí por la ladera se puede mejor tapada. A la tierra estéril si toca echarle un abonito más pa que se dé mejor.*



Foto No. 20. Picar tierra con azadón.

*Este retazo de arriba hace 15 años que no había sido cultivado, el retazo de abajo más bien si ya ha sido cultivado más, entos, este pedazo de arriba está bien abonado porque la tierra está más descansada, entos, se da más la mata; se le echa este abono y el jique picado pa que se de mejor la alverja, entos, ya grana más (ver **Foto No. 20**). Aquí ya no es menester echar más junigada na, ni desyerbala, ahí se deja hasta la cose-*

cha, ella si no necesita más ná, eso es lo bonito pa taparla. Pa resumir se empieza a regar la alverja, el abono que se le echa encima es la ceniza y también algunas hojas de fique picadas y por último se pica la tierra con azadón. Toca "repicaitu", toca picar más la tierra porque no se puede dejar muy entera porque tapa mucho la mata de

alverja, inclusive toca picarla más cortica [se hacen cortes más seguidos en la tierra con el azadón] y así la alverja se dejiende y sale." (Don Puna Cabezas Cuesta).

La alverja que se siembra en lo plano no tolera la presencia de vientos fuertes (lo mismo el maíz) ni humedad alta.

"Hoy mismo en la tarde se va a elaborar una cuneta [o zanjas o acequias] para que corran las aguas lluvias y no se nos encharque la tierra, enseguida procedemos a sembrar la alverja. Los surcos se hacen dependiendo de la pendiente y al mismo tiempo se mira el aire para que no derribe el cultivo." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Acá se va a sembrar alverja sólo al lado de la cabecera, porque al lado del pie no se siembra porque se enyerba mucho ligero, porque allá es más húmedo. Entonces, no se puede sembrar por el momento abajo porque la termina ligero la humedad, la yerba mata la alverja." (Marco Emilio Pedrao Manrique).

La acción de picar la tierra con el azadón permite revolver las semillas, el abono, la tierra y el "chiquero". Este último permite que el bejuco de la alverja y el fríjol se enreden en él, extendiéndose por toda el área del barbecho. En la vereda el promedio del área sembrada de una arroba de alverja Ojinegra junto con un kilo de fríjol Fundano en terreno plano no sobrepasa los 20 m² de tierra.

"A la alverja no se le da sino la sola palia y cuatro jumigadas. La alverja da por ahí a los tres meses, da más tarde en las tierras frías de más arriba, esu dependi del clima, dependi del terrenu, donde el terrenu es abonau, un poquito ya más cálido, entonces, le rinde mejor. El abono que se le echa a la alverja es un revuelto de abono de ceniza con Urea. En la alverja hay 40 cm. entre mata y mata y entre surco y surco 80 cm." (Don Laureano Gamba Franco).

La alverja que se siembra en hoyos apartados o catiados con otros siembros tienen una disposición particular. Los hoyos de la alverja se ubican al lado izquierdo (ver Figura No. 62) de cada surco, si se observa desde el pie de cada uno, asociada con el fríjol. Aunque también se siembra asociada con el maíz en un hoyo del lado derecho. Otras veces se siembra en el centro de cada surco en el hoyo donde va la

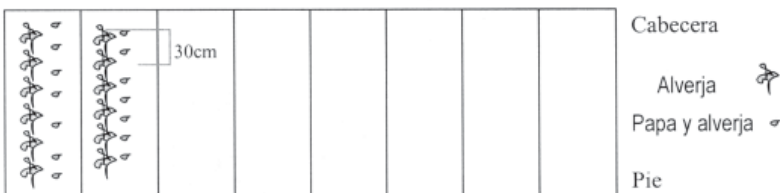


Figura No. 62. Sementera de papa y alverja.

papa (ver Figura No. 63) y también a ambos lados de cada planta de una sementera de **lulo**, cuando éste está pequeño, aprovechando que la cosecha de la alverja demora **tres o cuatro meses** en darse en clima templado, lo que no afecta al cultivo de lulo.

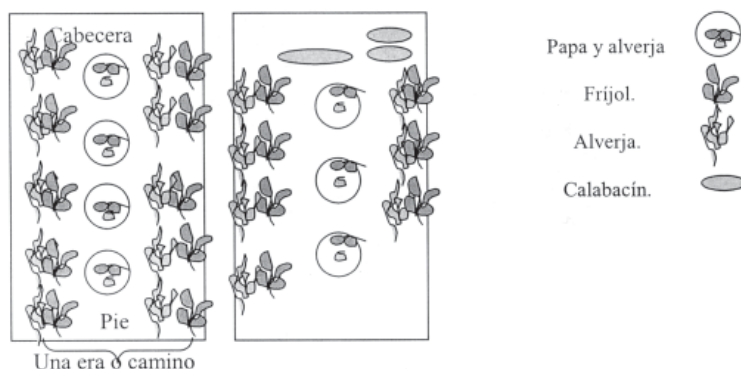


Figura No. 63. Camino de papa, alverja y frijol de la familia Alfonso de Ciénega Valbanera.

"Hoy vamos a empezar arreglar la tierra pa la próxima semana sembrar el lulo. Aquí primero se palió, se hizo los hoyos y se le echó **Furadán Granulado** [fungicida], que es un plaguicida, y se tapó de nuevo la tierra. Voy a sembrarle **alverja** al lado. Como no podía hacer sólo los hoyos porque me demoraba mucho tiempo, le dije a un primo, familiar de mi mamá y lo contraté para que lo hiciera por \$50.000. Como él mismo pensó, en cuatro días acabó.

[...] Al lado del lulo se siembra la alverja. A los veinte días de nacida la alverja se aporca, se le da bote a la tierra que tiene pasto Kikuyo para que no nazca más. Hoy se sembró alverja acá [1]. Dentro de 20 días se siembra la otra acá [2] (ver **Figura No. 64**). " (Arturo Vallejo Manrique).

"Yo alisté la tierra, le echamos cal continuamente y se la revolvimos paleándola. Después hoyamos y le echamos **Furadán Granulado**. Estando las plántulas encapachadas⁷⁹ en la casa, de tamaño pequeño, le echamos **Atracol**, **Nutrimón** [abono químico] para controlar la **Gota** [hongo]. Luego cuando ya taban de cinco centímetros las sacamos de las bolsas y las sembramos en tierra. Les hicimos hoyos y le echamos el Furadán." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).



Figura No. 64. Cultivo de alverja "catiada" con lulo.

⁷⁹ Plántulas de lulo sembradas en pequeñas bolsas negras.

La alverja que se siembra al lado de la papa debe ser colgada para evitar que la hierba la mate y las ramas de la papa la ahoguen. Muchas veces se cultiva la alverja en por ambías con otro socio pero se prefieren las siembras individuales.

"Al nivel de un surco se siembran cinco matas de alverja alrededor de una mata de maíz, cada mata de alverja tiene tres o cuatro granos en cada hueco." (Don José Morales Suárez).

"Esta alverja a principios de mayo ya estaba naciendo, hacía ocho días que había sido sembrada. Para el tres de mayo estábamos colocando la cruz y ya estaba naciendo la alverja; en ocho o quince días ya echa a salir por juera de tierra la alverja.

*...se echa en cada hoyo de a tres alverjas **Ojinegras** sembradas al pie de la mata de papa, esta semilla es traída de Bancos de Páramo [vereda]. La idea de sembrar la papa con la alverja, son ideas desde mucho antes, pa ver si se goza y si no mejor cada sementera aparte.*

*...regar la papa, fumigar, abonar, regar alverja y después tapar el cultivo son los pasos para cultivarlas. La clase de abono que le voy a echar a la papa y a la alverja es los **Tres Catorces** o **Triple Catorce** [14-14-14]. Voy a echarle unas alverjitas más que sea, si la yerba [Barbasco] la deja, esa yerba en poco tiempo vuelve y avanza la sementera." (Don Jorge Vallejo Alfonso).*

"Hoy sembré alverja en un barbecho pegado al lulo, sembré de a tres alverjas por hoyo. Estas alverjas son para mí sólo provecho, no forman parte de la compañía que tengo con mi socio, a él le di la plata pa que comiera pero sólo del lulo." (Arturo Vallejo Alfonso).

"La alverja sale y crece más que la papa, claro que se le puede poner un alambre para colgarla. El cultivo de alverja antes se sembraba hoyada, por la era se hoyaba y se sembraba junto con las papas, pero sin colgala." (Marco Emilio Pedrao Manrique).

Otros siembros que se acostumbran a asociar con el lulo es el **tomate de árbol**, que se siembra intercalado. También se siembra fríjol intercalado con el lulo en dos tiempos: antes de sembrar el lulo y una segunda vez cuando está recién nacido el lulo.

"El tomati de árbol se siembra intercalau con el lulu, se le echa abonau y también se le jumiga con los mismus venenos que se le echa al lulu. Esi si se puede abonar bien abonau, pero lo que pasa es que le da sombra al lulu y más le da Gota, por lo que cada cual debe ser sembrado solito, mejor se da." (Arturo Vallejo Manrique).

"El lulu lo sembramos con el frijol ahí de por medio. Antes esto era potrero, luego inventamos de arar, sembramos frijol y luego lulo." (José Benedicto Gamba Cabezas).

La **mora** se acostumbra a sembrar al lado de otros siembros como el maíz, la alverja, el fríjol, etc. Varios miembros de una misma familia pueden sembrar varias tablas con este siembro para poder sacar varios cortes.

"En ese maíz que está hacia abajo había mora sembrada antes, pero tocó cortar-la porque no dio resultado. Arriba hay otro cultivo que fue sembrado por mi abuelita, y mi tío sembró esos otros dos caminos." (Daniel Mora).

Los hoyos del **haba** se localizan al lado izquierdo de cada surco, si se observa desde el pie. El haba **Tinjacá** también puede ser sembrada en el centro de cada surco, asociada con la papa o con tubérculos de distintas clases como la hibia, pero dejando un hoyo de por medio. A veces se puede asociar en un mismo hoyo con la alverja y/o el frijol, pero dejando un hoyo de por medio, y si se siembra también en los hoyos centrales con la papa, ésta debe formar una figura de zigzag con el haba sembrada a la izquierda para que no queden tan próximas, de tal forma que no quede hombro a hombro. De esta manera se asegura que la siembra de haba se logre al máximo, en todos o en alguno de los hoyos sembrados. En la cosecha se comparan los resultados obtenidos en cada uno de los hoyos sembrados para saber cual es la mejor asociación.

*"La papa va por aquí en la mitad del surco y a una orilla va la haba y al lado derecho va el surco de maíz [ver **Figura No. 65**]. La haba se empieza a sembrar por ahí de mata a mata, que quedi de a 50 centímetros de separaa. Se riega el abonu negru en el joyitu y después si se le riega la semilla de haba. Se siembra en esti mes de abril y por allá pa agostu se cosecha, dependi comu la quiera unu sacar. En mazorca sali más ligeru, por ahí a los cinco o seis mesis, y seca, entos, por allá a los sieti mesis."* (Don Juan Manrique Peña).

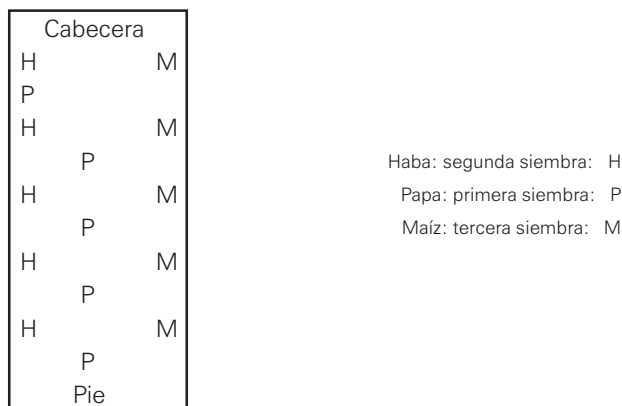


Figura No. 65.

"Yo siembro la haba dentro del hoyo de la alverja y el frijol, a un lado del camino, y también le eché haba dentro de la mata de hibia en el centro del camino pa ver cuál se da más. En ambos lados del camino sembré de la misma clase de haba, de

la **Tinjacá**, sino que la eché ahí asina pa no perder la tierra. Ahí se le echa abonitu y ahí va, a ver si se gozan, se gozan, se gozan." (Don Otoniel Franco Cabezas).

Los hoyos de las "**duras**" como la papa, los nabos, las hibas, las rubas, la arracacha y la yuca casi siempre están en el centro y a lo largo de los surcos. Generalmente la papa se siembra en la parte plana de los barbechos. Distintas clases de papas que tengan el mismo tiempo de cosecha se pueden asociar en un mismo hoyo, así no se desperdicia el espacio de los surcos. En ocasiones, como lo hacían los antiguos, se asociaban en un mismo hoyo con el frijol, la alverja y el haba. Las variaciones más comunes eran: ruba con haba y frijol; hibia con haba y frijol, nabo con haba y frijol; papa Quina junto con haba y frijol. La variación se daba en las semillas principales (ruba, hibia, nabo y papa) que aparecían intercalados o en distintos surcos, mientras que el haba y el frijol permanecían en todos los surcos (ver Figura No. 66). En otras sementeras se observó que a veces las papas se ubicaban en la cabecera de los caminos, mientras que en el interior de estos se ubicaban las hibas, rubas o nabos (ver Figuras No. 67 (a, b, c)).

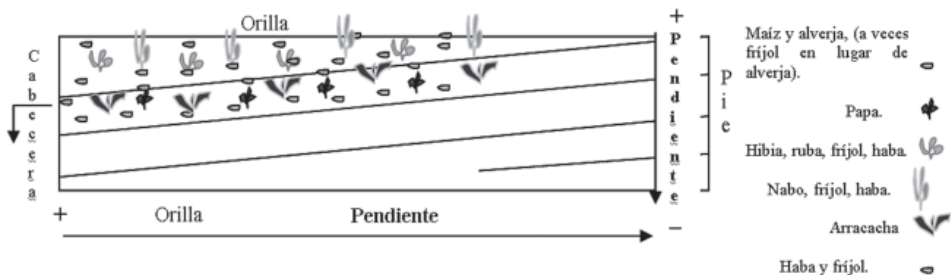
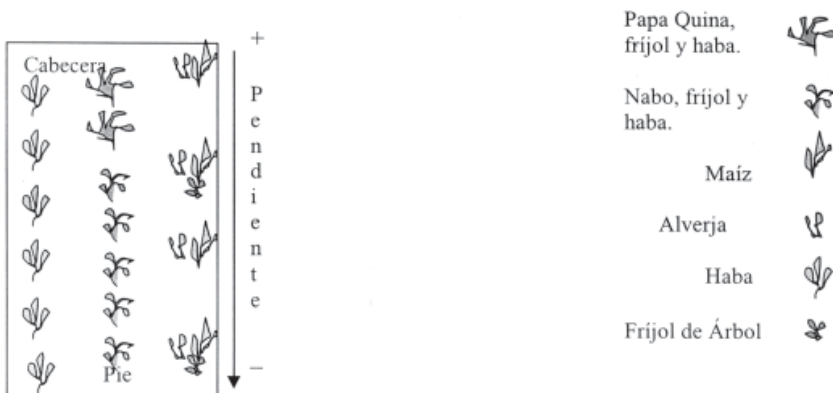
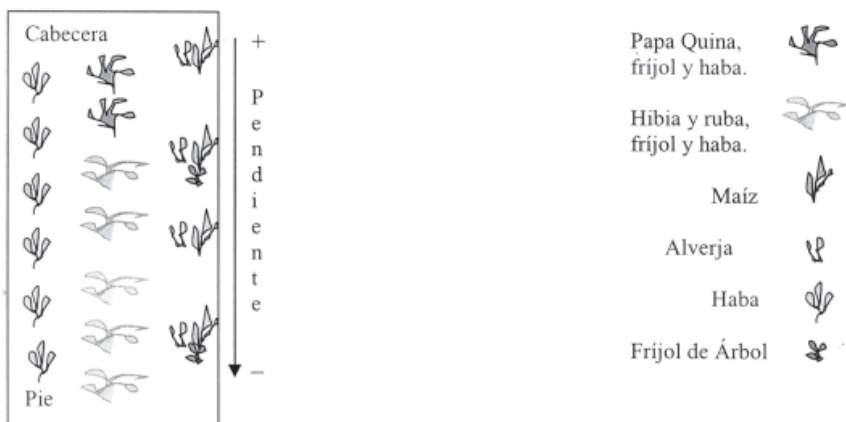


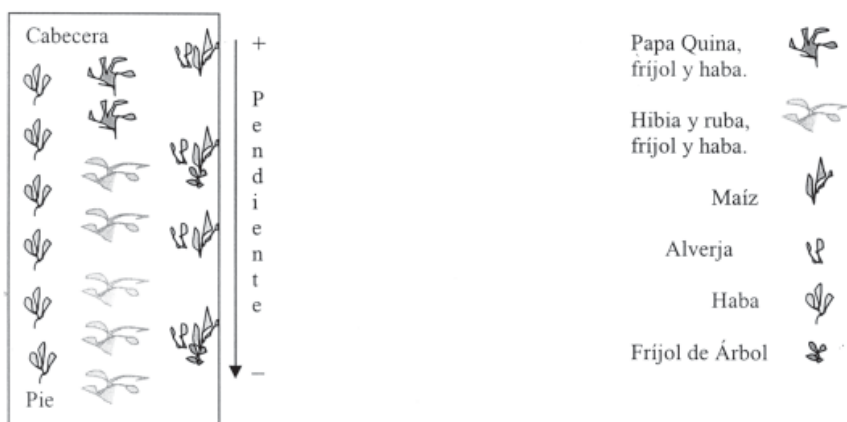
Figura No. 66. "Cateo" de cultivos.



a. Papa Quina y nabo (cultivos principales).



b. Papa Quina, hibia y ruba (cultivos principales).



c. Papa y arracacha (cultivos principales).

Figuras No. 67 (a, b, c).

Algunas partes del barbecho son irregulares e interrumpen el orden trazado por los surcos. Se trata de **"soroques"** u hogueras en donde se siembran hibas, rubas, nabos, papas Criollas, pepinos, calabazas, etc. Estas áreas son preferidas para sembrar cualquier clase de sementera por la presencia de las cenizas dejadas que aumentan considerablemente el tamaño de lo sembrado, para lo cual se deben dejar enfriar antes de sembrarlas. Estos "soroques" se pueden ubicar en las orillas o en el centro de los barbechos (ver Figura No. 68).

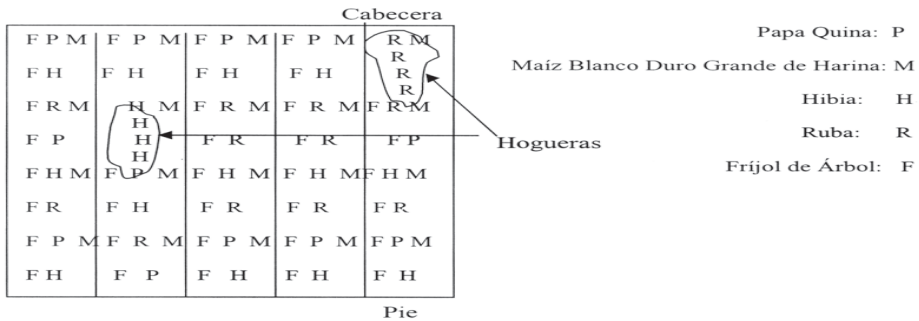


Figura No. 68. Sementera de papa, hibia, maíz y frijol de Árbol de la familia Franco Cuesta.

6.5 Tapar.

Después de hacer los hoyos para sembrar las semillas de *"comida"* como las *"duras"*, el *"recao"*, las *"pepas"* u otros siembros, se deben cubrir con tierra. Estos hoyos se tapan con cierta cantidad de tierra utilizando una pala, un azadón, o como recientemente está sucediendo, con una garlancha. Se le pone a cada hoyo dos, tres o cuatro paladas de tierra suelta y no muy gruesa, cuidando de tapar muy bien lo sembrado y de que no quede muy profunda la semilla para que los tallos que nazcan no se ahoguen. Con esto se quiere decir que hay una diferenciación en la forma de tapar los hoyos de los diferentes *"siembros"* o cultivos.

Las cepas o pies de las *"duras"* como la arracacha y la yuca (al igual que la caña de azúcar) requieren ser tapadas con poca tierra y se siembran o se entierran diagonal a la superficie de la tierra haciendo un corte con la pala para poderlas entrar. Algunas veces se fumiga y se abona cada hoyo si es necesario antes de taparlas. Mientras que otras *"duras"*, como las distintas clases de papas que hay en la vereda, los nabos, las hibias, las rubas, las batatas, las malangas, se tapan con dos paladas de tierra en cada hoyo y se empareja la tierra con la pala en todos los caminos. El *"recao"* y los demás siembros nombrados en el sub-capítulo anterior deben ser tapados con muy poca tierra porque los hoyos son más pequeños que los hoyos de las *"duras"*. Aunque si las gallinas están muy cerca se deben tapar más profundas para que no las escarben.

"Eso es poquita la tierra que necesita estas matas de papa Pastusa, porque sino se oga [ahoga]." (Don Otoniel Franco Samudio).

Mucha gente antes de tapar cada hoyo con distintas semillas, las rocía con fungicidas o insecticidas para evitar que ciertos insectos y hongos les hagan daño. Pasado esto se le riega abono *"negro"* (orgánico) encima y/o *"blanco"* (químico) alrededor de cada hoyo; éste último sólo si es necesario para que aumenten su fuerza de crecimiento, sobre todo cuando la tierra está muy desgastada o es un cultivo de *"segundo corte"* o *"rastrojo"*.

Generalmente en todo barbecho se empieza a tapar hoyos de izquierda a derecha y cada persona que participa de la siembra puede tapar los hoyos de dos caminos a la vez de forma que se va avanzando en zigzag sobre el terreno. Es decir, se tapa un hoyo de un camino y el otro del otro camino, y así sucesivamente. Cuando el barbecho está en una loma (ladera) con cultivos como la papa, los nabos, las hibas, las rubas, la gente sube por la zanja que divide dos caminos, melgados “*a/través*”, del pie a la cabecera tapando hoyos del lado derecho e izquierdo. Y luego de que termina en la cabecera sigue tapando los hoyos de los siguientes dos caminos, continuando desde la cabecera al pie, en forma serpenteada, hasta terminar de tapar todos los hoyos del barbecho. En cambio, en cultivos planos se tapan los hoyos tomando dos caminos, comenzando del pie a la cabecera y caminando por la zanja que divide cada camino, y continuando en los siguientes dos caminos, pero volviendo a comenzar desde el pie a la cabecera.

6.6 Cuidados de la sementera.

Ciertas señales en los cultivos avisan de su buen o mal estado. Si la sementera está amarilla es porque le hace falta algún abono, por eso es que la gente le aplica abono “*blanco*” (químico) para que mejore su crecimiento, pero si se abusa de estos agroquímicos se desgasta la tierra. Otro cuidado de la sementera es la fumigación de las plagas que se debe cumplir cada ocho o quince días con distintos fungicidas o insecticidas, que en resumidas cuentas resultan ser biocidas no especializados que dan muerte a todo lo que encuentran a su paso. También se acostumbra a “*aporcar*”, que es lo mismo que aterrar, palear o platear cada mata de la sementera, según sea el tipo de asociación establecida (“*cateo*”). Una sementera se atierra una, dos y hasta tres veces en el caso de que se necesite cubrir la raíz destapada por las aguas lluvias o el viento, lo que le permite a cada mata tener más minerales para terminar de crecer. Entonces “*aporcar*” es abrigar las matas con tierra o acomodar a cada lado de la planta, tierra proveniente de la proximidad de la misma y de las zanjas de cada camino o surco. Se atierra con la ayuda de palas o azadones, teniendo especial cuidado de no cortar las raíces de lo sembrado. La razón por la cual se siembra en surcos es porque permite organizar la sementera para poderla desyerbar, aporcar y abonar. En parte por eso se siembra el maíz en la orilla derecha de los surcos o caminos (si se observa desde el pie del surco) para hacer estas actividades con mayor comodidad.

Hay diferentes momentos para “*aporcar*” una sementera, según dos estadios de crecimiento de la planta, uno es después de la germinación y el otro antes de la floración. Cuando se “*aporca*” se aprovecha muchas veces para “*güachapiar*” o “*cogachar*” (desyerbar) y re-abonar la sementera. Esto último quiere decir que se vuelve a regar abono “*negro*” (orgánico) al lado de cada planta o abono “*blanco*” (químico) alrededor de cada planta. Esto sucede generalmente en todos los cultivos, pero hay ciertas diferencias como en el caso del maíz que cuando está de una altura de unos 20 cm. se debe “*aporcar*” teniendo especial cuidado de que las pe-

queñas hojas o "*jiquias*" de la planta no queden aprisionadas dentro de la tierra y de no cortar las raíces con la pala, por lo que resulta mejor "*güachapiarla*" con la mano. Y cuando esté a punto de espigar se debe aterrar por segunda vez para que la planta tenga fuerza para dar las mazorcas. En el caso del maíz no hay necesidad de abonar otra vez la tierra cuando se "*aporca*" por segunda vez porque ésta no requiere de tanto abono como si sucede con la papa. En el caso de las papas, las rubas, las hibas y los nabos, se deben "*aporcar*" una sola vez antes de que florezcan recogiendo las ramas hacia el centro de la planta y abrigando los tallos con tierra. En este caso si se re-abona con abonos químicos alrededor de cada planta para que produzca mejor "*comida*". En el caso de la alverja, el frijol y el haba se deben "*aporcar*" con poca tierra y sólo una vez, y también antes de que florezcan. Después de cosechar la sementera se prepara nuevamente la tierra (arar) para una segunda siembra, de allí algunas veces salen los "*toys*" o las "*duras*" que no se recogieron de la cosecha anterior. No se puede consumir esta comida porque está germinada o pasada de comer. Posteriormente mostraré con más profundidad cada uno de estos cuidados nombrados anteriormente.

Otros factores que afectan los cultivos y que hay que tener en cuenta son las condiciones del medio natural donde están sembrados y la manipulación que la gente hace de ellos.

"En esta chamba que baja resume agua de arriba, y entonces, en lo húmedo el frijol no se bota bien. Entonces tocó cambiarle el agua por el otro lado, hacerle una zanja y cortarle la corriente de aquí arriba del caño que baja." (Jorge Manrique Peña).

Los estados hormonales de las mujeres hacen que una sementera se coseche bien o se dañe.

"Las mujeres que tiene el período no pueden tocar planta alguna porque la entecan, la marchitan. Pueda que no se marchite, pero no florea, pierde fuerza. Lo mismo pasa con una mujer que corte el cabello en ese estado porque marchita el cabello. No puede tocar o podar los árboles frutales, porque no florecen, no dan fruto. Una mujer en ese estado también puede quitar la fuerza a su marido, embobarlo, quitarle su voluntad y hacer que haga lo que ella quiera; tanto que le pida permiso pa hacer las cosas, que lo domine y pueda mandar ella en el hogar; con una mugada [menstruación], poniendo debajo del colchón, en la cabecera de la cama unos calzones durante una noche o dándolo a beber en el tinto. La misma mugada se puede utilizar pa que una vaca o toro resabiado, ojalá pringado⁸⁰, se vuelva noble. Entos se le restriega esos calzones en el tuste [cabeza] del animal y ya. En cambio una mujer en estado de embarazo, ojalá pueda tocar un árbol frutal y ahí sí da mejor fruto y se goza mejor y así en toda planta." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

⁸⁰ Hijo de toro Cebú y vaca Normanda.

6.6.1 Fumigar las plagas de la sementera.

Los ciclos de fumigación de la sementera comienzan cuando se hacen los hoyos para sembrarla, se hace necesario fumigar en ese momento debido a la presencia de "plagas" en la tierra que no la dejan nacer. Para fumigar es necesario llenar una bomba de fumigación de capacidad de 20 litros con agua mezclada con distintos venenos. Los insectos y hongos que atacan la sementera desde su estadio de crecimiento más temprano hasta el más tardío son llamados "plagas", las cuales son combatidas con algunos venenos específicos que hay en el mercado, aunque para toda plaga no hay un veneno específico. Estos venenos se dividen en insecticidas y funguicidas (incluyen los plaguicidas) del más alto grado de peligrosidad (Grado III).

"El jrijol toca fumigalo tanto pal yielo como pa las plagas. Pal yielo o Gota [hongos, bacterias] funicidas [fungicidas] y pa las plagas cetidas [insecticidas] y junicidas [fungicidas]." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

La gente denomina los venenos de forma muy variada y como mejor lo pueden recordar, porque estos resultan muchas veces impronunciabiles. Los nombres de los venenos cambian cada mes como estrategia de mercado que permite borrarlos de la memoria de la gente y evitar así sanciones futuras por los efectos dañinos que estos pueden causar en la salud humana y animal.

"...pues esu si es lo que pocu se le graba a unu. Muchas vecis unu se descuida y no anota los nombris y lo que pasó, pasó y ya llega otro nuevo, y ya se siguió comprandu del que va resultandu. Y también día por día llega más plaga, que no le sabemos ni el nombri." (Don Crisanto Vera Manrique).

Cuando se comparan las etiquetas de muchos de estos venenos se puede ver que los compuestos siguen siendo los mismos. Algunas veces con aditivos nuevos o porcentajes variados. En las etiquetas de los venenos se pueden leer advertencias de los efectos nocivos que pueden causar los compuestos en el cuerpo humano y cómo prevenirlos, pero las casas agropecuarias a la hora de hacer las campañas publicitarias para venderlos no recalcan a la gente de ese cuidado. Además el lenguaje técnico en el que están escritas no permite una clara interpretación del mismo, y muchas veces por la acción del agua y del sol se van borrando, lo que produce una desinformación peligrosa que desencadena un uso inadecuado del producto. Como por ejemplo no tener en cuenta el uso de guantes, careta e impermeable a la hora de fumigar. Aún más, las bombas empleadas para regar los venenos están en pésimas condiciones, permitiendo el escape mortal del líquido sobre el cuerpo de la gente. Aunque algunos evitan esto colocándose ruanas viejas o plásticos en la espalda, pero no los protege del todo. La espalda es considerada la parte que debe ser más protegida del contacto con los venenos, por lo que se evita

a toda costa que el mortal líquido se escape de las bombas, pero a veces el líquido se escurre hacia las piernas empapándolas.

"La mano está contaminada de veneno. Después me toca bañarme con agua y jabón porque la mayoría de drogas pa las enfermedades de la papa tienen un tercer grado de toxicidad, en los folletos se puede leer. Como decir acabo de fumigar y es perjudicial si una persona se coloca a "guachapiar" [desyerbarla] de orita pa bajo. Le puede pasar algo a la persona porque por el aire y la respiración está atrayendo el tóxico de la droga y le puede dañar el cerebro, le puede dar cualquier ataque al cuerpo, al cerebro, al corazón. El tóxico va del aire a los pulmones y enseguida a todo el cuerpo." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

La gente también evita comer, fumar y tomar guarapo a la hora de fumigar, y aísla el "toyo" del guarapo de los implementos de fumigación, como bombas, baldes y cucharas. Estos últimos también son aislados en cuartos separados de la cocina o de las alacenas de los alimentos, cuidando también que los niños de la casa no se acerquen por accidente a estos lugares, por lo que se colocan en partes altas o se pone candado a la puerta.

"Me toca bañame pa tomar mi guarapo." (Don Pedro Mora Fernández).

Al no usar careta cuando se está bombeando el líquido se aspiran los venenos que caen directamente a la cara causando afecciones pulmonares, ardor y brotes esporádicos en la piel, mareos y dolor de cabeza y de estómago. Y al no usar guantes, la piel está en contacto directo con los componentes tóxicos a la hora de prepararlos, como ocurre en la "corroca" cuando se unta el maíz con venenos, como el Ortoside, en el momento de la siembra. Entonces cuando se saca la semilla de la corroca la gente se unta las manos. Además la proximidad de la "corroca" con el cuerpo produce que se inhalen los vapores fuertes, experimentando malestares corporales inmediatos. Por lo tanto, se tiene un contacto permanente con el veneno hasta que se termina el trabajo, causando específicamente malestar general, pérdida de visión, del tacto, del apetito, mareo, dolor muscular, óseo y cefálico, y afecciones de los órganos internos. Casi nunca se mezclan por separado los venenos, como lo indican las instrucciones.

"Una dolencia de cabeza, comu una tontera y una agonía a la boca del estómago. Esi remediú lo intoxica a unu." (Don José Guillermo Peña Manrique).

"Lo aconsejable es batir esos venenos en un balde pero yo los mezclo ahí mismo en la bomba para no untar tantos recipientes." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Los venenus pueden perjudicarlo a unu, toca es cuidase unu. Los anterioris tenían la costumbre de regolver los jungicidas en una olla y iban y lo regolvían con la mano y esu era peligroso. Ahí sí de verdad se va entrando los jungicidas por los

poros. Esu era que recuerde cuando yo taba puru pequeño, yo taba de unos ochu años a diez, cuando hacían eso. En épocas anterioris los antiguos usaban el Manzate, y cuando me eché a conocer, el Manzate ya taba descontinuo, pero todavía lo siguen usando. ¡Cómo son las cosas! Ese era pa la Gota de la papa." (Don Víctor Franco Samudio).

Para distinguir los abonos "*blancos*" (químicos) de los insecticidas y fungicidas la gente denomina a los primeros como "*químicos*" (con una doble pronunciación: "*quínicus*" o "*clínicus*"), mientras que los fungicidas se pronuncian como "*junicidas*" y los insecticidas como "*seticidas*".

Aún así, la gente casi no diferencia los insecticidas de los fungicidas a la hora de usarlos para combatir los "*yelos*", la Gota (hongos) o las distintas "*plagas*" (insectos). Se hacen mezclas de uno y otro, sin regla, para las plagas que no tienen su correspondiente veneno en el mercado. Las sementeras no son atacadas por una sola clase de "*plaga*", por eso se mezclan distintos venenos para combatirlos.

"A la alverja se le echa Furadán pa la plaga, pal yielo se le echa Benlate, Cursate, Ortoside." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"Pa la plaga le estoy echando Top Sul, pa lo bichitos que le hacen daño a la hoja de toda la sementera y pa la Gota y Tostón, y lo que se trate en general. El Folpán sirve pa lo mismo. El Manzate con el Aviso se lo echo a la alverja. El Pynex es otro que utilizo pa las plagas, pa las pulguillas y toda la clase de trozadores de la sementera de la papa. Empezando la siembra no le eché químico a la alverja, sólo después pal Trozador, como a los veinte días después de que nació. Después se volvió a jumigar y está pa jumigarla ahora. Llevo ya unas cuatro jumigadas." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Eso ya no echa nada, se yela por el tiempo. Conjorme sale una nieblina que mirábamos que día bajita, esa se tira la sementera. El remedio es fumigarlo. ¡Cuando es un cultivo hartito de maíz, fumigarlo eso qué... no sirvi de nada!" (Don Pedro Mora Fernández).

Además es fácil ver en algunos buscadores de Internet⁸¹ que así lo permiten, que muchos de los venenos usados en esta vereda, y por qué no decirlo en muchas áreas rurales de Colombia, están siendo prohibidos internacionalmente por haberse comprobado alta mortalidad e intoxicación severa por su uso. Sólo algunos países como Ecuador, Argentina y Chile, han prohibido la entrada de algunos agrotóxicos, gracias a la acción política de ciertas ONG's de carácter ambiental y social. Situación que no ocurre en el resto de los países que seguimos siendo el patio trasero de los experimentos de la producción agroindustrial en masa, que con su maquinaria de muerte producen y encuentran la forma de vendernos estos tóxicos que entran por vías legales en los gobiernos de turno, sin que nadie lo impida aún (ver Tabla No. 24).

⁸¹ Buscadores como Google o Colnodo.

No	Nombre	Principio activo	Peligrosidad		
			M	T	C
A.	INSECTICIDAS				
1.	Basudin 600	Diazinon	0	0	0
2.	Curacron	Profenofos	0	0	0
3.	Curater	Carborufan	0	+	0
4.	Decis	Deltametrina	0	0	0
5.	Furadan 5G/10G	Carbofuran	0	+	0
6.	Karate	Lamda Cihalotrina	0	0	0
7.	Krlthane	Dicofol	0	0	RNC*
8.	Lorsban 2.5 P	Cholorpiriphos ethyl	0	+	0
9.	Matababosa	Methaldehido	0	0	0
10.	Malathion	Malathion	++	RNC	0
11.	Parathion	Parathion etílico	++	++	0
12.	Roxion	Dimetoato	++	+++	+*
B.	FUNGICIDAS				
1.	Aviso DF	Climoxanil	0	0	0
2.	Benlate	Benzimidazol	0	0	0
3.	Cobre Nordox 50	Cobre	0	0	0
4.	Dithane M-45	Mancozeb	++	+	0*
5.	Dithane FMB	Mancozeb	++	+	0*
6.	Manzate 200DF	Mancozeb	++	+	0
7.	Mancozeb	Mancozeb	0	0	0*
8.	Ridomil	Methalaxy	0	0	0

SIMBOLOGIA

M Mutagénico

T Teratogénico

C Carcinogénico

+++ Positivo para tres test experimental

++ Positivo para más de un test experimental

+ Positivo para un solo test experimental

RNC Resultados no Concluidos

Fuentes:

- Lista de productos Prohibidos y Peligrosos. Instituto Oncológico Romagnolo de Italia (Reg. Emilia-Romagna)

- Lista de plaguicidas cancerigenos, cuya presencia en alimentos procesados no será permitida en los Estados Unidos después de 1996/NRDC. Press Reléase, 12 de Octubre de 1994.

Datos suministrados por el Ing. Manuel Suquilanda de IICA-PRONADER vía e-mail. Colombia, 2001.

Tabla No. 24. Niveles de peligrosidad de los plaguicidas utilizados frecuentemente en la producción agrícola en la vereda de Resguardo Mochilero en leguminosas, oleaginosas, raíces, tubérculos, hortalizas y frutales.

Hay algunos venenos denominados "sistémicos" cuya acción protectora contra los insectos es a largo plazo porque sus compuestos químicos se concentran en la raíz, tallos, hojas y frutos de los cultivos de tal forma que perduran por semanas en ellos, pasando luego a los humanos al consumirlos, fijándose en los tejidos grasos del cuerpo, como el cerebro y la médula espinal.

"Hay muchas clasis de venenos como el Juradán [Furadán] en líquido. Aunque hay Juradán Granulado, entos, se le puede echar a la planta en redonditu. Ese Juradán es tóxico, o es de las drogas más tóxicas que hay en jumigadas, porque ese se le concentra a la planta. Si se jumigó ya la planta, lo recoge o se le entra al tallo de la planta. Esi Juradán y el Decis se concentran en la planta, son drogas muy tóxicas, peligrosas para la persona humana." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

De los productos más comúnmente comercializados en las veredas de Garagoa están el Furadán, el Lorsban, Malation, Manzate, entre otra lista de productos. Algunas personas realizan mezclas de estos agroquímicos, originando nuevos tóxicos que expuestos pueden causar severos estragos en la salud humana y animal. Para los ecólogos, el problema no termina ahí, porque el uso continuo de químicos de alta toxicidad está ocasionando fuertes problemas ambientales, contaminando las aguas superficiales o subterráneas. La exposición crónica a estos tóxicos puede producir infertilidad, cáncer, modificación genética, sintomatología como fiebres, vómitos, graves afecciones oculares y dérmicas, problemas respiratorios y gastrointestinales, y otros problemas de salud del consumidor o productor expuesto a productos fumigados (ver Tabla No. 25). También daños generalizados en los cultivos y muertes de animales domésticos, que se agravan en las zonas y épocas de fumigaciones.

Descripción	Efectos sobre la salud humana
Insecticidas organoclorados. (Aldrin* , DDT, Lindano, Endosulfan, etc.).	Acumulación en la grasa del cerebro, hígado y leche materna, cáncer, esterilidad, abortos, defectos de nacimiento.
Insecticidas organofosforados. (Parathion* , Tamaron, Monitor, Metasystox, Malathion* , etc.).	Intoxicaciones mortales, cáncer, lesiones en el sistema nervioso.
Insecticidas carbamatos. (Temik, Furadan* , Benlate* , Curater*).	Intoxicaciones mortales, lesiones en el sistema nervioso, cáncer y defectos en el nacimiento.
Insecticidas piretroides*. (Baytroid, Ambush, Decis* , Karate*).	Son poco tóxicos, pero causan enfermedades alérgicas.
Herbicidas. (Paraquat* , Liquat).	Quemaduras en la piel, daño en riñones, pulmones, hígado, cáncer.
Fertilizantes sintéticos (Abocol* , Nutrimón*).	Acumulación de nitratos en el agua y tóxicos para la sangre.
Partículas finas del suelo (polvo).	Enfermedades respiratorias y alergias.
Equipos de fumigación deteriorados.	Intoxicaciones agudas y crónicas
Aguas contaminadas con desagües.	Enfermedades del estómago y de la piel
Quema de rastrojos y basura.	Sofocamiento, dolores de cabeza y mareos; liberación de gases tóxicos.

* Insecticidas y abonos usados por la gente en la vereda Resguardo Mochilero, y generalizados para todas las veredas de Garagoa.

Tabla No. 25. Principales riesgos de salud humana por la práctica de la agricultura convencional.

La mayoría de las sementeras se fumigan cada ocho días si es tiempo de invierno (agosto), cuando llega el verano (enero) disminuye a 15 días la frecuencia de fumigación, hasta disminuirla totalmente en los meses de máximo calor (febrero-marzo) porque en estas fechas las plagas disminuyen su presencia.

"Se puede jumigar cada ocho días depende del tiempo, si llueve no se puede jumigar porque se lava el remedio y la mata no alcanza a chuparlo. Entonces depende el tiempo se puede jumigar cada ocho o quince días. En la época de lluvias se aconseja jumigar seguido. Mientras que en la época de sol se aconseja no jumigar mucho. Cuando se jumiga y se viene la lluvia, entos, se lava el veneno. Entos toca repetir la jumiga por ahí a los cinco días, puede ser o más de seguidu si llueve muchu." (Arturo Vallejo Alfonso).

El inicio de la temporada de lluvias coincide con las siembras y con la mayor presencia de insectos-plaga. Mientras que el inicio de la temporada de sol coincide con la cosecha de las siembras de Año Grande (algunas siembras anuales) y las siembras de Guayome (cosechas trimestrales o semestrales). El inicio del invierno y del verano trae el "yelo" que es el agua que se escapa lentamente del suelo en las madrugadas despejadas. Si la noche anterior hizo frío y el día comienza soleado se forma una capa de neblina baja que moja las hojas, quemándolas por la acción de los rayos solares.

"Yo jumigo en tiempos lluviosos, como lo dicen los jolletos de la droga. Si es tiempo inviernos toca jumigar cada ocho días, mínimo. Además hay veces que casi no se deja controlar cuando hiela bastante o las nubes traen harto hielo. Esa vaina cae y de una vez queda sancochada la sementera." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

El "yelo" afecta los cultivos de maíz, haba, lulo, alverja, papa y tomate de árbol, creándole hongos que son combatidos con fungicidas como el Top Sul líquido y el Roxión disuelto en agua, que también sirven para combatir el Pulgón y el Quete. Si el verano está muy fuerte puede caer más "yelo" sobre la sementera. Cuando se despeja mucho el cielo, desde las dos de la mañana hacia abajo, es seguro que cae más "yelo". Entonces se hace necesario el riego para evitar que eso suceda.

"Ahora voy a echar el veneno con el agua, pa la plaga, al tanteo, toca no mucho, pu'ahí unas tres o cuatro copaditas. Le echo Top Sul que sirve para el yielo, luego le echo Roxión para la plaga. Con una jeringa se le echa 20 cm., pero si no hay se le echa dos chorritos con la tapa a la bomba de fumigar. Eso es pa fumigar contra el Pulgón, el Quete y contra el yielo." (Don Pedro Mora Fernández).

"Las hojas del tomate de árbol están amarillas, lo mismo que las del lulo. Lo que pasa es que están averanadas, esu es del sol y del yelo que le caen, entos, se amarillan."

El verano está como muy bravu porque calienta muchu y las plantas están "un solu ser, no crecin", se achicopalan. El riego se hace de noche y cada media hora se va cambiando de lugar hasta que empapi todú y por la mañana ya se quita y se pone en el suelo, pa que corra el agua ahí, y como ahora la tierra tá calienti, entos, la absorbe la tierra. Cuando calienta muchu le caen los rayos del sol muy bravu a la sementera, la quema, lo mismu el yelo." (Arturo Vallejo Manrique).

El yelo es propio del clima frío y ataca mucho al maíz Chiratá. Por eso se cambia de sitio de siembra en el mes de febrero, para que no se aclimate evitando hacerlo en el mes de marzo porque las lluvias están avanzadas y lo pueden dañar. En tierras de clima templado se obtienen mazorcas para los últimos días de octubre, mes caracterizado porque se preparan los amasijos con la mazorca tierna.

"El maíz Chiratá se jumea o se revuela cuando se yela, o sea, que se vuelve de color negro, o se dice que se duerme ["quedar un solo ser"] porque no sigue creciendo más. Yo le solicité a don Pedro que me vendiera pu'ahí unos dos maicitus del blanco pa sembrar, pero me los obsequio, como esa gente es muy buena. De él pienso sembrar unos surquitos pocones aquí en tierra fría. Aunque no se da muy bien, pu'ahí una esquinita haber, eso ya queda ya pa la menguanti que entra, es un experimentu. No interesa sembralos más tarde puallá la otra semana que entra, que dicen que ese maíz toca sembralo más tarde. Pero entonces, aquí por lo frío de pronto toca es sembralo más ligeru, pero jalta allá abaju arreglar la tierra un poquitu, paliar." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"El Chiratá sí ha sidu de tierra fría toda la vida. En esu de Tibaná, Jenesano, Boyacá y Soracá, en todú esu se siembra maíz Chiratá. Esa semilla de maíz se consigue puallá a esus laus cuando lo quera cambiar unu. Peru entoncis, comu puaquí no la siembro, la llevo puallá pabaju donde don Marcus y de allá ya lo cambiú pa'riba, y ahí así. Y a la guelta de añu, entoncis, si se llega a dar ahí pa'llá el Chiratá y si llegamus a tar vivus sembrar puallá pa más pa'riba. Así no se aclimata muchu el maíz, llevádulu de una altura más baja a una alta, y lo contrario. Con ese maíz se acostumbra a hacer chicha de masa, sopas, pan y masato." (Don José Guillermo Peña Manrique).

Es importante no descuadrar las fechas de siembra para que las cosechas no se "yelen" y también para que no se perjudiquen por la aparición de ciertos insectos dañinos. Si se siembra, por ejemplo, el maíz o la papa en pleno verano, la tierra está muy seca y no germina sino hasta que las primeras lluvias la "apuren" (germinación).

"No sé jumigaba muchu el maíz, peru aún así, el que siembra prestu, más ligeru lo perjudica la plaga. Entoncis toca jumigar y sino viene a acabar con la planta." (Don Pedro Mora Fernández).

Los **arreboles** afectan la maduración del maíz, la papa, el haba, la alverja y la caña de azúcar. El arrebol es causado por el sol y se observa cuando el cielo se

amarilla en la tarde⁸² o en la madrugada de los días del mes de agosto, septiembre u octubre, correspondiente a los meses más lluviosos del año, aunque también caen en los meses de diciembre y enero, correspondientes a los meses más secos (verano largo). Interrumpe el crecimiento de los frutos, semillas o raíces quemándolos, y las semillas detienen su maduración.

*"Al maíz lo ataca esa misma **roya** [hongo] que ataca a la alverja. Vecis cuando ya va a dar la producción, entonces, le viene a dar un **arrebol**, se le pasa una amarillesa a la jiquia [hoja], no lo deja engruesar, se queda así delgado. Para combatir eso toca cultivarlo más prestico, sembralo un mes más antes [en Año Grande]. Por ejemplo, se siembra la mayoría en marzo o en abril, entonces, toca sembrarlo en acabis de jebrero, unos quince días o un mes menos para que no lo alcance a coger esa yielada. Yielo se llama porque sancocha la planta, lo produce la lluvia. Vecis dicen que se amarilla el cielo, una amarillesa la tardi y con eso tiene pa que se amarille el maíz. Eso pasa la mayoría en este tiempo de octubre. Vecis se daña el cultivo, vecis lo estamos protegiendo con ceniza, vecis le haci, vecis se jumiga con algo de remedio pa la Gota o el yielo como el Ortoside.*

Un virus que lo llaman roya también le cae a la alverja y le amarilla las hojas, ya casi no la podemos cultivar porque primero se cultivaba en riego. O sea, que se regaba en el barbecho y quedaba en jorma de almácigo; en las lomas se sembraba así. Ahí si se tapaba más hartica, se llamaba "tapar alverja", se cultivaba a veces unas cinco arrobas. Entonces, la dicha enjermedad que amarilla la planta, no nos dejó ná. Entos guelta y cultivala por las lomas nos tocó; por ahí se cultiva ya poca. A la haba también la ataca la enjermedad de la roya." (Don Laureano Gamba Franco).

Muchos de los venenos usados en la vereda han venido degradando la tierra y sumado esto a la acción de los abonos químicos, han disminuido la capacidad regeneradora de la vida en la tierra necesaria para las siembras. No se pudo hacer una relación más completa de los venenos utilizados históricamente en la vereda desde tiempos pasados, pero se puede decir que los primeros venenos que la gente recuerda que se empezaron a utilizar en la vereda eran pocos y no cambiaban de nombre comercial cada mes, como sucede hoy en día. También era muy notorio que la concentración o la efectividad de muchos de estos era de mejor calidad de la que existe en el presente.

"Los fungicidas se empezaron a usar hace 40 años pa'cá, porque antiguamente no se fumigaba la papa. Se principió con uno que llamaba Polidol, luego vino el Manzate, el M45, Furadán y otros. Esos venenos o los químicos alcanzaron a estresar la tierra." (Don Pedro Mora Fernández).

⁸² "Una amarillesa a la tarde."

"De esos jungicidas antiguos apenas quedaba el agua verde, era pa jumigar la papa, el frijol y la haba. También había un fertilizanti que aumentaba muchu la planta, pero no me recuerdo el nombre. De los antiguos ceticidas estaba el Aldrin, que era una harina blanca que muchus le echaban en corona a la mata y otros pa jumigar la misma, era el más antiguo. Otro que era de jumigar sementeras era el Oxicloruro de Cobre que se usaba pa jumigar papa, frijol, haba, maiz." (Don Crisanto Vera Manrique).

Son pocas las personas que no utilizan venenos o que lo hacen en bajas dosis para mantener su sementera libre de plagas. Esto ocurre por la escasez económica para adquirirlos y la desconfianza que despierta su uso en la salud humana, por lo que se prefiere sembrar poco y controlar los insectos de otras maneras, como quitarlos con la mano cuando se pueden ver. Pero resulta que hay otro tipo de plagas como los hongos que son invisibles con consecuencias bien visibles como la pudrición y el color amarillo o "cenizo" en las matas, de los cuales se muestra bastante preocupación porque no se han podido controlar. Más cuando las instituciones encargadas de ayudarlos, como la Umata y Corpochivor, no tienen el conocimiento de esta problemática en la vereda o no les interesa. La Umata del municipio no presta ninguna asesoría acerca de estos insectos que atacan este tipo de cultivos.

"Por lo regular, pocus utilizamus los jungicidas porque esu lo que produci es el cáncer, para mí tengu esu, por esu procuramus trabajar con ceniza y rociali a las plantas, hacer hogueras cerquita pa que el humu desinfecti y no yeli tantu la labranza." (Doña Presenta de la vereda de Ciénega Valbanera).

"Hay ocasionis que funigo los cultivus porque hay un picachu que va trozándulus, pero muy poco se funiga contra ello. Cuando unu mira que tiene parasitus la hojita y que tiene el animalitu unu lo mata a mano. Peru el problema es que todú está cogiendu un color amarillento y pocu a pocu se va muriendu la sementera, lo que pasa es que ahora todú se vuelve piedrudu, como el tomate que toma un color cenizo, no se sabe por qué motivu. En la curuba es un animal que se mete por entre el bejucu y tiene una cabeza gruesa, es muy fuerte, porque aún el ocalito, que es la madera más dura que hay por acá, se gana a hacer huecus y metesi ahí. Lo llamamus el picachu, todú lo va trozandu, lo que es la mora, la granadilla, la curaba. En todú lo que es de bejucu se va metiendo ahí el dichosu gusanu y lo va trozandu y se come todú el corazón y la matica se echa a secar. No hay a quién pedir ayuda. Una ocasión vino los de la Umata con un señor de Tunja y nos hicieron dos reuniones en la escuela. Lo único que nos dieron fueron frutales y cómo hacer el hoyo de un árbol pa sembralo, debía hacerse grande, de tal y tal tamaño, aportale el abono negro, pero dejalo en bolsas unos dos meses y ahí sí sembrar la matica en tierra. Eso fue todo y no volvieron. Ese día, yo traje a mi casa a ese señor a que viera lo que pasaba con mis frutales, pero me dijo que no sabía de esi insecto, del picacho. Lo único que me dijo era que si aquí había guerrilla y yo le decía

que hasta ahora gracias a Dios estábamos bien, que hasta ahora nada. Seguramente por eso no golvió, por el temor a la guerrilla, que quién sabe qué le hicieran, fue el único que vino, de restu los de la Umata, qué!" (Anónimo).

Anteriormente no se utilizaban fungicidas ni insecticidas para fumigar la sementera porque no había tantos insectos que la atacaran y los que habían eran controlados con el uso de plantas, como el borrachero que alejaba a la hormiga Tambocha del maíz en el momento de la siembra, y la cal que combatía a la "Chía"; siendo los insectos que más molestaban las sementeras. Los "Chunguyes" o "Juicieros" también la afectaban pero el daño no era tan alto como ocurre hoy en día. Poco a poco se fueron diversificando las plagas que se hicieron fuertes, y curiosamente, a medida que fueron apareciendo ciertos insectos-plaga empezaron a salir más venenos en el mercado, y con ello empezaron las propagandas y los bazares para promocionar los nuevos productos gratis, inicialmente, sin "olerse" que tendrían que comprarlos por toda la vida que queda por delante.

Otra de las causas que la gente cree que incentivó la presencia de las plagas fue la construcción de la represa de Chivor, que aumentó considerablemente la temperatura y la humedad en la región, lo que a la vez causó la extinción de ciertas especies frutales que no se adaptaron al nuevo cambio climático. Estas plagas, como la mosca, afectaron los frutales como la naranja, que era muy famosa en la región. Otros frutales que también había en la región como el aguacate, la chirimoya, la guama, la champa, el mango, los nísperos, el mamey, fueron disminuyendo su capacidad reproductiva, helándose con el paso del invierno y el verano, en otras palabras "*madurando viches*", mueren en el árbol sin madurarse jamás, su exterior y su interior se oscurecen, como si se tratara de una especie de Gota, y su carne se endurece al punto de perecer piedras. La entrada y adaptación climática de nuevos frutales en la vereda, como el lulo y el tomate de árbol, han subsistido gracias al "*dulce jugo*" de los venenos o biocidas. Pasado un año, el cultivo de lulo ya ha dado la primera cosecha, coincidiendo con la entrada del verano. Entonces en esta temporada se disminuye considerablemente la frecuencia de fumigación y cuando llegue el invierno se inicia un nuevo ciclo de fumigación a la "*pepa*" que próximamente se va a cosechar.

La presencia de nuevas plagas en la agricultura incentivó el uso de biocidas que desencadenó una maquinaria lenta de enfermedad y muerte en los cultivos, los insectos, la tierra, el agua, los animales y la gente. La aparición de ciertas enfermedades crónicas en la gente, que no eran frecuentes en la vereda, empezaron a causar dolencias, contrario a lo que sucedía antiguamente. Los cultivos disminuyeron su capacidad de defensa ante los factores climáticos y los insectos se volvieron plagas.

"La mayoría hoy día, dicen, que la sementera con muchu químico es dañoso hasta pal humano, que no hay comu lo que de a su gustu, al estilu antiguu, que naide se veía enjerme de Trombosis, de Erisipela, de todas esas vainas. Es que no más pa

sembrar la planta o los granitos de maíz, si no se le echa remediú no da, porque la hormiga, los bichus de la tierra se comen la semilla. A lo que está de dos o tres hojitas por fuera de tierra, toca jumigalo porque sino los Trozadoris o cualquier bichu llegó y se comió las plantas y no hubo mazorcas, no hubo maíz, porque se lo comió los bichitos de la tierra.” (Don Jorge Vallejo Alfonso).

No es falta de conciencia que la gente use estos biocidas de alta peligrosidad, sino que muchas veces no se encuentra otra forma de combatir la acción de las plagas que se han multiplicado en número y en especie en los últimos años. Estos productos han invadido un mercado de gran demanda, creando una mayor dependencia en la capacidad de acción de estos insumos. Aunque la gente comprueba que son cada vez menos efectivos y que al usar los productos “nuevos” que salen al mercado cada mes, juegan con el espejismo de controlar mejor las plagas, resultando cada vez más ilusorio. Aún así la gente sigue comprando, esperando que la próxima vez los resultados sean satisfactorios, viéndose envueltos en el círculo vicioso de la oferta y la demanda de los biocidas. La gente sigue comprando los productos así no cumplan los beneficios que describe la etiqueta. Las promociones que hacen las casas agropecuarias de los municipios se hacen a través de volantes que hablan de las ventajas de los nuevos productos, estrategia que es ya parte integral de cualquier promoción de productos agrícolas, certificando así la acción de los biocidas que matan lo que encuentren a su paso. Entre más olorosos sean y tengan más vivos los colores, mejor son los efectos mortíferos que traen en su interior, lo que es sinónimo del “progreso de las sementeras”. Se hacen “regalos” a los campesinos, como guantes, caretas e impermeables para promover en la gente el uso adecuado de las prendas que protegen contra el alto grado de toxicidad de los biocidas, pero que pasado un tiempo se vuelven inservibles por estar hechos de materiales desechables, lo que los obliga a acercarse nuevamente a los puntos de venta de estos artículos, resultando insostenible por los altos costos; lo que hace que la gente no regrese más, si no se los van a regalar.

En ese sentido, un brote de agroecólogos que han llegado al municipio a través de las instituciones y de las casas agropecuarias, recomiendan pensar en otras alternativas para la agricultura, como el uso de repelentes botánicos en lugar de insecticidas y plaguicidas químicos para el combate de plagas; así como el control biológico con plantas alelopáticas, la asociación y rotación de cultivos y la fertilización natural. Tal como lo practicaban antiguamente y lo siguen haciendo algunos habitantes rurales de nuestros departamentos, y que aún no han entrado totalmente en el mercado capitalista y la agricultura industrial. La gente misma sabe que estos biocidas son letales para la propia vida y que sin un cierto cuidado en su manipulación podrían sufrir intoxicaciones individuales o colectivas, por lo que han creado un sinnúmero de prácticas que revisan cada vez que reinician la fumigación de los cultivos. Estas prácticas evitan que el veneno entre en contacto con el cuer-

po por vía táctil, oral o nasal, pero no sucede así del todo, porque las fuentes de agua de consumo humano y animal están contaminadas por la presencia de estos compuestos químicos que se filtran en la tierra y llegan hasta las quebradas, las manas y el acueducto. Además, el agua de las quebradas cercanas a los barbechos se utiliza para preparar los biocidas, convirtiéndose también en fuente de contaminación de humanos y animales.

Las sementeras más atacadas por las “*plagas*” son el frijol Bolorojo, la alverja Ojinegra, el lulo, el tomate de árbol y la papa, y en una menor proporción están el maíz, el haba y la cebolla larga. Por lo tanto, estos cultivos son los más contaminados en la vereda. Otras sementeras, prácticamente, casi no son tan atacadas por las plagas, como el nabo, la hibia, la ruba, la arracacha, la yuca y la caña de azúcar.

Para las siembras grandes y pequeñas se utiliza la bomba de capacidad de 20 litros que se llena varias veces, y si es necesario, se repite la fumigación. Los venenos que vienen en polvo son medidos y manipulados con cucharas viejas para mezclarlas con el agua en la bomba.

“Las sementeras ahora vienen todas tóxicas. Eso es lo que uno viene a consumir. La gente se enferma de esos tóxicos, por decir el lulo o el tomate de guiso, los frutales. Se tiene el dicho que uno no se envenena porque uno no va a gastar para uno esos productos agrícolas. Entonces lo fumigan faltando ocho días pa vender las sementeras en la plaza. Por aquí no se da el gusano blanco, pero donde se da ese gusano, por ejemplo, por decir, por allá al lado de la Sabana, entonces, le botan Furacán Granulado a la tierra. Entonces si se puso bueno el precio de la papa en unos 20 días, entonces, arránquela y ahí va el tóxico pa la gente⁸³. Por eso dependen las trombosis y muchas clases de malezas. Hay personas que les produce vómito, enfermedad en los pulmones y dolores de cabeza por los olores del remedio.”
(Don Jorge Vallejo Alfonso).

Muchas “*plagas*” de distintas clases no atacan a una sola especie de planta sino a distintas dentro de la sementera, ocasionando graves e irreparables daños cuando se trata de cultivos “*catiados*”. Algunas “*plagas*” son de vieja data, como la “*Chía*” (o Chiza) y las hormigas, como la Tambocha. Mientras que otras “*plagas*” son de reciente aparición y poco estudiadas, como la Gota y la “*roya*” producida por los “*yelos*” potenciados por factores ambientales como las aguas lluvias y los vientos. Otras “*plagas*” que han llegado a las sementeras son el Trozador o Quete, el Pulgón o Loros, la Pulguilla, los Cachones, el Nebo, la Palomilla, el Gorgojo, la Babosa, el Saltón, el Arracachero. Cucarrones como los Chunguyes, las Viejas, los Mazamorreros, los Mayunos. Animales del monte como Zorros, Comadreja, ratones, “*arditas*” (ardillas), salamanquejas, comadreja. Aves como el Perico, el Chafí,

⁸³ Las etiquetas de la mayoría de los fungicidas advierten que se debe dejar de fumigar según un tiempo estipulado antes de sacar a vender los productos agrícolas, tiempo prudente para que el veneno salga de la planta y no sea consumido por las personas.

la Cocha, la Mirla, el Babaguy, el Ruaniparto. Mariposas. Mientras que otros insectos no son considerados "*plagas*" como los Grillos, las Avispas, las Abejas y los Abejones.

La mayoría de estas "*plagas*" se comen mucho la hoja del frijol, el haba, la alverja y la papa. Si no se está fumigando seguido acaban con el cultivo. En el mes de marzo sale el Quete que es el que más daña la papa. Mientras que el Pulgón en este mismo tiempo apenas comienza a salir de la tierra, por eso es el momento de fumigar toda sementera asociada. El Pulgón, el Quete, la Pulguilla y el Saltón atacan con mucha constancia el maíz, la papa, el haba y el frijol. A este último cultivo, el Pulgón lo ataca cuando está en "*bichuela*" o en "*mazorca*" (cáscara verde). La sementera de papa asociada con otros siembros es considerado el cultivo principal, por lo cual se le fumiga más, y de paso los otros siembros. La hormiga Tambocha es la primer "*plaga*" que ataca el maíz y el frijol cuando apenas se siembran en tierra y también recién nacidos, como el caso del maíz Blanco de Harina "*catiado*" con frijol Cargamento. Ciertos hongos que son llamados "*royas*" afectan también toda clase de sementera.

La "*Chía*" es un gusano de color blanco que habita en la tierra, se alimenta del abono que contiene, además de las hojas y raíces de la ruba, la hibia, el nabo, la papa, la arracacha, la yuca, y de la raíz de la caña de azúcar, el tomate de árbol y el pasto Kikuy. La gente dice que "*ella*" se encuentra donde la tierra está muy abonada, como sucede en los rastros. Los perros están pendientes de comérselas cuando se palea la tierra para sembrar. La gente no acostumbra a fumigarlas, así se comen parte de la sementera. Antiguamente contaba la gente que los antiguos recogían las "*Chías*" para comérselas, después de sacarles la tierra que contenían en su interior y también servía de remedio para ciertas enfermedades que son poco recordadas.

Las "*Chías*" son de dos clases: grandes y pequeñas. Las "*Chías*" poseen "*tarabas*"⁸⁴ con los cuales trozan y se comen las raíces, las hojas y la pulpa de las plantas. Entonces hay dos consideraciones por las cuales se les deja vivir o se les mata, la primera argumenta que son buenas para la tierra porque la abonan y la segunda las condena porque consideran que no son buenas para la tierra porque se comen el abono, entonces la gente las mata. La mayoría considera que estos gusanos "*labo-ran*" la tierra o hacen germinar la sementera por eso no se deben exterminar porque su ausencia puede esterilizar la tierra.

"Aquí las llamamos chías, esas no se junigan. Ahí toca dejar así que vivan en la tierra. Las chías se comen la savia del tomate de árbol, de la caña de azúcar, de la papa. [...] ...que pa un remediú encontráramos chías hay paliando. Un día coge las chías un jinado y me dici: "Tome pa su mamá señora." Sí, pa mi mamá señora [abuela] y recoja toda esa chía, la que iba saliendu y que es que se las comían, pero era

⁸⁴ Cuernos o cachos de algunos cucarrones. Torno antiguo de madera empleado para torcer cabuyas, referido también a los pies sucios que tienen los niños cuando caminan descalzos.

que le habían dadu de remediú, decían. Esa señora esa se las comía, pero yo digu que cómo va a ser con toda esa tierra que tienen en la tripa. Eso me lo contaron aquí en esta vereda y la mamá de ese muchachu vivía en Bancus de Páramu." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"La primer plaga que le entró a la papa jue la chíá. Eso decían los anterioris, mis papás señoris. Esas chíás van a acabar las hibias, las rubas. Eso en la papa es los solos toyoys [parecido a una vasija o recipiente de plástico]. Esas chíás habitían en la papita gruesa y hay comienzan a comer [haciéndole agujeros hasta dejarle sólo la cáscara] y ahí queda como un zurroncito [mochila]." (Don Custodio Manrique Pedrao).

"...esas son frías, pero cuando la tierra está caliente se calientan. Esas se meten entre la tierra y se comen la papa, la rumían, esa le hace unos huecononis." (Don Otoniel Franco Cabezas).

"Hay unas chíás pequeñitas que esas sí les gustan a los perros. Las de pantano son pequeñas y les gustan porque no tienen tierra. Mientras que las de tierra son grandes [habitan la tierra más seca] y están llenas de tierra por eso no les gusta. También porque les muerde la nariz. Las chíás de pantano son puro pequeñitas y los perros jozan [escarban] en los pantanos buscándolas y sacan toda esa plaga. Un día hicieron como un barbecho para sacarlas." (Doña Marina Rivera Toro).

"La chíá se va arrimando al pie de la mata y empieza papa por papa, en la hibia. En la arracacha también se alcanza a rumiar tal cual pulpa. Esu es muchu lo que sale; esas salen en la época de invienu también." (Don Crisanto Vera Manrique).

"Pu'ahí salen cantidades, sino que yo acostumbro a cogelas pa las gallinas [y a los "Babaguyes"]. Les estripu la cabeza pa que no se vayan puallá entre la tierra y sino se consumin pu'ahí entre la tierra; al jin vivin entre la tierra, son terrestres. Esas se comen el abonu de la tierra que se está produciendo dentro de la tierra, abonu del pastu que se corta o se pica. Entos aquí pa este pie comu todavía está rastrojodón, entos, eso se amañan muchu, entos toca recogelas. Más a la sementera no hay muchu peligrú de haceli dañu. Esas es mejor matalas porque se alimentan con el abonu de la tierra. Es que onde hay Kikuy se echa sementera porque abona bastante la tierra, entos, esa chíá se come el abono que produce el mismo Kikuy, sobre todo cuandu ya hay papa pa sacar. Esu roen la papa, se la comin, aunque no muchu; si cogen una papa dejan pu'ahí media toyá, se alcanzan a comer un retazo de papa.

Las chíás se transforman en cucarrón y el cucarrón se transforma en chíá. De una chíá, insecto de la tierra, sale un cucarrón, insecto del aire. Las chíás con esus cuernus o cachus o tarabas le comin la raíz a las plantas. Una chíá se transjorma en cucarrón y de ahí salen los cucarrones machos que tienin cuernus. Las chíás ponen los huevos en la tierra para transjormasin en cucarrones. Comu esus tienen una uña en la punta de cada pata, con esu se comen la papa y toda raíz y comu esas son gordas, son grasosas. La gente les quita las patas y las enjuagan y se las comen. Es que hay unas que son más gruesas a esa parte al lado de las patas. Pal lau de la cabeza esu es comu grasosu, esu es comu mera manteca. Entos de prontu las jritan

y les quitan la cabeza, las patas, y bien chicharronudas se las comen." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Las chías son larvas o semilleros que se trasforman en cucarrón amarillo. Se encuentran dentro de la tierra, se comen la papa y otras plantas. Dicen los anteriores que los indios se comían las chías, las abrían, les quitaban la tierra y se las comían fritas. Hay una droga para echarle a las chías para matarlas, pero yo no le echo de eso. Ahora no le he echado porque al mismo tiempo dicen que si se acaban las Chías se esteriliza la tierra porque hay unos insectos que le ayudan a laborar la tierra o la germinan, o le arreglan el germen pa la sementera." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Los **Chunguyes** son cucarrones de color café y amarillo que afectan las plantas de la sementera. A la alverja y el lulo le comen las hojas en la noche y en el día duermen bajo la tierra, pero cuando se fumiga no se atreven a acercarse a las plantas porque tienen veneno. Primero salían en el mes de mayo, pero ahora están saliendo más en el mes de abril (Año Grande), y después vuelven a salir en el mes de agosto (Guayome). Estos cucarrones no salen todos los años, eso depende del clima. Cuando llueve más seguido en la temporada de invierno, entonces salen, de lo contrario no.

"Como otra plaga que lo llaman los Chunguyes. También es una plaga que llega y ataca muchu la mata. Los Chunguyes son una plaga que viene volandu, volandu de mata a mata, es como una especie de cucarrón y se prende en la mata de mora, en la calabaza, en el frijol. Si no sé jumiga a tiempu acaba con la planta. De ahí salen las Chías, de una clase pequeña. Los Chunguyes llegan en épocas del invierno, esu ya llegan por ahí en mayo." (Don Crisanto Vera Manrique).

"El Chunguy es el que se come la papa. Esí mordisquea la mata, esus le comen la rama a la papa, le truezan el palitu, peru esus muerin por los insecticidas. Los que tán envenenados les toca cagar blancu. Ellus comen de noche, de día tán metíus dentro de la tierra y de noche salen a comer, y llegan y topan el remediú y ahí mueren, quedan en el suelo. Esa plaga sale pal mes de agostu y mayu. Miri los jeroques, esus ya están muertus, ya les tocó que no jartaran más papa. El año pasado no salieron por jin, no hubo daño y este año sí. ¿Quién sabe qué sería? Esí se come el chiqueru [o residuos de las cosechas], onde hay zarza⁸⁵ se comi la hoja, peru esu ya es monti por lo menus, no es labranza, sino chiqueru ahí. Los Chunguyes aparecen en la época que empieza a nacer la sementera de haba, papa, frijol, calabaza, las muerden y se comen la hojita." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"Los Chunguyes están entre la mata y salin por la tardi otra vez y si unu los coge se hacin ahí los muertus. Ellus buscan la tierra pa entrasen. Hay que dejalus a que un ratu les echo una jumigaita y esu si muerin con santa paz ahí. Esus no se comen la hoja, sino la raíz de la papa, ellus comin de nochi y dejan una mierda o cagarruta

⁸⁵ Mora silvestre.

encima de la hoja y apenas se llenan se entierran al pie de la mata, pa salir por la nochi a seguir jartandu. Esu es una ruina pa la papita que no la deja más. Ahí se la jarta, toca es jumigala a tiempu. Antis la haba no se la han comíu porque esu no dejan haba, frijul, menus al maiz. Al maiz si no le hacen mal. Pero al jin tous se muerin y ya también pasa la cosecha de plaga." (Don Pedro Mora Fernández).

Los cucarrones negros llamados **Viejas** ponen sus huevos que luego se transfoman en Chías. Los Currucucús (o Buhos) y los Gaviluchos son los enemigos naturales de estos cucarrones. Otros cucarrones llamados **Mazamorreros** también se comen el maíz, por eso los llamaron de esta forma.

"De la Chía sale el cucarrón grande o las Viejas, por el mes de agosto a diciembre ponen los huevos pa que nazcan otra vez las Chías. Los Mazamorreros salen de las Chías también. Esos salen en noviembre y duran mes y medio." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Las Viejas son cucarronis grandis que no dañan la sementera. En estu fríu no perjudican más bien, en lo templadón sí. Esus se vienen a volver Chías que también se comen la raíz, como decir, de la arracacha o de la papa. Hay van jormando rumiadero hasta que al fin se ganan a comesin parte de la mata." (Don José Crisanto Vera Manrique).

"Las Viejas salen en tiempos de que sale la mazorca, se comen la coca de maiz hasta que llegan al grano de maiz." (Don Pedro Mora Fernández).

Los cucarrones llamados Mayunos anuncian la proximidad del invierno, si no lo hacen es señal de que el verano se prolonga. En el mes de mayo, los animales domésticos se los comen en la noche cuando se entran a las casas atraídos por la luz de los bombillos.

"Los Mayunos salen en mayo pero ya no son dañinus pa la sementera. Esi es un bichu que no sé comi ninguna planta." (Don Crisanto Vera Manrique).

"De ellus no han salíu esti año, de razón que hay todavía verano. Esus salin cuandu haiga invienu. Ellus son rosaitus, parecidos a los Chunguyes, de esi grandor. Los Mayunos salin pu'ahí en esu de las cincú y media, seis de la tardi, es un enjambre de plaga, peru esu es por la pura tardi, es que sí es un "burríu" [zumbido como de abejas]. Peru ese si no hace ningún mal, peru esu, si ondi hay gatus, perrus, gallinas, se lo comen. A vecis las gallinas les cogi la nochi pa isen pal gallineru por llenasi de plaga de esa. No escucha tou ese plaguero de mayunos entre la tierra, peru hay días que es un enjambre; peru no salen tous los días siguiús." (Don Pedro Mora Fernández).

"Por el mes de febrero a mayo los Mayunos se meten en la tierra a hacer nidos y se los comen los zorros, los perros, los gatos y las gallinas." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Las **Zorras** y las **Comadrejas** cazan las gallinas, por eso la gente también sale a cazarlas con perros y escopetas de Fisto.

"Allí hay zorros cerca de la quebrada las Flores, al lado de arriba [que atraviesa la vereda Resguardo Mochilero]. Esos se comen la mazorca cuando grana. Donde hay zorros o armadillos esu es un pulguero, esu es la mina [señal que usan los cazadores para localizarlos]." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"El zorro anda en todo tiempo, se lleva las gallinas de una en una." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Otros animales de monte como las Salamanquejas, las *"Arditas"* o Ardillas y las Comadrejas atacan la alverja, el haba, el maíz y la papa.

"...sino que entonces aquí por lo que queda cerca al altu, la cuchilla, hay muchu plaguitu que le hace mal a la alverja, como los Babaguyis, Salamanquejas. Todus esus "galiapalis" se ponen a jartar alverja." (Don Pedro Mora Fernández).

6.6.2 Güachapiar, aporcar y reabonar.

Desyerbar o aterrar es casi la misma cosa. Al tiempo de *"güachapiar"* también se puede *"aporcar"*. Desyerbar es quitar la hierba cerca de los siembros con la mano, la peinilla o la guadaña, mientras que aterrar (palea la tierra) es darle la vuelta con la pala a la tierra que tiene hierba para sofocarla y también sacar con la pala tierra de las *"chambas"* o zanjas de cada surco para abrigo con ella más cada planta a los lados (ver Figura No. 69). La idea es voltear la tierra para que la hierba o maleza no crezca. Pasada una semana, el cultivo se restablece. La manera de *"aporcar"* en el Valle de Tenza es diferente del Altiplano.

*"En el **Valle de Tenza**, las aporcas o desyerbas son sólo con pala o garlancha hoy día. En cambiu, puallá en el **Altiplanu** [Cundiboyacense], donde se da la papa en realidad, puallá 'todu el mundu es con azadón. Por aquí también se puedi peru no se ha acostumbrau. Puaquí la mayoría de genti aporca la papa es con pala o garlancha."*

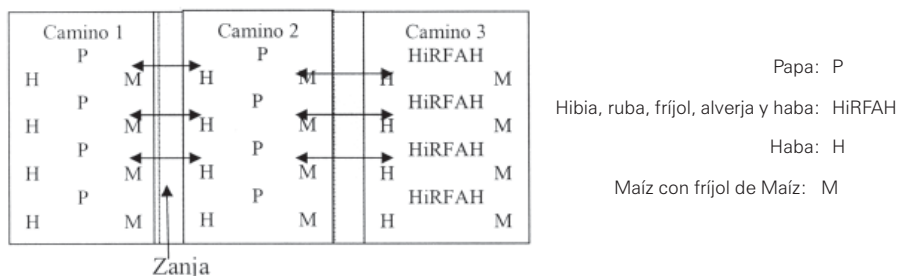


Figura No. 69. Aporcar.

Al mismu tiempu, entos, lo que pasa es que en cada tierra tienin su modu, puaquí pocu se usa el azadón. El azadón se usa peru pa picar la tierra, pa desgranala, pa picar el barbechu." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

En las tierras frías se enyerba más la sementera por eso se debe “*guachapiar*” constantemente. Ciertas hierbas molestan mucho la sementera cuando llega la temporada de lluvias, por eso son llamadas malezas, como el **barbasco** y el **tótamo** que salen mucho en los cultivos de tierra fría. Cuando se desyerban las sementeras se amontona la hierba aparte y se la saca de la parcela para alimentar las vacas.

*"El **Barbasco** es una mata que echa a crecer y daña la sementera, por eso hay que rozarla. Cuando florece esa mata se corta para que vaya abonando la tierra. Después ya se palea la tierra y se siembra la sementera. Esa yerba molesta mucho, se palea y a los tres días está viva. Esta yerba jloreá es como chuyuda o madura, esa no se muere en el invierno, en el puro verano sí. Entonces por esta época toca palearla constantemente. Esta yerba achila la sementera mientras ella madura, crece hasta cierto punto y se seca en el verano. Ella abona y vuelta a lo que echa a llover sale otra vez el yerbalón, como un cilantral, esa yerba le rinde mucho. Hace menos de quince días palié esto y ahora ya está pa paliar otra vez. De esa flor que echa sale nueva semilla, entonces, vuelta y reproduce y no se deja acabar. Entonces toca arrancala o rozala constantemente.*

*Comu ora siempre hay veranu en eneru y jebrreru, en marzo casi pocu, y a veces se teme por el aguita, entos, el maíz tandu sembradu con tiempecitu [antes de que caigan las primeras lluvias del año en el mes de marzo o abril], cuandu llueve, la yerba echa a nacer, entos, el maíz ya ha nacíu bien y no lo alcanza a molestar. Puaquí se demoró pa que lloviera y el maíz nació y se alcanzó a dejender, y sino toca tandu pequeñitu darle una desyerba y una media palia, y por ahí al mes y mediu darle casi la otra pa que la yerba no la moleste. Primeru se le daban tres palias, hoy día casi la dejamus sin paliar, le damus sino dos palias máximo, sí al caso. Onde hay arracacha si toca dos palias pa que la yerba no la moleste. Comu el haba sali primeru no la molesta la yerba. A esa se le echa una desyerbadita no más, comúnmenti. [...] Esta yerba es mala porque aprieta la tierra y no deja nacer a gusto, se llama **Purga de Perro**, es de lo que jartan los perrus cuando no quieren caldo [para purgarse]."* (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

*"Lo que sale costoso es la yerbita que se llama Barbasco que sale mucho. Hace falta la química para fumigarla, un matamalezas. Claro que se ha fumigado con **Cerpo** y eso le ha hecho algo. Esta yerbita con el **Tótamo** salen por la parte fría."* (Don Pablo Vallejo Alfonso).

Antiguamente enyerbaba mucho el maíz porque llovía más. Ahora como nace más rápido se le da una o dos desyerbas, ya sea en la Vega o en el páramo.

"Onde el jinado Juan Vallejo, en la cabecera de la vereda, le daban cuatro palias al maíz. Taba el maíz puro pequenito de unas tres o cuatro hojitas y le daban la primer palia. Taba de un altorcito como de diez centímetros de alto y le daban la otra. Ya cuando taba como de un palmo [30 cm de alto] le daban la otra, y la otra cuando taba cogollandu, ya pa espigar y así era que escogía [buena cosecha] maíz ese señor." (Don Pedro Mora Fernández).

El **maíz** cuando está creciendo tiene una serie de estadios que la gente relaciona para saber si el cultivo va a madurar, es tiempo de desyerbarlo y/o aporcarlo y el momento para cosecharlo. El cuidado del maíz se centra en tres labores básicas: aporcar ("*paliar*" o "*traspalear*"), desyerbar y fumigar cuando el tiempo lo amerite. Generalmente, el maíz se aporca una o dos veces, la primera cuando se enyerba, y le salen las primeras hojitas, cuando está de una altura de 20 a 30 cm., al mes y medio o dos meses de nacido, y la segunda "*palia*", si está enyerbado, sucede cuando el maíz está "*espigando*" o "*cogollando*" ("revienta la primera espiga") y algunos aprovechan para re-abonarlo con una puñada de abono negro, aunque no necesita de tanto abono; se le aplica abono "*blanco*", no se le aplica abono "*negro*". A esto también se le llama "*segundiar maíz*" o "*traspaliar*". Después de aporcarlo por segunda vez no se vuelve a la sementera sino hasta la cosecha. Cuando se desyerba el maíz, éste le toma ventaja al barbasco mientras nace, y si todavía está calentando la planta acelera su crecimiento. Si en la misma sementera del maíz hay arracacha se le deben quitar las ramas para que no cubra al maíz.

"Se aporca para que tenga fuerza para la mazorca." (Doña Etelvina Cuesta Rubiano).

"El maíz está para atierralu, peru es que acá comu pocu lo atierro. Entos con la peinilla se le echa una cogacha a la yerba pa que no lo adelgace. Después con la guadaña se le hace al centro, entre mata y mata, sin arrimale la cuchilla o la guarrusca [peinilla] mucho; porque a veces le arrima la cuchilla por desyerbalo a propia mata y ni por más técnica, entos, la sacan volando. En tierra calienti la mayoría llaman es dale la cogacha."

*Yo el año pasau no aporqué maíz, más bien, en lugar de esu le eché fue una abonaita. A veces con **ceniza** y **Nitrón 30** se le echa en redonditu y ahí si peligro. Me toca echale una atierradita peru esu es muy poquitu. Es que a veces, por allí he vistu muchus compañerus de agricultura que llegan y le atierran de puaquí pa bajo de la mata y entos, queda muchu altu atierrau y corri un vientu y sé quebra por bordu de tierra. Mentras tantu si se atierra bajitu él no se cae, queda con raicita y no se daña. Toca aporcar después, ojalá cuando ya vaya a espigar, que es cuando la planta está débil. A lo que ya echa a espigar o encucharar, llamamus que echa el cabellitu la mazorca, principia los granitus a reproducisin, entos, al maíz le cae polen de la espiga y le ayuda a engrosar los granos. Sin ese polen no queda sino la sola tusa y no*

echa granos. Pa mejor entender, por eso onde hay árboles frutalis tieni que haber bichitus, comu cucarronis, abejas, todos los animalitus que van de flor en flor "poletizando" [polinizando], pa que el árbol eche jrutos o no se pierda la jlor.

*Aquí comu en estu no hay más sementera juera del maiz, el de crucialo [segarlo], entocis, le damus a pie de mata la desyerba, o sea, platiale, arrancale la yerba o maleza. Se le echa una capita de tierra porque coja fuerza, conjorme va bonitu, pa que se restablezca la matica de maiz, entocis, se le platea en redondu, se le desyerba. Después entos, ya por decir algo ya con guadaña o con peinilla se le da la cogacha al resto de yerba. La desyerba se le puedi dar al estilu de tierra calienti, desyerban muy poco las maiceras. Puaquí ya se sabe cuando llegó el momento de aporcar el maiz, porque hay retazus que la yerba ya quiere ganale. Di aquí a unos ochu días la yerba ha cubierto la altura de la mata de maiz y entocis, ahí la yerba le gana al maiz, entocis, se pierdi la agricultura, entos, está en todú lo jinu de darle la primer desyerba. Ya tamus en **mayu**, puallá el **tres de agostu** hay que dale otra guachapiada, otra media atierraitá, a lo que se coseche el maiz. Entocis es para soltar a potreru, entocis, ya no se palea tantu, porque ojalá entre más teja el pasticu mejor, entos, por esu se requieri que ojalá quede parejo el terreno, que no quede con zanjas o cunetas. Comu decir aquí pa baju toca botale guadaña al pastu pa poder emparejar el terrenu, comu se había sembradu frijul Boluroju, entocis, alcanzó a quedar mediu surquiau o con surcus. Entocis hay que emparejar ese terrenu." (Don Jorge Vallejo Alfonso).*

*"Pa la segunda palia es que ya ta **"encogollando"**, ya después no se le da más palias porque ya espiga y ya comienza a vérsese **"enderechar"** la mazorca. Cuando se saque la papa se da la segunda palia al maiz, puallá en juniu o juliu que principia a cogollar, ya pa espigar. Qué hermosura de **Guascas** y de **Cilantru** que nacieron. Toca palialas también. Pu'ahí onde hay arracacha con maiz se le dan tres palias, a veces sino dos palias. En toda parte ahora se le dan dos palias, sea Vega o sea Páramo. La primer palia, eso sí dependi, va en la clase de la yerba, si tá enyerbado, se palea pequenón y sino, entos ya grande. A la segunda palia se le dice: segundiar maiz. A segundiar maiz cuando tá cogollando pa espigar, ya tá en lo jino de darle la segunda palia." (Don Pedro Mora Fernández).*

"Eso toca con una paciencia pa sostener las maticas, digamos desenyerbarlas. Se desenyerba sólo una vez el jrijol y el maiz. A toda sementera hay que darle las desenyerbas a tiempo porque sino la yerba la dañá. El cultivo de maiz, frijol y papa está lleno de barbasco. En Año Grande se corta y como llueve, ella retoña otra vez y hasta que no llega el verano no se marchita. Cuando llega el invierno ella se madura y es la que molesta aquí la sementera, porque de no desyerbar la mata a tiempo, eso no deja ná de maticas.

El maiz dependi si llueve, a los 15 o 20 días tá naciendo, y pa palialo pu'ahí depende a lo que eche a enyerbar, porque hay veces el maiz tá puro pequeño y la yerba es a ganali. Entonces toca hacerle una desyerbada, a los 15 días que nace el maiz o más. Con la traspaliada esta yerba se aturdi, todú que no llueva ligeru. De allí

pa'rriba en aquel rastrojo ya tá muerta la yerba. En esto echándole la traspaliada como caliente, entoncís, el maíz le coge ventaja mientras naci. El maíz, hoy en día le damus una sóla palia. Antes en una época tocaba tres palias, porque enyerbaba mucho. Ahora el maíz naci ligeru, entoncís, le damus una sola desyerbadita; pero como en estu hay arracacha, toca siquiera darle dos desyerbadas. Antes se enyerbaba bastante y entonces el maicitu que tába pequeñu la yerba lo tapaba porque la lluvia lo hacía crecer rápido. Toca al tiempu de desyerbar, toca sacudirle la tierra porque esa yerba casi no muere, es una yerba como chuya. Ella muere pero al tiempu del verano, como tá allí pa'rriba en aquello. Chuya es que no mueri fácil y al mismo tiempu pa que muera tiene que no quedar con tierra y sacudila porque la que queda con tierra, ella sigue ahí viviendo, por eso no muere tan ligeru." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Cuando la arracacha está **"catiada"** con el maíz se aporca cuatro veces a lo largo del tiempo de producción. Cuando el nuevo siembro está a boca de tierra, es el momento en que la hierba lo molesta más porque coincide con la llegada de las primeras lluvias, quitándole la fuerza para crecer. Se **"aporca"** con pala cada planta de arracacha depositando tierra y también chiquero que haya quedado de desyerbar alrededor del tallo, arropando las pulpas, pero cuidando de no poner excesiva tierra alrededor de cada una. Esto con el fin de que la hierba que quede alrededor no pueda crecer. Se esparce con la pala los restos de caña de maíz y hierba seca que hayan quedado de siembras anteriores en toda el área sembrada.

"Aquí en este rastrojo de arracacha se palea pa sembrar otra vez maíz en la orilla derecha de cada camino, mirando hacia a la cabecera de la sementera. La arracacha debe palearse durante los dos años del corte, dos o tres veces al año, cada tres meses aproximadamente, o cada vez que se enyerbe y necesite liberarse de la yerba que le quita nutrientes y la desmejora, como el barbasco. Las palias más comunes son las que se dan a principios y a finales del período de lluvias.

Aquí toy paliando esta arracacha Zarca pa que no se le meta la yerba. Esta arracacha lleva cuatro palias con ésta desde que se sembró en marzo. Claro que toda no se sembró al mismo tiempo. Las palias hay que darlas en todú tiempo. Mejor dichu aquí se aró y se principió a sembrar la semilla de arracacha, se sembró también el maíz. Entonces con la primer palia del maíz se palea la arracacha [cuando está de unos 20 a 30 cm. de alto] y a la segunda palia del maíz ahí también se palea la arracacha y a lo que ya hay mazorca [cuando se cosecha el maíz] se le puede dar otra palia. Las raíces que quedan del maíz cosechado se dejan pudrir en la sementera como abono [se quitan con la pala y se dejan al lado de la arracacha para despejar el área de siembra del maíz], y ya ahorita está palia es pa que coja ventaja, pa que madure la arracachita. Luego hay que seguir paliando. Hay que darle otra palia pa sembrar maíz nuevamenti [nueva siembra de maíz que se hace en el rastrojo] porque si llueve ligeru pa Año Grande se puede sembrar ligeru." (Don Pedro Mora Fernández).

"Aquí toy paliando o desyerbando esta sementera de arracacha antes de sembrar el maíz. A jines de jebreru o a principius de marzu toca sembrar por los laus el maíz. El mismo barbasco que se desyerba se riega y abona la tierra. Las primeras desyerbas son perecosas porque no muere la yerba inmediatamente, porque llegan las primeras lluvias. Esta arracacha ya tiene varias palias, esto es lo que llamamus rastroju. Esto ya tiene varias desyerbas porque como ya se sacó el primer corte de maíz que se va sacando pal gasto, ya se atiórró dos veces.

Por aquí, cuando ya empieza a abonanzar [verano largo] en este clima frío, como está enyerbadito le alcanza a dar fresco a la arracachita y no se muere la rama, por eso a veces se deja también la yerbita porque le sirve a la arracachita, porque a veces pierde la rama y queda el sólu tronquito si se deja despejado. Ya cuando se va a sembrar otro corte de maíz en la arracacha, entos, hay que desyerbala con cuidado porque le puede unu cortar el chiflo de la mata o la ramita [a la arracacha]. En estu paramositu nace más yerba y se mantiene la rama, en cambiú aquí más pa baju la ramita se le cae porque no nace tanta yerba, no queda sino el sólu tronquito, entonces, para paliarla toca esperar a que otra vez eche ramita, claro que eso se palea con tiempu antis, puede ser en los mesis de agosto o septiembri pa los cultivos de Guayome. O sea, se mira la mata lista pa paliar y ya cuando llega el veranu ya no la mortifica la yerba." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Los cuidados que hay que tener con la arracacha son al pie de la mata, hay que desyerbar bien con la mano y con la pala atíerrar un poco, pero con cuidado de no cortar las ramas y la pulpa que ya tiene la arracacha. Esta arracacha es de la Zarca. Ya es costumbre que cuando se palea la arracacha se le quitan esas hojas amarillas, como ya le sale rama más nueva. Voy a hacer corti [o zanja] en este camino largo para echar dos tablas, es que allá repartiendu aquellos dos lotecitus, esas son dos estancias. Entonces de pa'riba es arracacha y de pabajo es maíz. Entonces tengo que hacerle corti al camino. De esta estancia pa'baju mi abuelitu piensa echale una jrijolera Bolorojo a todo." (Daniel Mora).

El maíz a los seis meses está comenzando a **"cogollar"** o **espigar**, y dos o tres meses más tarde, aproximadamente, empieza a **"enderechar la mazorca"**, le salen las primeras **mazorcas**. Es el momento en que empieza a **encucharar** (**"churruscar"**). Cuando el invierno es largo se demora más la cosecha, hasta que no cesa el invierno no sale mazorca.

*"En éste mes de **octubre** el maíz ya está en mazorca [en clima templado a cálido] y dentro de unos veinte días o un mes ya hay mazorca [mazorca tierna para comer]. Este maíz ya **"cogolló"**, ya **"encucharó"**, ya está **"churruscando"** y ya **"espigó"**."* (Don Pedro Mora Fernández).

*"Este maíz no tiene fumigación. En las partes frías no requiere de eso como sucede en las partes calientes. **Cuchara** quiere decir que la mazorca se jormó y el*

*cabellito salió de la misma mazorca. Cuando la mazorca está como pa cogerla pa un asado, entonces, ya tiene que estar lo que llaman **enzasonada**. En sazón, eso se mira cuando la **coca** de la mazorca echa un color como a aplanarse o madurarse, entonces, eso ya es tiempo de que está en mazorca. Esto puaquí pa mazorca todavía demora un mes, porque hasta ahora está **encucharando**. Empieza a **reventar la coquita** de maiz; empieza a reventar la mazorca, es donde va a salir la mazorca. Este cultivo de maiz espigó hace como mes y medio. Eso es señal de que empieza a encucharar, eso como ha hecho bueno, pero es harto invierno lo que falta. Entonces se demora más la cosecha. Estamos en septiembre y por allá a finales de octubre pa noviembre hay mazorca. Lo que pasa con el jrijol o lo que pasa con la alverja, porque por aquí son más demorados los cultivos, porque la tierra es muy paramosa en esto. Entonces las plantas demoran su tiempo más, mientras se cosechan.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).*

El maíz maduro que está asociado con el frijol debe ser descogollado para evitar que el polen lo dañe.

“La jiquia [u hoja seca] del maiz hay vecis hay necesidad de quitársela cuando se aporca.” (Doña Elena Ávila Villamil).

“...ya que le escampé todo el jique al maiz, entonces, me toca echarle de a puñadas de químico alrededor a la pata de la mata de jrijol o se le echa en agua, y se pone “cacho a la manga”. Se le tapa con tierra.” (Daniel Mora).

Para aporcar el maíz (ver Figura No. 70) se recoge tierra de los lados de cada planta con una pala y se voltea sobre el tallo de cada una (1). Es decir que la hierba o pasto cucuy queda volteada evitando que se reproduzca. Cuando el maíz está muy pequeño se le debe poner poca tierra en la base del tallo y en la raíz, porque sino se ahoga. La segunda capa de tierra (2) que se deposita con la pala cerca de cada planta no tiene hierba, por lo que no hay necesidad de voltearla. De la zanja del surco también se recoge tierra con la pala para ponerla cerca de las plantas y formar la cama del surco o camino.

“Cuando tenga de tres hojitas pa’riba hay que echarle la primer palia, y se le echa cualquier abonitu al pie de la matica pa que se dé.” (Don Custodio Manrique Pedrao).

“El maiz puaquí cuando lluevi se enyerba ligeru porque como es en rastroju. Aquí toca desenyerbar esto ligeru pa que la yerba lo deje nacer.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

La **papa**, el **maíz**, el **fríjol** y el **haba**, se siembran en una misma época y al mismo tiempo, para poder “aporcar” todo en un solo momento. Por ejemplo, a finales de marzo se “atierra” la **arracacha** al lado de la **papa Pastusa**, **papa Criolla** y la **alverja** nacidas, sembradas en febrero. El **haba** se aporca una sola vez, cuando está a punto de florecer.

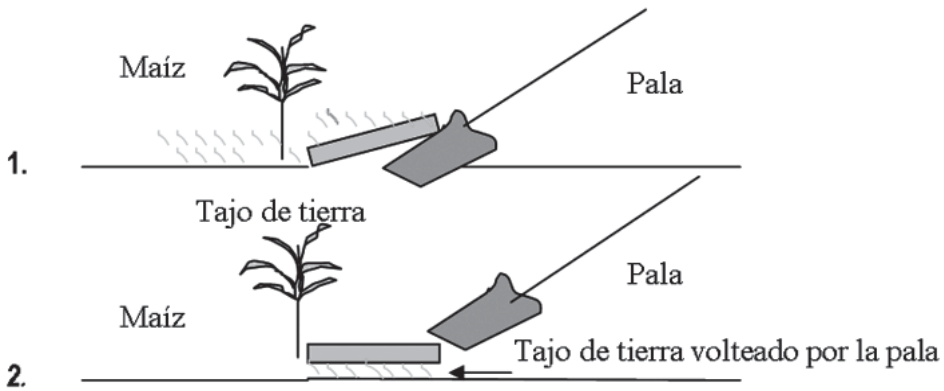


Figura No. 70. Palear maíz.

Cuando hay plantas de la sementera más crecidas que otras es porque se sembró primero unos surcos y después otros. En esos casos se “*aporca*” dos veces la sementera, cada una de ellas cuando las plantas estén a punto de florecer. La gente considera a veces que no puede sembrar todo al mismo tiempo, por eso divide el barbecho en dos tablas o más ajedrezadas, y siembra una tabla primero y posteriormente las otras. La **alverja**, la **papa** o el **fríjol** se “*aporcan*” cuando están de 10 cm. de alto, depositando tierra al lado de cada planta. Si el **haba** está asociada con el **maíz**, el primero se cosecha antes que el segundo, y la hierba no lo molesta tanto, por eso no hay necesidad de “*guachapiarlo*” seguido, sólo una vez. El **haba** y el **maíz** se “*aporcan*” con poca tierra.

“El maíz se peina hacia arriba porque, a veces, al tiempo de aporcalu, entos, de prontu queda una hojita prensaa, y entos queda así tou descuartizaitu. Entos al mismu tiempu unu le subi así la manitu pa que las hojas quedin jlotandu pa lo alto así y no quedin dentro de la tierra aporcadas.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

A la alverja se le aplica abono orgánico, ceniza o cal, y a veces úrea al momento de la siembra, y además en la “*aporca*”, una vez antes de que florezca.

“La alverja con una sola palia tiene, porque no demora sino tres mesis [en clima templado]. Ahorita en este tiempo la alverja está en mitad de crecimiento, falta pa que empiece a desgranar, le hace falta dos meses pa la cosecha. La sembré al lado del maíz pa que se envuelva al pie de la mata de maíz. En todo el cultivo de esta sementera sembré una tazada de alverja.” (Don José Morales Suárez).

La **papa** se “*aporca*” una o dos veces, dependiendo si lo necesita. La primera “*aporca*” se le da cuando está pequeña, entre uno y dos meses después de sem-

brada, y la segunda "aporca" cuando la papa comienza a enraizar, antes de florecer para que engruesen los tubérculos porque después de eso se crece mucho el tallo haciéndole perder fuerza a la raíz. Si la apariencia de la sementera es muy débil se le da un tercer "aporque". Para "aporcar" la papa se coloca tierra con la pala en el pie de cada planta en los numerales 1, 2, 3 y 4 de la Figura No. 71.

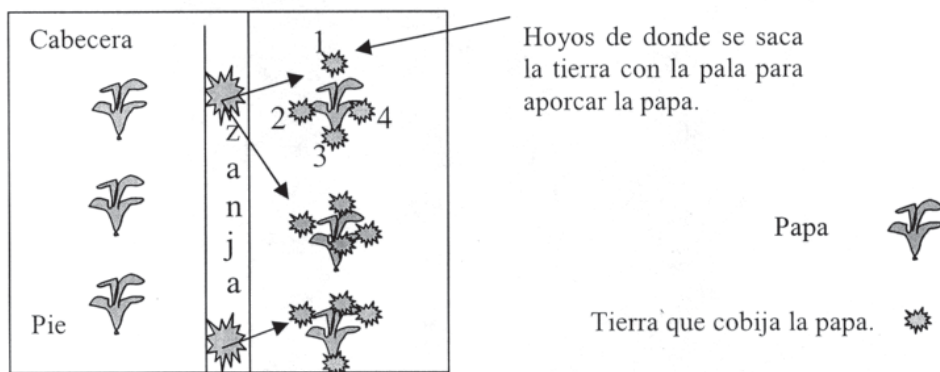


Figura No. 71.

"Pal cultivo, entonces, ya se sabe que tiene que estar la semilla de papa lista, tallada, de acuerdo al terreno se escoge si se le echa **Gallinaza** o si se le echan abonos químicos, eso depende de la calidad de la tierra [si es de buena calidad no es necesario abonarla]. Existen muchas clases de abonos químicos que van cambiando de marcas, supuestamente mejorando el producto contra las plagas que atacan los cultivos. Está en el gusto del agricultor o del técnico la preferencia en el uso de uno u otro agroquímico, si es un cultivo de papa de varia cantidad [monocultivo], entonces, toca buscar la ayuda de un técnico agrónomo para que se de mejor el cultivo, así sea los técnicos de la Umata. Pu aquí lo que se llama aterrar o apuercar la papa es echale tierrecita por medio de la mata. Por aquí comu sólu se le echa una atterrada. En varias partis le echan una desyerbada cuando tá más pequeña antes de atterrada. Por allí al lado de la Sabana sí hacen eso, por aquí es la sola aporcada." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Después de regada la papa, se le puede regar la gallinaza o si se le quiere el abono químico. Aquí en esta sementera hemos utilizado el abono químico **Triple 15** o como dice en la etiqueta 15-15-15, también el 13-26-6 y el 10-30-10 y un abono que está saliendo nuevo: los **Tres Dieciochos**, o como dice en la etiqueta 18-18-18. Yo cambio de abonos químicos entre uno y otro que sea rentable por su costo y por el éxito que le de a la sementera. Yo no he hecho el deber de mandar examinar la tierra donde cultivo, se debería hacer eso para saber qué fertilizantes necesita la tierra a la hora de sembrar la sementera deseada. Una comparación, a este cultivo de alverja hay que mandar examinar la tierra, si está rica en fósforo, si está pobre en potasio, si está descalcificada, si le hace falta **nitrón** [nitrógeno], de acuerdo a eso

hay que comprar el abono, hay que sacar una muestra de 20 cm. de hondo y mandar al laboratorio. Aquí sembramos la papa como dice el dicho vulgar "a bote y boleó", el todo es arreglar la tierra y comprar el abono, como decir el **10-30-10**, podrá tener 10 de fósforo, 30 de nitrógeno y 10 de potasio, o sea, en minerales viene a dar 50 [ver Foto No. 21]." (Don Jorge Vallejo Alfonso).



Foto No. 21. Sementera de don Jorge Vallejo Alfonso.

"Para aporcar la papa, ella misma le dici a unu. O sea, unu mira el crecimiento y ahí va mirando cuando está para aporcar, que le quepa tierra, que no esté muy pequeña, que tampoco no esté muy grande. En la siembra y en la aporca de la papa se acostumbra a echar abono químico **Triple 15**. En la siembra se le puede echar abono negro y blanco o químico, del que le quiera comprar. La aporca se le llama también la

reabonada, por lo menos se aporca ahí y ya queda el abono debajo; eso le ayuda a la papa pa que engruese, pa que eche mejor fruto." (Jorge Manrique Peña).

"La papa se aporca en la raíz de la mata, se le da una sola aporca. En partes le dan dos pero toca que té puro pequeñita. Después de que esté más grande se le da la segunda aporca y se le abona con abonu químico que le asienta casi mejor que cuando se le echa en la siembra. Es costumbri echales dos abonaitas, pero entos, puaquí le echamus poquiticu porque lo mandau es un bultu pa la siembra y un bultu pa la aporca. Pa un bultu de semilla de papa se le echa una carga de químico y abonu orgánico. Peru entos, puaquí no acostumbamus todú esu ná porque esu valí mucho.

Aquí a dos arrobas de papa se le echa unas dos arrobas de abonu en la siembra. En la aporca es di a poquiticu, conjormi se tenía el otro corti de alverja pu'ahí pa'riba de la papa, entos, la tierra tá abonaita y no hay la jorma pa botali tanta plata. Hay gente que la abona sólo en la siembra y después ya no, pero esa necesita que la abonen en la segunda aporca pa que se de bien. Claro que no es muy bueno echale dos aporcas porque queda muy honda la mata y menos engruesa [la papa se debe "aporcar bajito" con poca tierra para que no se debilite el tallo], es por eso que toca una sola atierrita cuando té más grandecita, más bien. Siempre merece así cuando está mediana, en crecimiento, antes de que florezca. Pa aporcar la papa se sabi porque ya le cabi tierra. Cuando echa jlor es porque ya está pasada de aporcar, ya toa la raíz sale puencima de la tierra; ya van a echar las papitas. El haba y el maíz se aporcan al mismu tiempu." (Don Pedro Mora Fernández).

"La papa tieni un agüeru que no se puedi aporcar lloviendu porque se gotea rápido. Entos por eso dicin que toca que no esté lloviendu pa el día de la aporcazón, atierrala." (Don Otoniel Franco Samudio).

"Estoy aporcando papa. Consiste en aporcala o desyerbe para que no tenga maleza, para que pueda formarse bien y no tenga daño ni complicación porque si no se aporca pues las papitas salen por encima de la tierra, se negrean y no dan resultado. A la papa se le da una aporca, al maiz son dos. La papa se debe aporcar entre uno y dos meses de sembrada, antes de que florezca, porque después de que estén floreciendo, entonces, ya se corta mucho la papa con la pala porque están muy débiles los tallos. Es precisa la hora de aporcar, sino entos, más grande la papa echa a salir el frutu muy débil, entos, sale y se vuelve sola rama y ya, entos, se pierde la cosecha." (Doña Etelvina Cuesta Rubiano).

Los agrónomos recomiendan que la sementera de **lulo** quede bajo la sombra de árboles para que los hielos y el sol no lo afecten tanto.

"Hay que quitarle hojitas a la mata de lulo pa que le entre mejor respiración a la planta y poderle echar el abono a la raíz pa que le haga efecto. En esta hondonada del cultivo la mata de lulo está más crecida. Eso es porque está en la hondonada y cuando llueve el abono de las matas se escurre y se deposita aquí. Entonces es aquí donde sacan más provecho las matas. No hay que quitarle mucha hoja. Hay que dejarle bastante hoja en la parte alta pa que le haga sombra a la plateada y que el abono se vaya disolviendo suavemente." (Don Juan Manrique Peña).

"Unu de ellus se me dañó por la vaina de muchu tupíu. El lulu jue sembrau a distancia de dos metrus y comu se le dejó muchus gajus, entos se tupió y ora se le echó buen abonu y las matas se restablecierun y tiene pepa, pero entos, la pepa se dañó. La pepa que se dañe se entierra. El lulu lo voy a seguir trabajandu hasta que coja el tiru, pa después no ponemi a joder tantu. O sea investigandu a un agrónomu, le preguntu y él me va diciendu y yo voy haciendu, peru yo le voy cogiendu la idea. Esu desde el comienzu le cogí la idea, peru ya aprendí que de dos metrus no se le puede sembrar junticu. Toca de tres metrus, ojalá apartau, ojalá que le dé el sombríu, ojalá pueda unu cruzar con la fumigadora apartau que le dé aire. Voy a seguir trabajandu en compañías mientras tantu porque más elante a ver que se hací." (Arturo Vallejo Manrique).



Foto No. 22.

Platear es similar a "aporcar" (atierrar o palear) y a "guachapiar" (desyerbar) cualquier sementera, pero se hace en forma circular a la planta. Esto es levantar tajos de tierra con la pala y darles bote para que la hierba no nazca. Esta forma de "aporcar" se hace en cultivos como el lulo y el tomate de árbol (ver Foto No. 22). Al platear se aprovecha también para abonar con cal o ceniza alrededor de

cada planta. Algunas personas sólo los abonan cuando los siembran y otras no los abonan ni lo desyerban seguido, observando mejores resultados en la cosecha, porque disminuye el ataque de las “*plagas*”, evitando así el uso de insecticidas.

*"Sé tá ajlojando la tierra y se desyerba pa que pudra la yerba. Se le echa abono químico **Tres Quince** [Nutrimón], revuelto con **Oxicloruro de Cobre** en redondito de la mata. Esti lulo tieni ochu mesis y se le ha dado dos palias, la primera jue cuando taba pequeñitu, cuando tenía dos mesis y la segunda se le dio a los seis mesis."* (Arturo Vallejo Manrique).

*"Una abonada si le tenemos pu'ahí apenas. Aquí solo fue arar y sembrar y botarli abono al pie de una mata y un tricitu de guadaña, pero poquita. El cuidado para el cultivo es por ahí la rocería. No dejarlo enyerbar mucho y hasta ahorita echarle la abonada, le vamos a echar el **10-30-10**, el **"triple 18"** [18-18-18] y el **Agrimin** y **ceniza**. El bulto de 10-30-10 está a \$35.000. El "triple 18" está a \$30.000 y el Agrimin sale valiendo una arroba \$25.000. No lo hemos cuidado bien por lo que no alcanza el tiempo. Lo hemos dejado pu'ahí a la poca."* (José Benedicto Gamba Cabezas).

La cantidad de abono que se aplica al cultivo depende del número de plantas que se van a sembrar.

*"En el 2000 cuando apenas estaba naciendo el lulo [mil matas] le eché cuatro bultos de abono **Nutrymón Cafetero**, le eche luego una abonadita al lulo cuando estaba pa palear, pa dar flor. Luego le eché un bulto de abono químico Nutrymón al lulo pa que la pepa engrosara; se le echa en forma de media luna a cada mata dos puñadas de químico o cal y se tapa, y el lulo empieza a echar raíz encontrando el abono [ver Figura No. 72]. En otra tabla sembré la alverja y el lulo. Ellas necesitan un poco de tierrita y un poquito de abono químico **Tres Quince Abocol**. Se le echa abono alrededor de la mata en corona y se repica con una pala y se concentra el abono ahí. No se si el lulo tenga por la raíz un bicho o le falta palia, pa eso le voy a echar abono químico de varios componentes: hierro, potasio, calcio, fósforo, magnesio. Le echo de a tres o cuatro puñadas de ese abono pa que la tierra se arregle. Esto está sin paliar todavía porque le falta vitamina a la tierra pa que la planta reciba ese abono y se componga toca abonarla primero. Toca tapar ese abono que se riega en la tierra porque si no se evapora el abono, por eso con la pala se le da la vuelta a la tierra después."* (Arturo Vallejo Manrique).



Figura No. 72. Abono químico alrededor del lulo.

En el momento en que las plantas de lulo tienen tres o cuatro hojas, se debe rozar, abonar y “*paliar*” el cultivo. Así se controla el crecimiento de las hierbas que compiten por luz con el lulo, como el pasto kikuyo. El abono que se le aplica le da fuerza a la “*pepa*” para madurar a la llegada del tiempo seco (verano largo).

"El lulo por el tiempo de sol no se puede paliar [para que no se seque el abono químico]. Esu queda pa las primeras lluvias, se le echa cal en redondito y ese cucuy se roza con la máquina y se le echa el químico en conjunto con la cal y se revuelve la tierra. Se palea y ahí sí que se haga la santa voluntad del Señor." (Arturo Vallejo Manrique).

"La raíz del lulo es muy encimita. Entos no toca meterle garlancha porque se le corta mucha raíz. Entos acostumbramos asina meterle es la peinillada [peinilla o guarrusca], asina por encimita y se le echa la quimiquiada alrededor o se le saca la tierra de la mitad de todo el surcu. Para abonar el lulo acostumbro a usar ceniza y mezclarlo con abonos químicos porque la ceniza es bueno pa eso." (José Benedicto Gamba Cabezas).

Cuando la planta está de 50 cm. de alto, le empiezan a salir “*hijos*”, retoños o pequeños pies, que se deben podar para beneficiar el crecimiento del fruto. Cuando el lulo está de esta altura se re-abona en el pie con cal, abonos “*negros*” o “*blancos*” (dos puñadas) que a veces se mezcla con ceniza, y después se palea la tierra alrededor para que quede revuelto el abono. Además de eso, cada planta se platea o se desyerba antes de que florezca.

"Se le dejan sólo tres gajitos del suelo hacia arriba. Esos gajitos van reproduciéndose, echan flor y luego el fruto. Lo que pasa es que el lulo se tupe muchu sí se le deja muchus gajus desde el principiu. Esta mata ya está de 1.20 m. El lulo toca sembrarlu más apartau, ojalá de tres metrus una mata a lotra y no echale muchu abonu." (Arturo Vallejo Manrique).

En la temporada seca del año algunas personas le ponen riego al cultivo.

"Esta manguera trae agua de la finca de mi papá, del potrero que se llama Arrayán, más o menos acá nos encontramos a 700 metros de ese sitio. O sea, que eso es más o menos lo que se fue de manguera. Orita que estamos en tiempo de veranu hay que ponerle riego a las matas que ya tán más crecidas, pa que las matas no se aplaquen. Se dice que si se le pone riego en el momento en que té calentandu se pueden yelar las matas, por esu hay que ponerles un pocu no más, una pasaita o en la noche. Cuando llega el invienu se ponen satisfechas porque como les llega el agua, esu las matas se enverdecen. Orita lo que necesita el lulu es agua, le hace jalta agua, porque el verano tá duru, entonces, por eso es que se ve la hojita como tristi."

Yo tengo pensau echarle riego, ya con eso es ventaja, ya rejresca la plantica. Como decir aquí pa'llá en esa hondonada es más húmedo porque el agua se concentra ahí, allá las plantas tán más grandecitas." (Arturo Vallejo Manrique).

La **mora** se aporca o se re-abona con abono "**blanco**" (químico) y se podan los gajos que dieron fruto en menguante.

El **fríjol Cargamanto** se "*aporca*" una sola vez y se le aplica abono químico Nutrimón para darle fuerza en el período de florescencia y cuando le empieza a salir bejuco, más no en el período de la siembra. Cuando este fríjol tiene un mes de nacido se palea; claro que en tierra de clima cálido se palea mucho antes porque se enyerba más rápido, y cuando le empieza a salir el bejuco, entonces, se "*paralea*" (o se "*postea*").

"Va vicioso, vicioso el frijol. A lo que ya esté principiando a enbichuelar [producir semilla] toca quitarle hoja hasta alto pa que no se vaya en vicio porque sino se va en sólo bejuco y rama." (Don Pedro Mora Fernández).

"Los cuidados del frijol Bolorojo son fumigarlo, desyerbarlo, abonarlo, colgarlo y enredarlo pa que no se dañe." (Doña Elena Ávila Villamil).

"Apenas nazca el frijol y se le comience a ver las hojas hay que echarle una fumigada y después toca echarle una paliada. Toca fumigarlo cada ocho o quince días, después de eso se paralea, se pone cuerda y se cuelga. El abono químico que se le echa al frijol se le pone alrededor apenas esté pa paliar y no se le vuelve a echar. Si se le aplica más después de esta abonada se va en vicio [se crece demasiado sin dar fruto] y no echa frijol. Ya se tiene el tiempo citado en que se siembra el frijol. En el lugar donde algunas matas de frijol se dañen se puede resembrar para que nazca todo parejo con las matas que se sembraron." (Daniel Mora).

El **garbanzo** solo necesita de una "*palia*" o aporque, antes de que florezca y le salga "*bichuela*" (semilla), momento en que también se abona con ceniza o abono "**negro**" (orgánico). No se puede aplicar abono "**blanco**" (químico) en la "*palia*" porque puede quemar el cultivo.

"Según se enyerbe toca hacerle una arrancada de yerbita pa que engruese la pepa y le de ventilación." (Don Juan de Jesús Vera Manrique).

Las ramas de la **calabaza** no se pueden tocar una vez se han extendido en la parcela porque se pueden marchitar o detener su crecimiento. Sólo se pueden tocar hasta que den fruto. Por esta razón, la calabaza, se debe sembrar en las orillas de los barbechos evitando así que se dañe al "*paliar*", desyerbar o al cosechar los otros siembros.

"La vaina de la calabaza es que toca no movela. Pero entos, va tocar sembrala puallá por la orilla y dejale que coja el retazu pu'ahí de las hibas, porque al tiempo de sacar las hibas se jode la calabaza, porque la mueve cuando ten paliandu o desyerbandu las hibas." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Muchu linda esu si va. Esu toca dejala porque da lástima y no que no hay que moverla. Peru jue en el abonu que nació, no jue porque la sembrarun ahí. En el abonu que le echarun a las guacas nació. La calabaza Negra tiene listicas blanquitas. Miri aquí ya lleva una "uva" [fruto], va echar una calabaza, peru ella se jodió orita de la movida. Se daña porque la movimus, ella es muy delicá." (Don Pedro Mora Fernández).

El **Toy** son los restos de "comida" o cosecha de la sementera anterior que no se recogió y volvió a germinar. Esto pasa muchas veces porque no se revisa exhaustivamente la tierra para sacar la cosecha, sobre todo de papas, hibas, nabos, rubas, batatas, calabazas, ahuyamas, arracachas, yucas, etc. En la preparación de la tierra (arar y/o picar) de un rastrojo para un segundo cultivo se pueden encontrar toys que se recogen en baldes o canastos y se dejan como semilla para el siguiente cultivo, aprovechando que ya están tallados. Al demarcar o sembrar los caminos del rastrojo por segunda vez, se respeta el lugar donde están los toys ya germinados, sin importar que queden por fuera de los caminos o surcos realizados (ver Foto No. 23). En general, cualquier semilla que nazca sin la intervención humana directa es denominada "Toy" y se le deja nacer a sus anchas.

"Eso no es que se siembra la calabaza y la bata-ta entre la caña sino que son "toyis" que nacin. Esu es pareju de sola batata pero porque sale mucha." (Don Pedro Mora Fernández).

"La papa que se queda en la tierra, de la mata que se sacó, entos llamaban antiguamenti el toy." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Los toys son todú estú que por aquí se quedó sin ajuntar. Todo lo que va quedandu que no se ajunta, que no se recoge, entos, va naciendu ahí. Entos lo llamamus el toy porque nace ahí sin sembralu en mata [hoyos]. Entos lo llamamus así, el toy de ruba, de papa, de todú esu." (Don Crisanto Vera Manrique).

"Esa papa que sobra de las siembras anteriores se le llama "toy" porque la papa vuelve y se desarrola dentro de la tierra y no deja crecer tranquila a la alverja." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).



Foto No. 23. Toy de fríjol.

6.7 Rotación de áreas de cultivo.

En la vereda Resguardo Mochilero se reservan las tierras más para la ganadería que para la agricultura, por eso se encuentran muy pocas tierras de siembra y se ven más potreros o rastrojos de bosque (*toya/es*). Regularmente la mayoría de la gente de las veredas de clima frío a templado del municipio de Garagoa deja descansar la tierra por espacio de dos a tres años, después de haberla sembrado por espacio de uno a dos años, eso es variable, se detectaron casos en los que se cultivó un barbecho por cuatro años seguidos, y pasado este tiempo se dejó descansar la tierra por dos años o se suelta para potrero. Rotar la tierra hace que se recupere para las nuevas siembras. Algunos con poco acceso a la tierra y que no tienen muchas posibilidades de rotar cultivos en diferentes barbechos, siembran en una misma parcela por más tiempo, hasta por seis o más años, pero en estos casos excepcionales se abona la tierra con todo tipo de residuo orgánico para evitar desgastarla.

"Toca ir rotando, en un año se siembra en un puestu, en otro año se siembra en otro sector y el otro año se siembra en otro sector. Porque como decir algo, ya la tierra no vuelve a dar la sementera igual a lo mismo que siempre, toca irle cambiandu el terrenu. Aquí en este barbechu, había cultivao hace unos tres años y guelta orita se golvio a trabajar. Si se siembra continuamente la sementera no da igual porque la tierra, tienin una costumbre, decían los antiguos, se cansa, pero ahora es más. Yo tengo otros barbechos para cultivar, ya están allí en otro sector, allí pal lao del alto." (Don Víctor Franco Samudio).

El fenómeno de migración también ha ocasionado cambios en el uso de la tierra, encontrando lugares que se han dejado de trabajar por mucho tiempo.

"Esta tierra ya había sido cultivada hace tiempo, habían sembrado papa, arracacha, maíz, hibas, rubas, eso pu'ahí hace unos 15 años, dejaron luego que la tierra descansara, que se enrastrojara." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

Es preferible sembrar en tierra nueva que en un rastrojo, porque la tierra que no se ha sembrado tiene mejores nutrientes que una que ya lo ha sido, porque los cultivos cosechados se llevaron los nutrientes.

"Aquí ya no vuelvo a cultivar, ya entos, se ara o se pica en algotru lau. Por allá de pruntu en años, pues vuelta y se puedi cultivar un pedazu por acá mismu, pues según, si unu está vivu más elante, los años que dure unu, pues puede cultivar unu onde quera habiendo la tierra, aquí mismu o acá arriba, o aquí pa bajo, o allí. Ahí unos tres o cuatro años y vuelta se puede comenzar a meterle cultivu." (Jorge Manrique Peña).

La rotación de cultivos asociados se practica en la vereda desde tierras de clima frío hasta tierras de clima templado (ver Tabla No. 26).

Clima	Primera siembra: barbecho nuevo	Segunda siembra: rastrojo	Tercera siembra: rastrojo	Descanso: no, dos o más años
Frío	Año Grande: Hibia, ruba, nabo, alverja, fríjol, haba, maíz. Guayome: Alverja y/o fríjol.	Año Grande: Maíz y alverja. Guayome: Alverja y/o fríjol.	_____	Pastos
Frío y templado	Año Grande: Papa, alverja, haba, fríjol de Mata, maíz. Guayome: Fríjol Bolorojo o alverja.	Año Grande: Papa, maíz, alverja. Guayome: Fríjol Bolorojo o alverja.	_____	Pastos
	Año Grande: Lulo y alverja.	Año Grande: Alverja. El lulo está con su primer corte de cosecha.	_____	Pastos
	Año Grande: Arracacha, lulo y maíz.	Año Grande: Segundo corte de maíz dentro de la sementera de arracacha que lleva un año, de los dos que lleva para la cosecha.	_____	Pastos.
Templado y cálido	Año Grande: Fríjol Bolorojo.	Año Grande: Fríjol Bolorojo o Alverja y maíz.	Año Grande: Fríjol Bolorojo.	Pastos
Frío, templado y cálido	Año Grande: Caña, arracacha y maíz.	Año Grande: Segundo corte de maíz. Se deja indefinidamente el cultivo de caña, después de cosecharse la arracacha, pasados un año, año y medio o dos años, depende el clima.	_____	Pastos
Cálido	Año Grande: Yuca, maíz. Guayome: alverja y fríjol.	Año Grande: Segundo corte de maíz.	_____	Pastos
	Año Grande: alverja, fríjol, maíz, habichuela. Guayome: alverja y fríjol.	Guayome: alverja y fríjol. Año Grande: alverja, fríjol, maíz. Guayome: alverja y fríjol.	_____	Pastos

Tabla No. 26. Rotaciones de cultivo según la altura.

Las asociaciones más comunes que se siembran en Año Grande, en el mes de febrero, tienen el siguiente orden de rotación: el primer corte es de papa, haba, maíz y arracacha; en Guayome, en el mes de agosto, se siembra el segundo corte: alverja y fríjol, mientras que la arracacha puede permanecer aún en el rastrojo del primer corte. Al año siguiente se ara el rastrojo en la primera semana del mes de abril, en Año Grande, para sembrar un tercer corte: hibia, maíz y arracacha (un año de cosecha) y en caminos apartados se puede sembrar: hortalizas como el perejil, cilantro, cebolla y repollo.

Otro tipo de asociaciones de cultivos que se puede dar en una sementera, cuya rotación es de dos años, puede ser: primero un corte de alverja, como monocultivo, sembrada en una tabla o “*cuadro*” de tierra, en tiempo de Guayome. El segundo corte puede ser de papa, hibia, frijol, alverja, arracacha, esta última ubicada en las orillas de los surcos. Y las hortalizas pueden ser sembradas el año siguiente, en Año Grande, en caminos pequeños o “*puntas*”⁸⁶ apartadas del rastrojo. El tercer corte al año siguiente, en Año Grande, puede ser maíz y frijol de Maíz sembrados en un mismo hoyo, mientras la arracacha puede permanecer todavía en las orillas de los surcos sembrados y estar a punto de cosecharse (después de dos años).

Los anchos y la dirección de los surcos de los rastrojos se pueden modificar cuando se cambia de cultivo, en el caso de que se requiera mayor espacio para aporcar y desyerbar cada planta de sementera, o para que se retenga mejor el agua y los abonos en la tierra, respectivamente. Por ejemplo, el ancho de los caminos en el segundo corte de sementera del rastrojo nombrado anteriormente, era de 1.20 m., mientras que en el tercer corte (después de cosechar los anteriores siembros) los surcos ya no eran tan anchos porque sólo se sembraría maíz con frijol de Maíz, entonces se hicieron de 1.10 m. de ancho.

“...si de uno con diez [1.10 m] de anchu pa que quede melgau, porque como se le mete sólo maiz y arracacha... Papa, alverja ni jrijol le meto esti año, o sea, lo que eche esti corti y sueltu estu pa potreru, o sea, pa pastu para el ganau. El caminiâu, primeru, lo tenía derechu como mira esas cañas, o sea, de lado a lado los surcos. Y entos orita le atravesé un poquitu los surcos, le cambié de melga pa que coja el abonu de los otrus cultivus que se ha echadu, pa que no se rueden, entos, si lluevi duru se lleva los abonus. Las matas cogen el abonu al contrariu, ya no caminu en caminu, lo mismu [paralelos a la pendiente, como se habían hecho antes], sino entos, ya va al contrario, al través [ver Figura No. 73].



Figura No. 73. Cambio del ancho de surco.

⁸⁶ Cuando se termina de melgar el terreno de un barbecho, en las orillas de éste quedan caminos que suelen ser pequeños, debido a la dirección que toman los surcos con respecto al cuadrado del barbecho. Estos caminos son denominados “*puntas*”.

[...] por aquí lo llaman una punta, o sea, es una punta que sale del camino, que no sale de lau a lau de largu [de la cabecera al pie]. Entos orita le cambié el melgau, para que coja el abonu que dejó el frijol el corti pasau, para que coja el maiz el mismu abonu ya cruzau, no por los mismus caminus." (Jorge Manrique Peña).

"Alguna gente melgan con gueyis que aran, cogían pa'riba y pa bajo arandu y melgandu, peru esa es la nueva modernización, peru pu'aquí en estu hemus acostumbradu melgar con hilu, fibra o una cuerda. Si es pa sólo maiz pues se melga bien angosticu y si es pa frijol Boluroju, entos se melga de dos metrus o un metru de anchu." (Don Víctor Franco Samudio).

Un ejemplo de rotaciones en tierras de **clima frío a templado** es como sigue a continuación: se sembró primero un corte de frijol y seis meses después de su cosecha el barbecho se dividió en dos tablas, en la tabla de la parte superior se sembró un corte de maíz y arracacha y en la tabla inferior un corte de lulo. Pasados cuatro años del cultivo de lulo se dejó descansar la tierra por otros cuatro años y se le volvió a sembrar una sementera de maíz y alverja.

"Por aquí como no se cultiva mucho se deja descansar la tierra por ahí un año por mínimo y si no, por dos o tres cortes [siembras] de maiz seguidos y se deja descansar la tierra [generalmente]." (Don Pedro Mora Fernández).

La frecuencia de siembra de una misma semilla en un barbecho puede ir cambiando anualmente, se mide por las cosechas repetidas a lo largo del año, a través de los períodos de siembras: Año Grande y Guayome. En Año Grande se siembra la mayor cantidad y variedad de comida como las duras (papa, yuca, arracacha), además de semillas, el maíz, el frijol, la alverja, el haba, el pepino y la caña. En cambio, en Guayome se siembra menos "comida", particularmente, el "recao" o granos, como maíz "Pajarito", maíz "Grande", alverja, frijol y garbanzo; aunque también se puede volver a sembrar algunas "duras", pero en menor cantidad, como la papa, la arracacha y la yuca.

"Esu aquí se le echa orita la papa y el maiz [en Año Grande], luego el frijol Bolorojo [para el siguiente Año Grande] y ya sale, queda para pasto, para el ganao, pa que se pradice. Al otro año ya se hace un barbecho en otro sector, ya cambia unu, ya echa a hacer barbechu nuevu en otru pedazu, otra parte, y así pa cada Año Grande o Guayome. Ya va dejandu lo trabajadu para pastu y luego sigui unu barbechandu en lo que hay llano o rumiu para ganau. Donde el ganau patea, eso se llama rumiu." (Don Víctor Franco Samudio).

En la vereda se hicieron muchos cultivos de frijol Bolorojo en rastros donde se había dejado de sembrar desde hacía más de cinco años. Esto sucedió porque en

estos barbechos se había sembrado lulo año tras año pero se dañó por los hielos. En algunos de estos barbechos se volvió a romper la tierra con el arado y se intentó sembrar alverja (noviembre). En algunos casos, luego de cosecharla se volvió a romper la tierra para sembrar maíz y después de cosecharlo se soltó como potrero. En otros barbechos en **tierra fría a templada** se asociaron la papa, la alverja y el maíz, cuyas cosechas se suceden en tiempos diferentes. A los cuatro meses se cosecha la papa, casi al mismo tiempo que la alverja, mientras que el maíz demora diez a once meses para sacarlo.

*"En un retazo aparte, arriba del granadillo, le eché cal que es un muy buen abono porque da mejor el maíz. Ahí pa bajo le sembré **arracachal**. Eso ya el año entrante toca meterle ahí **maíz Arroz** porque por la arracacha no se puede dejar descansar la tierra porque la arracacha hasta puallá en marzo ajusta un año y todavía no está pa sacar y se pierde ese espacio pa cultivar otra cosa. Entonces, toca paliarla y sembrarle maíz. Después de sembrar esi corti de maíz Arroz ya no se le echa más sementera aquí, se suelta pa potrero. Después voy a echar sementera más arriba de la cabecera de este potrero arriba, junto a lo de don Misael Toro. Allá en ese chiqueral que hay que rozar y quemar, hacer un barbecho allá. Aquí no llevo sino hastora el corti de **papa** que sacamos y el corti de **alverja** y hastorita el corti de **maíz**, pero no es porque no se dé, sino por las gallinas que escarban tanto, sino se daba otro corti de maíz bueno. Entos no echo otro corti por no tener problemas con las gallinas, esas jerocas no dejan ná" (Don Pedro Mora Fernández).*

En los rastros de arracacha se puede sembrar dos cortes de maíz, porque el tiempo de cosecha de la arracacha es de dos años y el del maíz de un año. Para cosechar el segundo corte de maíz se debe esperar a que la arracacha se madure para no estropearla. Luego se suelta el barbecho para pastos.

"En esa tabla donde se ve el maíz seco ya queda para pastu, únicamenti se recoge, se saca la arracacha y ya queda para pastu esu, pastu de rume [rumear], pa cortar." (Don Crisanto Vera Manrique).

En una parcela en tierra de **clima templado** se sembró la siguiente rotación por cuatro años seguidos:

*"Ya le había sembrado **papa** hace dos años en la misma época, por el mes de marzo [1999]. Luego le sembré en marzo del siguiente año **otro corte de papa** por el mismo mes. Ahora, pasado tres años y por motivus a que ya no quero cultivar sino el corti de **maíz** ya suelto pa **potrero**. El barbecho del que hablo se cultivó con **papa, alverja y frijol**, entonces, ya después se le cultiva sólo **maíz**. Luego coju el corti de maíz y en seguida queda listu pa soltar a **potreru**, para soltarli al ganau. Esas son las*

posibilidades o mi meta que llevo, si Dios me lo permiti, de coger la cosecha de maiz y si estoy vivu, y si no que los hijus o los familiaris lo hagan, lo recojan.

*Este pedazu de tierra lleva que no se deja empastar, unos tres o cuatro años que se le tá cultivandu sementera. Entos la tierrecita linda también se cansa, disminuye la producción de cosecha y aumentan las plagas. Entos de tantu cultivu, así ojalá onde se siembra **maiz**, entoncis, resulta que pa los técnicos que les he oído se comen un nutriente, un abonu que le sirve al cultivu de papa. Entoncis ya toca dejar unos tres o cuatro años para que vuelta la tierra consiga, si es el fósforo o el nitrógeno o la clase de nutriente que necesita; lo que el maiz le quita al cultivu de papa. Ya al sembrali una papa, entos, topa la tierra esterilizada porque el abono se lo ha comido la planta del maiz y ya también la tierra se cansa de cultivala y de molestala, entoncis, toca dejar otra vez que empaste y que el mismu **pastu** también la abone; ya cualquier cuatro años. Y ya si vuelta se quiere echar un barbechu, pues, vuelta y se siembra y da sementera como de primera vez. Claru que no hay comu los primeros cortis, porque ya como decir, orita la papa al sembrala, pues, si ella naci y toda esa vaina y toca es recargale muchu abonu químico, entos, el químico a la hora de la verdá quema la tierra, esas son las vainitas." (Don Jorge Vallejo Alfonso).*

Otra rotación de cultivos característica es la del maíz Blanco sembrado junto con el Frijol Bolorojo en un mismo hoyo, cuyo rastreo se suelta para potrero después de cosechado, y pasados dos años se vuelve a sembrar.

"Ahí se va mirandu porque cuando ya se ve el maicito comu que no se da bien, entos, se cambea pa otro lau, pa otro pedacito." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Algunos cultivos se hacen fuera del tiempo de siembra y no se hace rotación de tierra porque para eso se le pone riego, para que no les falte el agua.

"A yo me gusta sembrar, como el cuento, en este terreno en todo tiempo, en el puro verano siembro la alverja, pero entonces, tengo de donde sacar el agua con manguera y le pongo molinete. En todo tiempo siembro yo alverja, yo miro que esta alverja ya sale, entonces, ahí mismo sale el corte y le siembro algo otra cosa, bien papa o arracacha y si no, le meto otro alverjal." (Jorge Manrique Peña).

6.8 El control vertical de diferentes espacios ecológicos.

Las familias que tienen sus viviendas en el páramo siembran muy poco porque prefieren dejarla para la cría del ganado y prefieren conseguir tierras en un clima más "calidoncito", en tierras medias o cercanas a la vega, en la misma vereda o en otras para poder sembrar las sementeras. Las familias que viven en tierras medias o en tierras bajas tratan de conseguir tierras en el páramo de la misma vereda o de otras, para poder criar ganado, y así poder tener leche para el gasto familiar y para

incursionar en los mercados de la “lechería”. En general, las medianías de las fincas propias o en arriendo destinadas a la ganadería tienen en promedio cinco a diez reses en cinco o 10 hectáreas.

"Por aquí en Mochilero los que cultivamos somos muy pocos y poco es lo que se cultiva. Se cultiva la papita, el maíz, la alverja y el lulo. Son pocos los cultivos porque la mayoría son personas que tienen las parcelas en pastos pal ganaditu, porque aquí trabajamos pero muy poco. Los que vivimos por aquí en lo templadón tenemos nuestra casa de habitación. Por ahí cultivamos una poquedá y en otras tierras más abajo otro poco. En esto hay señores que tienen jincas aquí pero viven en otras veredas. Por ese motivo, entonces, poco agricultor hay en esta parte alta." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"El maíz del zarzu se cultivaba en la casa. El maíz de comer se cultivaba en la casa. Yo tenía una estancia en el Llano de la Mesa, onde el doctor Aparicio Gil y de allá se traía la yuca, la arracacha y el maíz pal gastu [maíz Blanco]. No se mercaba sino el maíz de amasar [se traía maíz Blanco] y el maíz de las gallinas [maíz Mezuno] era lo que se compraba de la plaza y el mercao de tienda, la sal." (Doña Fidedigna Rubiano León).

"Aquí en la finca [parte media de Resguardo Mochilero] tengo cultivado caña Negra, Huerta, pasto Imperial, frijol, maíz, arracacha, cebolla, ajos, hasta cilantro pal changua. De aromáticas tengo la linaza y la yerbabuena, la caña Limonaria. En Bancos de Arada [lote de su propiedad en tierra templada a cálida] si tengo sembrado harta sementera. Puallá se siembra caña, arracacha, maíz, frijol, alverja, haba, fique, pasto imperial, porque se da mejor la sementera." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

La gente busca que los padrinos de sus hijos tengan tierras en climas opuestos para poder acceder a otros cultivos. La mayoría de las familias de la vereda prefieren tener su sitio de vivienda en un clima templado a frío, porque consideran que allí hay menos “*plagas*”, que en un clima cálido. Además porque allí se encuentran las tierras de mejor calidad y las más planas. La vereda Bojacá, ubicada cerca de la “*vega*”, se especializa en sembrar caña de azúcar para sacar la miel del guarapo. En la vereda Bancos de Páramo sucede algo particular, la vereda está dividida por bancos de tierra que se han formado con el tiempo, por eso le dieron esta denominación. En una pequeña extensión de tierra hay diferentes alturas, muy cercanas entre sí, de tal forma que se pueden encontrar siembras diferentes muy cercanas entre sí. Casi todas las fincas gozan de un clima “*templadón*” en la cabecera y la parte media de la vereda, y mínimamente en el pie de la misma hay un clima “*calidoncito*”, donde se siembra caña, arracacha y maíz. En la cabecera de la vereda se encuentra la Cuchilla El Varal, y en la parte baja de la vereda está la Vega, donde se encuentra la quebrada Perdiguíz (ver Mapa No. 3).

"En el clima caliente es más breve la sementera, por aquí en este páramo ya se demora un poquito más la sementera, aquí ya es un clima más frío [templado], aquí ya estamos casi en la cabecera de Bancos [vereda Bancos de Páramo]. Ya pa'riba se coge es pa donde don Pedro Mora Fernández, ya pasando la fileta es de Resguardo Mochilero. En esta jinca [vereda Bancos de Páramo] tengo dos clases de climas, uno en la vega y otro aquí arriba, que es más paramoso. En la vega cultivo la yuca, la arracacha, el garbanzo, la alverja, el jrijol y el plátano. Aquí en lo paramoso cultivo únicamente la arracacha, la papa y el grano, como el jrijol y la alverja.

Por ejemplo, aquí los amigos o vecinos, de aquí para abajo necesitan agua, entonces, la llevan de estas dos quebradas que pasan por mi finca y de los caños de abajo que bajan desde la cabecera de la montaña hasta la Vega. Entonces, se instala el agua de por allí pa llevarla pa lejos, pa come y pa ganaito." (Doña María de Jesús Villamil).

*"En tierras jrías da muchu pa ganau y pa la vaquita de lechi, la tierra calurosa no da pa la vaca de lechi. La genti tenía tierras jrías pa ganau y la tierra calidita pa cultivu de la caña, de las siembras de la caña pa hacer las moliendas. Mi papá tenía una jinquita en la Vega, la caña se trozaba pa echala a la bestia encima. Yo jue cargador de caña, yo sujrí muchu con eso. En las jincas de la Vega, allá en una jinca que yo tenía en **Bojacá**, se da la yuca, el jrijol di árbul, el jrijol bajitu chiquitu que se echa de a dos jrijolitus en cada matica, peru toca todú el tiru sembralu con abonú y si no, ya no se da."* (Don Custodio Manrique Pedrao).

*"Aquí en **Bancos de Arada** no se da la yuca por lo alto. Esu por arriba sale gruesa la arracacha. Esto aquí es un clima frío, o entre medio y frío. Es que alto es frío siempre, entonces, a lo que echa a calentar se da de otras matas. La sementera de aquí no se da en lo calienti y lo de allá no se da aquí bien."* (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

*"Aquí [clima templado] en esta finca [sitio de vivienda] tengo cultivos de alverja, maíz, haba, frijol, nabo, arracacha, una huerta casera, repollo, guacas, cebolla. La mata de calabaza también la cultivamos, es muy esencial pa cuidar el ganado. También cultivamos el lulo, frijol Bolorojo, esos son lo únicos cultivos que tenemos en la región. Además de esta tierra tengo otra finquita que queda en **Bojacá** [vereda de Garagoa], por allá siembro es la cañita, es un lote pequeñito. Allá hay un trapiche antiguo, lo que se llamaba un trapiche de piedra y en él la molemos. En **Bancos de Páramo** también tengo un retacito y allá cultivamos la arracacha y el maíz, casi el mismo cultivo de acá. El resto es potrero pa los animales."* (Don Laureano Gamba Franco).

Casi todas las fincas de la vereda Resguardo Mochilero y Bancos de Páramo son alargadas e inclinadas, lo que permite tener una variedad de micro-climas y por consiguiente de cultivos como la caña, la yuca, el plátano, el garbanzo, etc. Generalmente el pie de estas fincas se ubica contra una quebrada y la cabecera contra una cuchilla. La idea de dividir así las tierras es que las fincas tengan toda clase de

posibilidades de suelo, clima y agua. La vivienda se ubica en la parte media, controlando así todo el campo de visión de la misma (ver Figura No. 74).

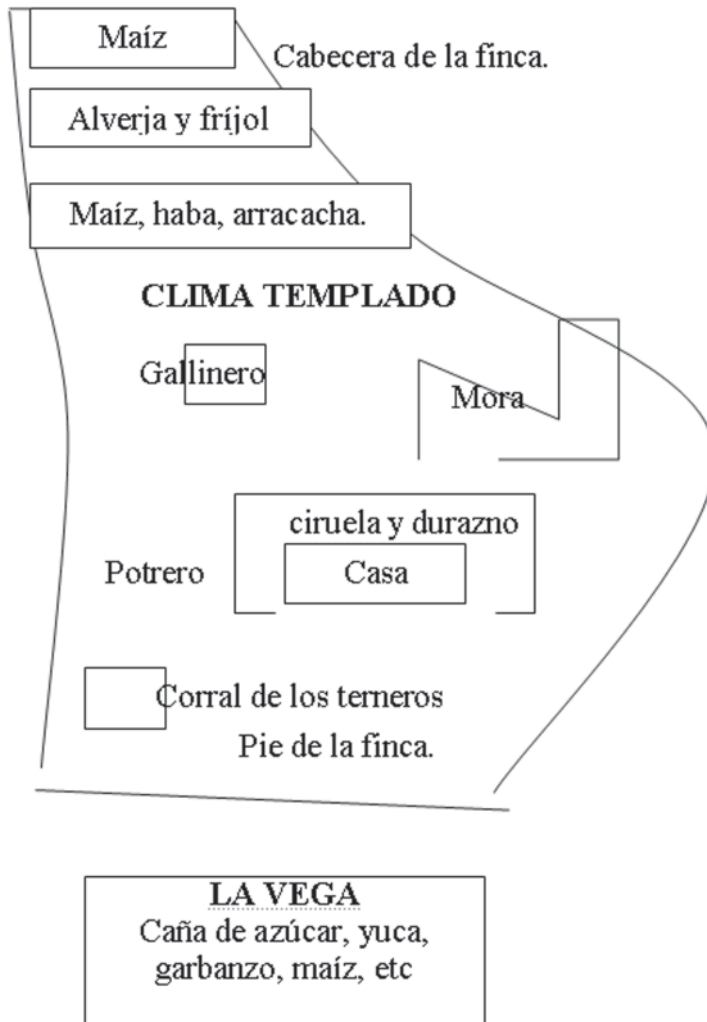


Figura No. 74. Finca de doña María Villamil de Bancos de Páramo.

En el “*páramo*” o tierra fría se siembran más las “*duras*” o tubérculos, como diversas clases de papas, además del nabo, la hibia, la ruba, la arracacha. “*Recao*” como el maíz Chiratá, la alverja, el frijol, el haba. Algunas clases de caña de azúcar; hortalizas como la calabaza (esencial para alimentar el ganado), la ahuyama, el calabacín, el pepino de guiso, frutales como el lulo, la ciruela, el durazno, la manzana, la

curaba, la mora, la granadilla, el tomate de árbol; huerta casera de repollo, guacas, cebolla, ajo, lechuga, remolacha, aromáticas, fresas, uchuva, acelga, etc. En lo *"templadón"* o tierra media se siembra más el *"recao"* y todas las semillas nombradas anteriormente, pero se amplía más el éxito de cosecha y la posibilidad de cultivo de otras clases de maíz como el Blanco y de frijol como el Bolorojo. En tierras de la *"Vega"* o de clima *"calidoncito"* se siembran todas las semillas anteriores con cosechas más cortas, menos la arracacha y la papa, que se dan mejor en clima frío, aunque la papa *"Londre Blanca"* se daba anteriormente mejor en clima templado a cálido. En este clima también se da la yuca, ciertas clases de caña de azúcar, huertas de plátano y variedades frutales como bananos, naranjas, champas, chirimoyas, mangos, aguacates, piñas, etc. Estos cultivos se cumplen a nivel veredal, municipal y regional en el Valle de Tenza en los tres pisos térmicos ya mencionados.

"La sementerita de pu'aquí [tierra fría] toca sembrala de tres clases: haba, el frijol, el maíz y la papa; casi cuatro clases de cultivos hay que sembrar aquí, hibia, nabo, papa y frijol. Pero en estas tierras frías, porque en otras partis más abajo [clima templado] se siembra de dos clases: maicito y arracachita; pero ora toca puro abonar pa echar aporque. Si se echa dentro de la tierra que se roza hastora y no se abona, eso no echa ná, si nace pero se cría delgadita la papita. Eso no engruesa ná, como decir, si se siembra la hibia en aquel terroncito, ahí nace pero no engruesa."
(Don Custodio Manrique Pedrao).

La relación que hay entre los tres pisos térmicos mencionados es que se pueden hacer casi las mismas siembras, pero con la diferencia de que en el *"páramo"* llegan las lluvias primero, permitiendo las primeras siembras, pero las cosechas son más largas y suceden más tarde de lo que ocurre en lo *"templadón"* o en la *"vega"*, donde llegan las lluvias más tarde y su aparición es gradual y consecutiva a medida que se baja de altura, lo que indica que se hacen las siembras más tarde y se cosechan más rápido y más temprano⁸⁷, debido a que el clima cálido apura el crecimiento de los cultivos; por eso se les llama cultivos *"venideros"*, porque vienen más temprano que los cultivos de clima frío. Además la llegada del verano en tierras de clima cálido es más fuerte y apresura más el crecimiento de las plantas sembradas.

Algo semejante, pero en esencia diferente, sucede en el monte o loma, ya sea del *"páramo"*, de *"tierra media"* o de la *"vega"*, donde se prefiere tapar la alverja (*"bote y voleo"* o botar la semilla en todo el barbecho picando luego la tierra con azadón) con la llegada de las lluvias en cada una de esas tierras, pasado un tiempo de sol, ya sea de Año Grande (verano largo) o de Guayome (*"guayomito"* o verano corto). Allí las cosechas llegan más temprano de lo que sucede en tierra plana, no importa el clima, debido a que los rayos solares caen con más fuerza, apurando el crecimiento de las plantas. En las lomas de las partes altas el sol calienta menos, lo

⁸⁷ La gente expresa que estas cosechas son *"más prontas"*, *"más prestas"* o *"más venideras"*.

que hace que se deba sembrar más tarde que en las lomas de tierras bajas, donde calienta más por eso se siembra más temprano.

La Semana Santa coincide con el incremento de las primeras lluvias en el "páramo", en lo "templadón" y en la "vega", cada una en un tiempo distinto. En el "páramo", las lluvias se incrementan el Jueves Santo, día en el que se acostumbra a sembrar cualquier grano de "recao".

*"El jueves santu se acostumbra a sembrar el maíz. La mayoría, así cualquier grano como la alverja. La papa también se siembra en marzu. Aquí, en el páramo se demora en darsi la papa, por ahí unos cuatro mesis. El maíz [Chiratá] se demora un año en darsi; eso en las tierras frías, porque en las tierras vegosas se demora ochu mesis. La haba también se demora un año, pero en la vega es como más venidera, por ahí a los ochu mesis se da, lo mismo que el maíz [maíz Blanco]. El maíz que se da en las tierras frías es el maíz Chiratá, en cambio en la vega se da mejor el maíz Blanco [en tierras bajas se puede demorar sólo cinco meses (ver Tabla No. 27)]. Por aquí por lo frío y como sólo se puede cultivar una sola especie en esta parte alta, se cultiva un maicito que lo llamamos desde mucho tiempo el **Chiratá**. Por lo cual pa recogerlo es demorado, se recoge hasta por allá en diciembre, la mayoría casi en diciembre. El **maíz Blanco**, por lo que tamus aquí en la parte alta, no se da. Aquí bajandu a 1.000 metrus, que sea, o a 1.500 metrus [m.s.n.m] en esa tierra si ya da el maíz Blanco." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).*

"Entre más caliente más ligero hay cosecha. Este año se cultivó en el páramo [sitio de vivienda] papa, alverja, maíz y arracacha, pero no se cultivó el frijol y la haba, porque no alcanza el tiempo para prestarle el cuidado necesario a cada cultivo. Si se le hace una cosa a un cultivo no se le hace al otro. En clima medio [templado], en la finca El Caney [finca propia] sembramos maíz, arracacha, caña y huerta. Con las primeras lluvias se sembró en el mismo mes de febrero en ambos lados, pero se empezó a sembrar primero en el páramo porque primero llegan las lluvias aquí." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"El maíz lo sembré pa los primeros días de marzo. En abril por lo paramoso ya le coge la tarde pa sembrar el maíz porque lo coge el verano y lo arrebola⁸⁸. Es maíz Blanco Pequeño y maíz Amarillo Duro [Chiratá]." (Don José Morales Suárez).

Se dice que en el páramo es mejor sembrar en Guayome que en Año Grande para evitar que las heladas perjudiquen las sementeras.

*"Aquí en la vereda de Ciénega Valbanera hace más bien frío, por lo regular una temperatura de 12 [12°C]. Lo que pasa es que aquí en estus climas no hay que sembrar que la cosecha coja el invierno, sino el **veranu** de **febreru** y **marzo**, pa que la labranza se goce. Porque al sembrar de orita en **abril** no sirvi porque **neva** mucho.*

⁸⁸ Color amarillo que toman las plantas de una sementera cuando los rayos solares las queman.

Junio y julio neva mucho y la nevada la daña, la perjudica, la escarcha de la nevada; el yelo la quema. En estos meses no se siembra porque necesita ponerle mucho más jungicidas bravas." (Doña Presenta).

Como se puede observar en la Tabla No. 27 hay cosechas continuas de maíz todo el año, lo que depende de las distintas alturas y suelos que tenga la vereda. El maíz Chiratá y el maíz Olmos se siembran desde el páramo hasta tierra templada pero se dan mejor en el primero, mientras que en tierras medias o templadas se pueden cosechar todas las demás clases de maíz Blanco de Harina, se siembra desde tierra templada a tierra cálida, como el maíz Blanco Duro de Harina, Blanco Grande de Harina, Blanco Blando de Harina, Blanco Pequeño de Harina, maíz Arroz, etc., pero se da mejor en tierra templada. En tierras cálidas también se da el maíz Blanco Duro de Harina, el maíz Blanco Blando de Harina y el maíz Olmos, pero se cosecha mejor el maíz Amarillo Duro de Harina y el maíz Mesuno.

PARTES	CLIMA	SIEMBROS	PERÍODO DE SIEMBRA	COSECHA
" Páramo ". * Cabecera de la vereda.	Frío. Caen primero las primeras lluvias a mediados del mes de marzo. Con las primeras lluvias se comienza a sembrar.	Papa, maíz Chiratá, alverja, fríjol, haba, ahuyama, arracacha, cebolla, cilantro, hortalizas como la lechuga, zanahoria y repollo.	Temprano. Se siembra primero en clima templado que en clima caliente. Febrero a Marzo.	Tarde, depende el cultivo que sea. Cosecha larga.
" Tierras medias " Parte media de la vereda.	" Templadón ".	Los mismos siembros y maíz Blanco.	Se siembra un mes después que en el páramo.	Se cosecha un mes antes que en el páramo, según el cultivo. Cosecha un poco más corta que la de páramo.
La " vega ". ** Pie del municipio.	" Calidoncito ". Caen más tarde las primeras lluvias, a finales del mes de marzo.	Lo mismos siembros pero además caña de azúcar y huerta (plátano y banano).	Tarde. Se siembra después de un mes de las siembras en páramo.	Temprano, depende el cultivo que sea. Cosecha corta.

* El páramo corresponde a un área más extensa, pero para efectos del análisis se tomó sólo lo que correspondía a la vereda.

** Zona que corresponde a otras veredas más cercanas a la vega del río Garagoa, de ahí su nombre.

Tabla No. 27. Proceso de siembra de diferentes productos según el clima y la altura.

"*Vecis sembramos maíz **Blanco Pequeño**, vecis se siembra maíz **Chiratá**. Por ahí se va detallando de la clase mejor que se pueda dar [en tierra fría].*" (Don Laureano Gamba Franco).

"*Yo siembro maíz Arroz, Arroz Chiquitu, y unu que lo llaman Porva, que es un maíz chiquitico. Lo conseguimos de la Caja Agraria y lo llevu cultivandu comu cuatro años*

en mi finca, ya está aclimatadu; esi dura apenas para haber mazorca seis mesis. El que si dura el año para haber mazorca es el Grande Blanco. **Por aquí por lo frío se siembra en Guayome hasta la segunda semana de noviembre, mientras que en lo caliente se siembra más temprano, puallá en julio o agosto.** He sembradu de aquél Olmus, y entoncis, no me da bien. Entoncis Blanca vinu haci como un mes y ocho días y me trajo unos granitos de maíz de tierra fría. Yes que siembru pu'ahí otros en julius, quesque el maíz Olmus llega pa diciembri y eneru [cosecha]. Esi maíz le dicin Tierrajría, es parecidu al Chiratá o al maíz de gallinas, maíz Mesunu que llaman. Ahí sembré ese cuadritu así. El jinadu Marco Emiliu Morenu sembraba allá en tierra caliente y esu daba muchu lindu. **Aquí en tierra fría se cosecha más tarde que en tierras calientis, pero si se siembran dos cortis de maíz en el año, dos cortis cogi; si se siembra un sólu corti de maíz, un sólu corti cogi en el año.** Si se sembrara más, pues, se cogía más, pero no hay tiempu de arreglar la tierra. Aquí también tengu sembradu papa Amarilla di Año, maíz Duru y Blanditu y maíz Olmus, frijol de Mata y Pereira y alverja Ojinegra Blanca. A los cuatro mesis cosecho la papa, la alverja y el frijol Pereira, pa esa época tamus recogiendo recau, el de Mata si tá al año." (Doña Presenta).

"Pa sembrar el maíz depende de si llueve ligeru, entos se demora 20 o 25 días en nacer en esto por lo frío. En esto se acostumbra a sembrar tempranudo porque la yerba le rinde por lo que es rastroju. Depende lo enyerbadu toca darle la desyerba, por ahí a los dos mesis o tres mesis está la cosecha. En la parte alta y fría se demora mucho más en cosechar. Se siembra más temprano que los de abajo, en los últimos de jebrero y principius de marzu, el 15 de marzu. Por allí más en lo templadón, o por allá al lado del pueblo, es más cálido, se siembra pasando Semana Santa y recogen el maíz más prontu, pero lo siembran más tardi. En cambio por aquí [páramo] se demora más tiempo para que haiga mazorca o se pueda recoger seco.

Esti maíz [maíz Arroz Blanco] jue sembradu en la última de jebreru o a principius de marzo [en clima templado a frío], ojalá aprovechando la menguanti, máximo dos mesis y otros diitas lleva de nacíu. El maíz pa mazorca tá puallá en noviembri, de otubri a noviembre tá pa mazorquiase [le empieza a salir "cuchara"]. Pa recogelu si ya puallá en diciembri, casi eneru, pero pu'aquí en lo paramosu. En cambiu puallá pa las Vegas ésta es la época que tán sembrandu [principios de mayo], por la vaina del veranu. Es que puallá siembran tardi pero recogen más temprano, por lo caliente viene más pronta la sementera. La mazorca se empieza a dar más ligero en tierra más vegosa." (Aurelio Vallejo Alfonso).

"Esta clase de maíz es sembrado en marzo, se llama maíz Arroz, por apodo se le dice maíz de los Perros. Ahorita está en lo jino de echar cuchara. Allá dentro de unos quince o veinte días ya habrá mazorca en ese retazo de allá. Hace mucho tiempo que tenemos ese maíz, hará unos quince años." (Don Pedro Mora Fernández).

"Es que estu la mayoría es tierra fría. En la tierras de don Jorge Vallejo se gasta más [tiempo] pa cosechar, puallá en eneru tán recogiendo el maíz, recogiendo más tardi. Entre más la tierra es caliente está más rápido la cosecha. Es comu por allá

para bajo no han sembradu, esu puallá siembran en mayu y puallá en agostu ya tán comiendu mazorca. En cambiú, por aquí [clima frío] nosotrus apenas tamus dánduli la segunda palia, tá apenas principiandu a espigar el santu maíz. Por aquí se demora muchu en darse la sementera, un año casi." (Don Manuel Campos Manrique).

Un ejemplo de la microverticalidad de cultivos, según la altura, se puede observar en la familia Vera Villamil de la vereda Bancos de Páramo, la cual estableció en un año distintos cultivos o tablas, utilizando la misma semilla que se ha sembrado desde hace mucho tiempo. Algunos cultivos se hicieron lejos del sitio de vivienda en tierras de clima cálido (la Vega):

- a. Alverja y fríjol.
- b. Maíz, fríjol y arracacha.
- c. Tabla de alverja.
- d. Tabla de fríjol.
- e. Tabla "catiada" de alverja y fríjol.
- f. Área de bosque "desvarejado" donde se sembró una tabla de alverja.
- g. Sementera "catiada" de maíz espigado "en mazorca" junto con haba "en bichuela", ubicadas en un "plan".
- h. Barbecho con helechos o zona de rastrojo que se está dejando descansar.
- i. Tabla de garbanzo.

Otros cultivos se hicieron cerca del sitio de vivienda ubicados en tierras de clima templado a cálido:

- a. Tabla de maíz espigado con mazorca y cidrón.
- b. Tabla de caña de azúcar.
- c. Frutales sembrados en el corral de la casa: ciruela, pera y manzana.
- d. Fique sembrado en hilera al costado de la casa.
- e. Tabla de arracacha intercalada con maíz.
- f. Tabla de mora con fruto listo para cosechar.
- g. Tabla de mora recién nacida.
- h. Tabla de tomate de árbol con fruto listo para cosechar.
- i. Tabla de fríjol.
- j. Tabla de caña de azúcar, maíz, alverja, mora y frutales, como ciruela.
- k. Tabla de curuba.

Cuando una semilla de maíz se "aclimata", es decir, que el clima la afecta, producido además por el desgaste del suelo ocasionado por la escasa rotación de la semilla, se dice que se "va en vicio", es decir que engruesa poco la mazorca, no le sale granos a la tusa y crece exageradamente el tallo o caña, quedando tan débil que un viento fuerte lo puede tumbar.

"Lo que llamamus puacá los campesinus, que se coquea, se va comu en viciu, es porque no es el clima de ese maiz." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Se ha tratado de aclimatar distintas clases de maíz de tierra de clima templado o cálido a tierra de clima frío, como el maíz Amarillo Blando, pero sucede que se *"coquea"* mucho o produce mucho amero y no da tanto grano. Lo mismo pasa con el maíz Blanco de Harina que se intenta sembrar en tierra de clima frío, siendo que es propio de tierra de clima templado a cálido. La semilla afectada por los hielos se reemplaza porque se va *"en vicio"*. Cuando se obtiene una buena cosecha de maíz no se vende, sino que se escoge para autoconsumo o para intercambiar con los vecinos que no hayan obtenido buena cosecha. Se intercambia la misma cantidad de semilla.

"Aquí estoy sembrando dos tazadas de maiz, o sea, por ahí unas cuatro libras." (Don Víctor Franco Samudio).

Se sabe que el maíz se hieló cuando se seca y no da fruto, o si sale mazorca, entonces, los granos salen muy delgados y no sirven para semilla, por eso hay que cambiarla. Además la caña se ablanda al tacto y se puede quebrar fácilmente.

"La semilla se escoge del mismo maiz que se tiene, desde que no se yiele. Si se yiel, entonces, toca conseguirla en otra parte, comprala o cambiala o alguna cosa; si se llega a yielar no sirve para sembrar. Por allí arriba donde don Aurelio, veces donde don Jorge Vallejo, me ha cambiado la semilla de maiz Chiratá, cuando no tengü. Ellos son de mucha suerte, por allá no se les yiel el maiz. Pu'aquí a veces se yiel, puallá abajo que siembro maiz también, que hace rato que cultivo de esa clase. Aquí [parte media de la vereda, cerca de su casa] se da mucho ese maiz, pero no lo siembro porque no hay donde. Si al caso el año entrante voy a sembrar unas maticas pu'aquí arriba. En esto se da más el maiz Blanco, él es mejor pal molío. En cambio aquí abajo tengo del Chiratá, en donde el Daniel tiene su frijol. Ese es del que hay aquí atrás del rancho de las gallinas. Ahora hay que cambiar la semilla porque a última hora por aquí se yiel mucho. Entonces hay que cambiarla, traerla nueva, o si no a última hora se crece mucho, se aclimata y ya no sirve, menos grana. Por ejemplo, esta clase de maiz Arroz no crece mucho y mire como ha crecido de harto, ya está aclimatada, el abono lo hace crecer, y entonces, no grana bien. Ya hace como unos tres años que no cambio semilla."

El maiz que yo tengo es bueno porque no se yiel, porque en muchas partes se yiel mucho. El hecho de que no se yiele tiene que ver con el terreno, es como la clase de terreno. Aquí es porque no quedan quebradas cerquita ni nada es que no se yiel. Es que cuando al lado hay quebradas o chorros, entonces, el invierno en el monte yiel la humanidad del maiz. En varias partes se yiel cuando está en lo jino de echar "cuchara", de "embichuelar", de echar la mazorca. Y cruzó una yielada y

quedó seco, no echo na, o si echa queda puro delgaditico y ya no sirve pa semilla, por eso a la vuelta toca cambiarla. Se escoge un buen maíz que esté sanito y se lleva a cambiar o si no toca comprarlo pa devolverlo. Con las otras semillas se hace lo mismo, en el caso del frijol eso si es "vendido", ese no es cambiao, ese es vendido. De pronto los de Pachavita cambian su semilla con otros, o puallá tienin mejor conocencia o lo cambian de otra vereda, o de puallá mismu. Comu puallá en Pachavita hay muchu páramo y muy buena tierra. Por ahí hace unos 15 años que no se ha traidu semilla nueva desde Pachavita." (Don Pedro Mora Fernández).

En la vereda Resguardo Mochilero se acostumbra a sembrar el maíz Chiratá en lomas suaves o pendientes, correspondiente a clima frío a templado. Este maíz es el único que se ha sembrado en la vereda sin dificultad porque no lo atacan tanto las plagas y no requiere que la tierra esté muy abonada, como sí sucede con otras clases de maíces.

"El maíz de tierra fría es maíz Blancu di Harina y el maíz de tierra calientica, comu decir el lau de Garagoa, ya es comu duritu, pudi ser Blancu, peru es duru, comu amarillu, es el que llaman Mezunu o di Harina, peru es comu más duritu." (Don Manuel Campos Manrique).

"El maíz se cultivaba en toda la vereda, aquí [clima templado] se conseguía el Chiratá y un maíz Blanco y un maíz Arrocito, ese se pelaba pa las gallinitas, cuando tenía antes animalitus." (Don Custodio Manrique Pedrao).

"En estu [clima frío] llamamus maíz Chiratá al maíz Amarillu Duru, y también hay Amarillu Blanditu, también hay maíz de Harina Blanco Blandito y maíz Blanco Duru. Se siembra de acuerdo al clima, por aquí [tierra fría] se ha experimentau con Amarillu Blandu, pues esu él naci, peru entoncís, se coquea muchu [le sale mucho amero u hoja de maíz] y no echa grano, lo mismo pasa con el maíz Blancu de Harina. Entoncís, ya el maíz Chiratá, de antiguamenti, que desde que nos distinguimus, yo no sé, de acuerdo al terreno, o no sé porqué será, no da otra clase de maíz en esta tierra [fría]. Ese maíz Chiratá vieni por allá desde antiguamenti, hace unos 40 años, que me reconozcu, ya había esa semilla de maíz por acá. Esta semilla es de la misma sementera, del mismu maíz que había sembrau el año pasau, sino que entos, toca es escoger los mejores maicís para elaborar la semilla de maíz. El maíz Chiratá es el único que se ha dado por acá, se han hecho experimentos con otros maíces, se ha traído maíz de Harina del que siembran al lado de Tunja, del que siembran en la Sabana de Bogotá, pero nada. Talvés muy poco abono en la tierra, entonces, no echa maíz, ahí nace y todo pero no echa maíz." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

El éxito de las cosechas depende de la altura a la cual fueron hechas (ver Tabla No. 28). Por ejemplo, cualquier clase de maíz se puede sembrar en cualquier clima, nace y crece, pero en lo posible hay un clima en particular para cada clase de maíz. Eso se

puede probar sembrando las semillas en distintos climas hasta encontrar la mejor cosecha. La razón por la cual ciertas semillas de "recao", "duras" o de frutos maduran sanas es porque no les afectaron las heladas o el clima del lugar. Se puede deducir que hay un clima especial para cada tipo de semilla, por ejemplo, el maíz Chiratá es de clima frío y el maíz Blanco (diferentes clases) es de clima templado a cálido. En conclusión, la altura es determinante de la calidad del maíz que se siembra.

SIEMBRA	SEMILLA	CLIMA	ALTURA
Papa.	Londre Colorada*, Quina, Pepina, Holandesa, Monserrate, Tocarrefia, Icahuilla, Pancría, Punto Rojo, Alcarrosa y Tocarrefia.	Frío y "templadón".	2.600 a 2.200
	Londre Blanca*	"Templadón" a "calidoncito".	2.200 a 1.800 y hacia abajo.
Batata.	Linda, Morada y de la de sal.	Frío a "templadón".	2.600 a 1.800.
Maíz	Chiratá.	Frío.	2.600 a 2.200
	Blanco pequeño de harina.	"Templadón".	2.200 a 1.800
	Blanco grande de harina.	"Templadón" a "calidoncito".	2.200 hacia abajo.
	Maíz Arroz, o de los Perros, u Olmos.	"Templadón" a "calidoncito".	2.200 a 1.800.
	Mesuno. ***	"calidoncito".	1.800 hacia abajo.
Haba.	Tinjacá, Sultana, Habón**.	Frío y "templadón".	2.600 a 1800.
Frijol	De Mata y Cargamanto.	"Templadón".	2.200 a 2.000.
	Bolorojo.	"Templadón" a "calidoncito".	2.200 a 1.800
Alverja	Tíbame** y Ojinegra.	Frío y "templadón".	2.600 a 1800.
Arracacha	Zarca y Chiflo Negro, Guadeña y Cabezona	Frío y "templadón".	2.600 a 1800.
Pepino		Frío y "templadón".	2.600 a 1800.
Curuba	De la Común y de la Amarilla.	Frío.?	2.600 a 2.200?
Ciruela		Frío.	2.600 a 2.200
Durazno		Frío.	2.600 a 2.200
Manzana	De la común.	Frío.	2.600 a 2.200
Caña de Azúcar	San Antoniana y de la Negra.	"Templadón" a "calidoncito".	2.200 a 1.800

* Casi extinta.

** Extinta.

*** Maíz de clima "calidoncito" de San Luis de Gaceno hacia abajo.

Tabla No. 28. Sementeras de la vereda Resguardo Mochilero según el clima y la altura.

"El clima ha estado este año pal frijol mucho lindo, bendito Dios, no ha nevado tanto, llueve y caliente. Pa toda clase de sementera ha estado un tiempo muy hermoso. No ha habido muchas borrascas porque esas borrascas gotean el frijol. Es como allá arriba el frijol que se da en la tierra de yo, pero entonces, sale muy paramoso. Se demora mucho en salir; eso se demora harto pa que esté seco. Entoncís tocaría sembralo muy temprano, como en los primeros días de julio, pa que no lo cogiera el invierno. Pues allá se ha sembrado y se ha dado sí y veces no. Hubo un año que perdí más de por mitá [mitad]. La pura verdad es que por último no lo jumigué, entonces, el Gorgojo se lo comió." (Don Pedro Mora Fernández).

"Esta tierra [clima frío] es más bien de trabajar la agricultura como el maíz, la papa, la alverja, la arracacha, el lulo. El frijol en esto no se da muy bien porque es frío, pero vamos a hacer un ensayo a ver que pasa. Si se da bien o no. También en esto se da la habita." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

El haba se siembra en tierra de clima frío y templado en el mes de febrero y en tierra de clima cálido en el mes de marzo. En tierra templada o fría el haba se siembra "catiada" con el maíz y se cosecha más temprano que el maíz, verde en el mes de octubre y seca en el mes de marzo del año siguiente. En tierra cálida se cosecha en mazorca (verde) a los cinco o seis meses (agosto) y seca a los siete meses (octubre).

"Esa viene más tempranera pa recogerla por aquí por lo frío." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Hay diversas clases de semillas que se adaptan mejor a un clima que a otro. Por ejemplo, el haba Tinjacá pequeña, al igual que el garbanzo, son propios de la región del Valle de Tenza y se adaptan mejor al clima templado a cálido. Aunque puede nacer en clima frío pero se demora mucho en crecer y pueden llegar a tener tallos muy largos o no se da bien la cosecha. Mientras que el Habón (haba grande) se adapta mejor al clima frío.

"De la haba de la pequeña y de la haba grande se escoge toda que este sanítica. La haba pequeña es una que florece puro bajitico y la haba de la grande crece más, como de mi altura. Pu'aquí se siembra haba Chiquita Sultana, peru ora no se consigue, pu'aquí el que tenía esa clase di haba era don Aurelio y dici que se le agotó, quién sabe será ciertu. Ella por aquí [clima frío] se demora mucho o no se da bien; se da bien pero en otras tierras, aquí crece mucho. Esa clase de semilla va por el clima, hay una semilla que se adapta al clima frío." (Don Pedro Mora Fernández).

"El Habón no se da pu'aquí, esa se da es en la Sabana, al lado de Tunja." (Don Otoniel Franco Cabezas).

"De la Tinjacá es la haba pequeña, pero a veces viene catiada negra y colorada, esa viene del lado de La Capilla o de Guateque. Los de Mochilero que más cultivan son don Pedro, don Crisanto Vera, de Bancos de Páramo es don Joselín Ávila." (Don Marcos Rubiano León).

*"El **garbanzo** lleva [cosecha en tierra cálida] unos cuatro mesis largos [en febrero]. En la parte fría se demora más el grano, en la parte caliente es más breve la mata."* (Doña María de Jesús Villamil).

"Más en setiembre que en otubri [en Guayome] se puede sembrar el garbanzo, peru a según el tiempu se sabe. Yo lo deshojo pa dejalo ahí guardau en cáscara; ahí queda guardau hasta el mes de setiembre y de ahí ya lo deshojo pa comenzar a cultivalo otra vez. Aquí en Bancos de Páramu [tierra fría] en la jinca que vidí [ve] también se da

y en la Vega [cálido] allá abajo también se da de la misma clase, pero ya maduró allá abajo casi que aquí, en clima un poquito calienticu." (Don Juan de Jesús Vera Manrique).

En tierra fría, una sementera de lulo puede tener varias cosechas, dependiendo de las condiciones del suelo, del clima y de las prácticas de siembra. El lulo soporta muy bien el frío del páramo, pero en este clima se demora más la cosecha y salen menos cortes. Después de sacar los cortes, a cada planta le salen nuevos tallos o retoños ("tallar") que deben ser despejados de las hojas secas que aún quedan. Si un tronco o gajo (de tres o cuatro que tiene cada planta) se seca, entonces, se corta en la "pata" y se re-abona la planta para que vuelva a "tallar".

"El primer corti de jlor está en la parte más baja de la planta. El segundo corti ya tá más arriba. Esu se demora unos dos o tres mesis pa haber y ya cambia y vuelve otra vez a tallar, salen más gajitos. Después va el tercer corti que es más arriba. Aquí dura produciendo una mata, más o menos, un año, todú el corti que den las matas. Un año duran echando corti y terminan y después se aplacan las matas y echan a crecer hijitus en la pata de la mata. El tiempo pa la primer cosecha se demora en dar un año y cuatro mesis y la segunda cosecha se va dando en la medida que vaya naciendo el segundo corti. El del primer corti engruesa cada vez más y al tiempo va echando el segundo corti de jlores y va echando ahí jruto que es el segundo corti. Ese luego engrosará pa cosecharlo después. Por ejemplu, el primer corti de jruta comenzó a dar aquí abajo, en la pata y después empieza a echar jloris más arriba y le empiezan a nacer tallitus que será donde eche el jruto. En las hojas viejas nacen otros tallitus nuevos que echan jlorecita y ese es el segundo corti. Ella sigue produciendo, que no le pase nada a la matica, hasta donde ella quiera y después echa a secase del cogollu pa bajo hasta terminar a bordo de pata y ahí ya salen nuevos hijitus, nuevos bretones. Cada vez las cosechas son más cortas. El planteru viene el próximú sábadu a recogelo acá pa llevarlo pa Bogotá. Yo lo recojo el viernes y sábadu por la mañana recoju otrú pocu y se lo tengu listu pa cuando venga. A este lulo le hace falta dos meses para amarillar, está con pinta de amarillar, le falta engrosar y todavía tiene lulo pequeñito. Primero le sale un gajito, de ese gajito le sale una flor, dependiendo de la mata por ahí salen 70 pepas de una mata a lo que termine esa cosecha. Después salen otros gajos pequeñitos pero de la pata, como otra mata, pero ya echa menos pepas. La mata echa fruto de abajo hacia arriba hasta el cogollo, engruesa de abajo hacia arriba, revienta flor y luego fruto. La flor echa a encerrarse y luego se abre mostrando el fruto, de 30 cm pa'riba echa a madurar el fruto." (Arturo Vallejo Manrique).

"Una mata puede dar unos cinco o seis cortes. Eso al principio, después da muy poco, póngale siete cortes y se acaba la mata. Espero la cosecha por ahí en unos seis o siete mesis." (José Benedicto Gamba Cabezas).

La gente hace siembras cerca y lejos del sitio de vivienda, según el cuidado y la atención que merezca cada sementera. La distancia de los cultivos lejanos a los sitios de vivienda no supera la hora de camino a pie. Por ejemplo, el maíz y la arracacha

merecen una mayor vigilancia para que se logren buenas cosechas (ver sub-capítulo 6.6), por eso se deben sembrar cerca de los sitios de vivienda, mientras que la caña de azúcar se puede sembrar lejos de los sitios de vivienda sin mayor preocupación (ver sub-capítulo 6.3.4). El hecho de sembrar sementera cerca de la casa permite protegerlas contra la acción de animales, humanos y factores climáticos que se avecinan. Por ejemplo, la caña de azúcar o la calabaza se siembran cerca de los sitios de vivienda para cuidar que ciertos animales no se la coman, como los cerdos, las gallinas y el ganado. Pero esto no todas las veces se cumple porque no todos tienen tierras suficientes de siembra cerca de los sitios de vivienda, debido a que están destinadas para otros usos, como el pecuario. Entonces la gente busca otras tierras para cultivar lejos de las casas. Esto, además de querer obtener siembras en distintas alturas, ha llevado a la gente a mantener ciertas formas asociativas de trabajo que les permita obtener las cosechas necesarias para el sustento (ver sub-capítulo 3.1.2). Los cultivos de “recao” se ubican preferiblemente cerca de los montes o toyaes por la madera que se puede obtener de allí para hacer las cercas o parales para colgar la arveja o el frijol de bejuco, y para su vigilancia se destinan ciertos días entre semana.

"Los cultivos cerca de la casa son el maíz, la arracacha, y los demás, como la papa, algo de caña pa los animales o pa la molienda. Frijol, guruba, tomate de árbol, ajo, cebolla, calabaza. Los otros cultivos están ubicados en tierras de don Marcos Olmos [a unos 5 kilómetros del sitio de vivienda], en unas compañías [quince minutos a pie] donde tengo más de media hectárea de maíz. Ahí tengo unas jrijoleras sembradas. Allá sembré haba, maíz y arracacha." (Don Pedro Mora Fernández).



Foto No. 24.

Otras razones por las cuales se prefiere sembrar cerca de la casa son por la comodidad de tener los alimentos a la mano y porque la tierra está más abonada (ver Foto No. 24). En cambio la tierra que está lejos del sitio de vivienda debe abonarse y alistarse mejor para los cultivos.

"Nosotros tenemos la costumbre de toda la vida de tener la sementera cerca de la casa porque cuando se necesite un gajo de arracacha no hay menester de ir lejos pa conseguirla. Además, se escogió este lugar por ser una cuchilla donde la tierra no ha sido cultivada y que queda más cerca de la casa pa paliar y cuidar de ella. Aunque mucha gente no cultiva cerca de la casa por asunto de las gallinas [se comen las semillas sembradas], entonces, como nosotros tenemos las gallinas allá arriba encerradas en galpón, entonces, no molestan, sólo hay unas pocas sueltas por ahí, como cuatro o cinco gallinas, pero se la pasan allá arriba y casi no molestan la sementera." (Don Pedro Mora Fernández).

7. Cosechar.

En este capítulo expondré el proceso que conlleva cosechar una sementera para autoconsumo y venta. Además de las implicaciones sociales que comporta esta actividad y las diferencias que hay al cosechar diversas semillas agrícolas. Este capítulo está dividido en cuatro partes. La primera parte muestra la cosecha para el “come”, o para el gasto, y la cosecha para vender. En la segunda parte se considera la cosecha para los animales. La tercera parte estudia el trueque de cosechas y de semillas. Y la cuarta parte examina la cosecha para semilla.

Las cosechas de las “duras”, el “recao” y los frutos están condicionados inicialmente por factores naturales que inciden en el crecimiento y posterior éxito de la floración y de la maduración de las sementeras. El desarrollo de cada planta de la sementera, desde su nacimiento hasta su reproducción, se ve amenazada por las plagas, los hielos, los vientos, la pérdida de nutrientes de la tierra, la variación de los rayos solares y las lluvias.

“Para enero ya hay cosecha de todas las papas, menos de Pastusa, pu’ahí pa primeros de enero, pal 15 de enero. La alverja se demora tres meses y medio, pero como ha cambiado tanto la temperatura, ahora por aquí calienta mucho, pues, se está demorando menos que antes que se demoraba más porque calentaba menos. Antes se demoraba cuatro meses pa que hubiera alverja, ahora ya es solo tres. Conjorme se han retirado las montañas, entonces, ahora calienta pu’aquí mucho duro, porque las hemos talado y tumbado pa hacer potreros, por sacar madera.”
(Don Pedro Mora Fernández).

Además los factores económico y social median en la posibilidad de cosechar un cultivo. El factor económico tiene que ver con la fluctuación de los precios del mercado en cuanto a la calidad de la cosecha, de primera o de segunda calidad, que permiten recuperar la inversión inicial, en cuanto a los insumos agrícolas y el pago de mano de obra, necesarios para la preparación de la tierra, siembra, cuidado y cosecha de la sementera. El factor social se entiende como la permanencia del sistema de relaciones de parentesco que es el soporte de la fuerza de trabajo.

Hay que decir que estos factores juegan uno a uno las posibilidades de obtener una buena cosecha y que a través del cúmulo de conocimientos adquiridos desde los "antiguanos" y por el método de observación y de prueba-error en los resultados de las siembras se han venido controlando los factores de riesgo.

Si las cosechas que habían sido destinadas para la venta se dañaron se dejan para el "gasto" o el "come" de la casa, reforzando la idea de no perder lo producido ni el esfuerzo agrícola. Esta misma forma de economizar la producción agrícola se refleja también en la tierra, en donde los abonos orgánicos y químicos usados en la sementera quedan en la tierra para provecho de los próximos cultivos. Así que el sentido de ganancia o pérdida en las cosechas no se mide sólo con el capital, como lo hace la visión occidental de la economía, que compara el valor neto invertido en capital con la ganancia neta obtenida, sino que se tienen en cuenta otras "ganancias" o pérdidas que provienen del medio natural y la relaciones familiares, que permiten hilvanar el conocimiento para sacar una buena cosecha para el autoconsumo familiar, el trueque y la venta.

"Cuando uno no siembra vale y cuando uno siembra si no vale." (Emilio Peña Campos).

"La alverja que teníamos acá le cayó un yielo y nos dañó, pero como semos caprichosos, que entre más perdamos, más bregamos otra vez con la agricultura, a ver si una nos da la devenga." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

El establecimiento y continuidad de ciertas relaciones sociales permiten la fuerza humana de trabajo necesaria para la acción reiterada y constante que requieren las distintas fases de la labor agrícola, desde la preparación de la tierra hasta la cosecha y postcosecha. Relaciones que se expresan a través de diferentes formas de trabajo en la tierra como el "arriendo", el "aumento", el "empeño", la "estancia", la "compañía" o "por ambía", la "fuerza ganada" o "mano prestada", y el "trueque" de semillas" o de cosechas". Donde se establecen pactos de trabajo entre quienes tienen un grado de relación de parentesco o de vecindad.

"Cada cual cultivamos nuestro pedacito, y entonces, queda para cada cual del precio que gastó y recogió. Hoy en día por aquí toca pagar el bueyero pa que rompa la tierra y después la repique. Hay veces dentro de la misma familia nos unimos así o entre vecinos. Nos ganamos las juerzas con la mano de obra. Se cultiva poquito, como por decir en este pedazu que tamus aquí hoy. Eso se van varios obreros pa arreglar la tierrecita. Aquí en este barbecho se piensa sembrar media arroba de papa Pastusa. Lo que se produzca ya es a la ventura, como dicen, porque no se sabe el tiempo. Si en de que haiga tiempecito se recogerá, si el tiempo nos lo permite siquiera unos diez bultos [un bulto son tres arrobas]. Ojalá juera así y que los precios

sean buenos porque los precios han tado un poco bajos. Eso funciona en el caso de que el tiempo y los precios le hagan a la sementera." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

La porción de semilla de autoconsumo, la que se da como presente a los demás, la que se da como semilla de intercambio y la que se da para la venta, se establece según las necesidades, los excedentes y las relaciones sociales establecidas.

7.1 Cosechar para el "come" o para la venta.

Antiguamente la comida obedecía a una dieta especial y los alimentos se conservaban o se almacenaban de distintas maneras para que no se dañaran.

"En el tiempu di antes, no es como hoy día que, por ejemplu, sobran las comidas, esu ya es por "habladías"... Por decir, se hace un almuerzu de arracacha y si a tiempo se ha dado el frijol de Año, la haba seca "despitonada"⁸⁹, entonces, se prepara. Esu sobraba toda esa comida, pero no eran sobras que dejaban los obrerus, sino que sobraba de que se cocinaba. Esa comida ya cocinada se lavaba bien lavada y se calentaba con agua y se echaba hasta que no quedara como agria y ahí si echili agua y parta cebolla y cilantro, y eche que daba... Ese era un desayuno de los antiguos, no es como hoy en día que esu es especialis. Por ejemplu que un chocolati y una tortilla de huevos, esu en muchas partis es el desayuno. Un "changüita" poaquí es, si no una sopa, un caldo de papa." (Doña Silenia Manrique Peña).

La mayoría de cosechas de la vereda son para el gasto o para el "come" (pancoger), se calcula una parte que se destinará para el consumo familiar de cada casa, y los excedentes se dejan para la venta en la plaza de mercado o en la vereda, almacenándolos, en el caso de que no sean perecederos. Estas cosechas son aprovechadas de forma total, permitiendo que los nutrientes circulen en una cadena alimenticia tanto para humanos, animales como para el suelo, sin desperdiciar nada. Los cultivos para el come son más pequeños que los destinados para la venta.

"El maiz es pal gastu de las gallinas y ésta es la cantidad de gallinas pal sólo gastu de los huevos y los huevos son pa mi propiu gastu. Aquí casi no se cultiva, sino cuidar las gallinas pal gastu, cuidar los frutales pal gastu, las hortalizas pal gastu, todú pal gastu, porque pa vender unu esu no le recompensa nada, porque los concentrados tan caros, entos, únicamenti pal solu gastu." (Doña Ana Felisa Fernández de Olmos).

Cuando un cultivo está pa sacar en una sementera, las otras matas seguirán creciendo y serán las próximas en sacar. Como una especie de reserva para que haya papa desde la mitad del año pa delante. Aquí en esta sementera tengo dos cultivos, ya se reemplazaron los cultivos cosechados. Si está de Dios que se goce entonces se vende y se deja un retacito pal gastu." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

⁸⁹ Separar el tallo que une el fruto con el tronco.

Los **"toys"** de una siembra anterior y las cosechas malogradas, destinadas para la venta, pasan a ser aprovechados inmediatamente para el consumo familiar o animal.

"No se puede decir nada todavía, de si el frijol se va a vender o dejar pal gasto de la casa porque no se puede decir nada. Porque si digo que ese frijol lo voy a vender, si está de Dios que se dé, lo hago; toca esperar el producto. Más antes no se puede decir nada porque no se sabe si va a venir un yielo, Dios no lo permita y me lo destruya. Hasta no ver qué producción hay no se puede hablar." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

No todos los excedentes de los cultivos que han sido destinados para el gasto de la casa se venden, como en el caso del maíz, las rubas, las hibias, los nabos, ciertas clases de papas (menos la Pastusa y la Criolla), la yuca y la arracacha. Estos productos casi nunca se venden, quedando un excedente que se almacena para semilla, para el consumo humano o para dárselo a los animales. Los excedentes que se sacan a la plaza de mercado no se venden con mucha fortuna por la alta competitividad ocasionada por la apertura de mercados que beneficia a los productos de Corabastos. Otros cultivos son exclusivos para la venta dentro o fuera de la vereda, como el caso del frijol Bolorojo, la alverja Ojinegra, el lulo, el tomate de árbol, la papa Pastusa, la papa Criolla. Aunque una parte se deja para el gasto de la casa, como ocurre con la papa **"riche"** o papa de baja calidad.

"Aquí casi todú mundu cultivamus haba. Se siembra por ahí unas dos o tres tazadas, comu son en cada parcelita. Cada cultivador cultivamus pocu, no así en cantidad. La gente siembra la haba comu pal consumu, casi no se saca a la venta, es muy poquita la que se vendi poahí, que salga por ahí unas dos o tres arrobas de cosecha. Entoncís se vende por tazadas, se le vende a un amigu que se le jodió el cultivu. Entos se le va ir vendiendu por ahí a la gente de la vereda. No se cambea, toca la mayoría es comprala porque no se puede cambiar semilla por semilla porque es de la misma. En cambio el maíz sí se puede cambialo, se puede una semilla por otra porque ya es semilla de diferente clase." (Don Juan Manrique Peña).

"Se cultiva pa dejar pa la casa y lo que sobre se vende, pero los cultivos no están dando la base porque en el mercado le pagan a uno muy tirau, muy barato. No hay exportación de estos productos a otros laus. Por ejemplo, cultivamos la arracacha, se lleva una carga de comida; muy poco es lo que la compran, muy tirada en precios. Ahora lo otro, cuando se hace una molienda, se hace la miel, la panela, son productos que no han dado la base pa sacar algo porque son muy baratos. No se le saca siquiera los gastos. De haba no se siembra sino por ahí unas seis libras y vecis que se logra se puede decir que se recoge una arroba y media porque como se coge en mazorca para consumo de la misma casa. Entonces no sobra mucho para dejar secar. Para

semilla, entonces, no se intercambia la semilla, vuelta y se compra. La semilla la vendo o vuelta y se cambea, se compra en el pueblo." (Don Laureano Gamba Franco).

"Maiz no vendo, así coja hartísimo maiz. Ese es pal gasto y las gallinas. Por ejemplu, ese corte de maiz este año se va a recoger pa guardarlo allí en el zarzo y se le va echandu a las gallinas el más malucu y del resto pal pan. Como ese si es maiz duru todú, maíz Blanco de Harina." (Don Pedro Mora Fernández).

"El maiz que se recoge seco se usa pa hacer harina pal amasijo. Otro tanto "chure" [en mazorca] para hacer envueltos y otro tanto guardé pa semilla. Don Pedro Mora Fernández me había dado semilla de maíz Blanco Duro a cambio de devolverle cuando diera semilla este cultivo." (Jorge Manrique Peña).

La forma de cosecha del **maíz** sigue un orden particular con algunas variaciones. En una de ellas primero se corta la base de cada maíz de dos surcos siguiendo una ruta en forma de zigzag, continuando en los otros dos surcos hasta terminar. Las cañas se van dejando amontonadas a un lado de cada surco y luego son llevadas a una esquina de la parcela, donde son descocadas (ver Figura No. 75). Es decir, se arranca el maíz seco y se deja caer rítmicamente al suelo mientras se saca la caña del área de la labranza para que las vacas se la coman; otros pican la tierra y esparcen la caña en el área del rastrojo para que abone la tierra. Al terminar de despencar los maíces se acomodan en forma cruzada en un costal para que quepa el mayor número de maíces. Finalmente se sacude el costal contra el suelo para que los maíces se acomoden.

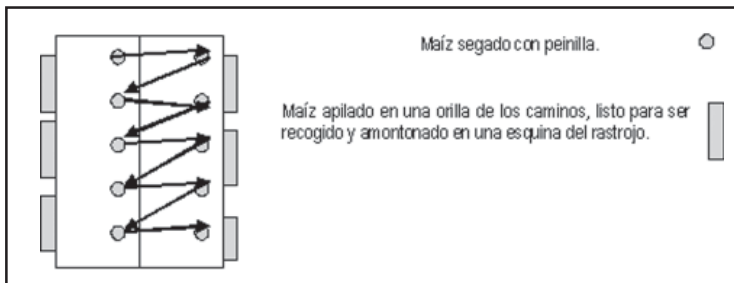


Figura No. 75. Ruta para segar el maíz de un camino.

"El maiz Amarillo Duru se crece bastante, pu'ahí a veces pa hacer el pan se utiliza. Yo acostumbru a no segar el maiz por la mitad [partir por la mitad] pa cosecharlo. Muchas personas lo sesgan por sacarlo de la sementera y lo dejan pudrir a un lau. Yo no hago así, yo lo voy partiendo por trozus que se van regando por toda la sementera y eso abona la tierra. Sólo donde haya sementera pequeña no se puede hacer eso, como decir la alverja que se sembró justo pa cuando ya haya pasado el corte de maiz, porque se puede dañar por los bordes filudos de la caña partida en trozus." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Después de paliarlo ya se deja por ahí hasta que de producto. Cuando ya madura se coge el maíz en mazorca, vecis para el consumo de la casa un poquito, vecis si sobra, pues, se vendi también un poquito así en mazorca. Si no se deja secar en el zarzo y este maíz se puede intercambiar con otra clase para que vuelta y dé. De maíz se siembra por ahí una media arroba en estos cultivos. Se siembra poco por no dar la base, se siembra en distintos retacitus. En partes se siembran por ahí unas dos tazadas. En los otros retazus ya se siembra por ahí una tazada y ahí se va haciendo los cultivos en parte y parte. Vecis cuando se logra el maíz se recoge unas cinco arrobas. Vecis también se daña el cultivo, no se recoge igual." (Don Laureano Gamba Franco).

El maíz que se cosecha en "mazorca" ("chure" o verde) se muele en molinos de hierro colado para volverla masa para hacer los amasijos como envueltos, arepas, sopas y mazamoras. Antiguamente se usaban las piedras de moler para el mismo efecto. La gente más antigua dice que una arepa molida en piedra de moler sabía mejor que la que se saca de un molino de hierro colado. La clase de maíz que se prefiere para hacer las anteriores preparaciones son el maíz Blanco de Harina, el maíz Blanco Duro o Blandito, el maíz Blanco Arroz, el maíz Blanco Pajarito y el maíz Chiratá. Antiguamente se compraba en la plaza de mercado el maíz Blanco para los amasijos porque no se daba en las tierras frías, pero como ahora el clima se ha calentado un poco, entonces, permite su siembra.

"En clima templado acostumbro a sembrar maíz Blancu y Chiratá. Claru que tiene más salida, comu decir para el mercado el Blancu que el Chiratá." (Don Víctor Franco Samudio).

"...lita [abuelita] venga a ver si está quedando la masa muy cuchuca⁹⁰ porque el molino estaba muy apretado." (Reina Isabel Vallejo Manrique).

Cuando el maíz se va a cosechar seco, se dice que se va a "**achilar**"⁹¹. Hay que saber cuándo se debe cosechar el maíz en este estado. Los maíces secos se recojen y se apilan a campo abierto para que el sol de verano los seque más, después algunos maíces se dejan con coca, otros se "**descocan**" abriendo en dos partes la coca y se les quita el cabello de la cabeza, y otros se desgranar y se recolectan en costales o lonas separados, antes de guardarlos en el zarzo para que el calor generado allí los termine de secar. En este lugar se aprovecha el calor que la teja recibe del sol y el generado por el fogón de la cocina para el proceso de secado de cualquier semilla de "**dura**" o de "**recao**". Además de que la ceniza que sale del fogón se incorpora a todo lo que esté en el zarzo protegiendo los productos contra el ataque de insectos como el gorgojo y las cucarachas.

⁹⁰ Melcochuda y blanda.

⁹¹ Apilar en un chile o costal.

Cuando ha pasado un tiempo prudente (dos meses aproximadamente) y se han secado completamente los maíces, ocasionalmente, se van bajando ciertas cantidades del zarzo y se escoge la utilidad que se les va a dar. Una porción de estos se destina para semilla del próximo cultivo, otra porción se deja para el consumo de las gallinas y una porción más grande se manda moler en los molinos del pueblo para formar la harina usada para hacer el pan de maíz semanal en cada casa, y también para hacer masato, mazamorra y chicha para las fiestas patronales o celebraciones familiares. El maíz seco también se "*pela*" con leña para hacer la llamada arepa de maíz pelado, mute, envueltos y la mazamorra. El maíz Chiratá o Amarillo Duro seco se utiliza generalmente para hacer la chicha, algunos amasijos, mazamorras o para darle de comer a las gallinas.

"Se escoge el mejor maíz pal amasijo y pa la semilla. Si sobra se vende, pero la mayoría es pal gasto, pa hacer el pan. El que salga de segunda [o de menor calidad] es pa los animales." (Benedicto Gamba Cabezas).

"...como pa las gallinas la mayoría toca comprar el maíz. Pu'ahí la mayoría de gente trabajan pu'ahí pa comer. Entoncís pa las gallinas toca es compradu." (Doña Carmen Parra Bernal).

El maíz se desgrana con las manos, a veces restregando una tuza contra cada maíz para desprenderle los granos, los cuales se clasifican en tres: los granos sanos y de mayor tamaño se dejan para semilla, los granos sanos y de tamaño mediano y pequeño se dejan para el amasijo y los pollos, y los granos dañados se dejan también para los pollos. Nada en los cultivos es un desperdicio, todo tiene un fin y un sentido, como las cocas y tuzas que sobran de desgranar el maíz se depositan en un costal para sacarlas a los barbechos cercanos y esparcirlas en las orillas como abono. Algunas veces cuando se cosecha el maíz se acostumbra a encontrar una que otra "**maiza**".

"Entre el maíz hay 'maizas', que se forman dos maicitus en uno solu, como esta maiza. Eso sale muy de raito [raro] en tal cual sementera. Eso significa casi dos o tres maices en uno solu [pegados por la tuza], pero entos, la llaman maizas. La mazorca que no grana se va en coca y no echa nada." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

El **garbanzo** se cosecha en "*mazorca*" (verde) para el "*come*", para regalar como presente a los vecinos, familiares o compadres, y otra parte para la venta. También se deja secar en la mata para luego guardarla como semilla y para la venta. Al cosecharlo se desprenden las vainas de los "*tamos*" o gajos y se guardan en lonas o costales en los zarzos de las casas, conservando la "**cacota**" o cáscara, lo que no ocurre con los otros granos como el frijol y la alverja que se pueden guardar desgranados en lonas hasta la próxima cosecha.

*"El garbanzu se puedi guardar en **atadus**, en **tamu**, peru para javorecelu del daño del ratón toca espencalu y guardalu en un chili [costal]. En un costal de echar el recaó, o grano llamamus, y ahí si puallá colgalu bien a lo alto [del techo, para que se termine de secar]. Y así se javorece hartu porque los ratonis no le dejan a unu ná pa seguir cultivandu. Si se guarda en **mazorca** [o verde] no, porque entos, se **jumea**⁹² y no sirvi pa guelta y sembrar. El garbanzu si puedi dejalu ahí en cáscara depositau hasta el tiempu que unu lo necesite pa sembralu, pero no se puede guardar en mazorca o en grano porque se desvaneci, ya no naci. El garbanzu ya lleva otru modu de guardar la semilla. No es comu la alverja ya, al guardalu trillau se desvaneci ya no naci con fuerza, o no naci. Entos para eso es que toca llevali la idea. Orita después de que termine de despencarlo ya lo cuelgu puallá en las vigas de la casa, que quedí el costal depositadu pa que no le de el vientu. Con una manila se cuelga el costal y ahí llevali un cuidau a ver si los ratonis no llegan a echarse el costal. Cuandu ya lo necesite es cuandu ya lo deshojo pa sacar la pepa pa sembrar. Lo deshojo o le quito lo que llaman la **cacota**, **ballisco** o **junche**, o lo trillo con un palo. Se pone el chilau [costal] al piso y se le pone una carpa debajo y se le da palo pa que desgrane, suelte el grano, y ahí si se le hace la escogía a la cáscara y sale la pepa pa la siembra."* (Don Juan de Jesús Vera Manrique).

El **fríjol** se cosecha cuando está seco y en "**mazorca**" o en "**bichuela**" (verde). En el caso del fríjol Bolorojo, se aprovecha mejor comercialmente cuando está seco para venderlo en la plaza porque goza de un amplio mercado. Las demás clases de **fríjoles**, como Cargamanto, Agrario, Pereira, Fundano, de Mata o de Árbol se cosechan en su mayoría en "**mazorca**" o verdes, despencando las "**bichuelas**" ("**habichuelas**" o vainas) de cada mata o arrancándolas de raíz ("**tamo**") para llevarlas a la casa. El excedente es organizado en atados o se desgrana para llevarlos a vender a la plaza, los días de mercado o dentro de la vereda por encargo, o se lleva como presente a los compadres, vecinos o familiares más cercanos.

*"...orita está calentandu más duru. Ahorita es el **propio veranu**, ya estu dentru de unos 15 o 20 días, ya unu ve las primeras bichuelas o vainas del frijúl, ya está seco."* (Don Jorge Vallejo Alfonso).

La **papa** Pastusa que entró a la vereda en los años 40's a 50's fue muy comercial en sus inicios, y empezó a ocupar un puesto importante en el mercado de pequeños pueblos como Garagoa, pero debido a la aparición de las plagas en los años 70's que la empezaron a afectar y al amplio mercado que se desarrolló en las tierras altas del "**Reino**" (alto Valle de Tenza) y de la Sabana, disminuyeron el potencial de producción comercial de las veredas de los pueblos del medio Valle de Tenza y ahora se vende casi siempre dentro de la misma vereda o se deja para el consumo diario de cada familia.

⁹² Color negro o pardo que toman los granos cuando se dañan.

"Peru de verdá en estu daba mucha papa, muchu aguacate y todú. Cuando yo llegué pu'aquí en el setenta unu [1971] nada, nada [disminuyó]; peru esu tocaba sembrar bien paliau... El jinadu Juan Valleju esu si era delicau si se dañaba la mata, si no utilizaban la mano pa desyerbarla. Crió a los hijos cuando pu'ahí a vecis había el guevitu y sino pu'ahí con guisitu de cuajada." (Don Gustavo Vallejo Alfonso).

Cuando llega la cosecha de papa se realiza un convite llamando a los socios (en el caso de una *"compañía"* o *"por ambía"*), vecinos, familiares o compadres para que participen y ayuden a sacarla. En todos los casos no sucede lo mismo, eso depende del tamaño de la cosecha, si es pequeña simplemente bastará con que los miembros de la familia o un vecino se reúnan para ayudar a cosecharla, si es grande la cosecha necesitará de más ayuda. Cuando se hace la cosecha se busca que el día *"pinte"* soleado y que alcance el día para recogerla totalmente. Cada persona o en grupos toman diferentes caminos para cosechar. Si es en grupo, una persona, generalmente un hombre, va sacando las papas de la tierra con la pala, buscando por donde va el *"corte"* o raíz de la papa para escarbar la tierra. Se tantea primero con la mano o con la pala, cuidando de no cortarlas hasta sacar la totalidad de las papas de cada planta. Mientras tanto los otros (las mujeres y los niños participan más en esta parte que los hombres) van a ras de tierra escarbando con las manos y las van recogiendo en baldes, *"lichigas"*, costales o lonas, que luego son llevados hasta la casa y las papas son depositadas en alguna esquina o corredor dispuesto para amontonarlas. Allí se seleccionará la papa gruesa, pareja (de tamaño intermedio) o *"riche"* (pequeña), mientras llega la gente de la misma vereda y de las circunvecinas a comprarlas.

La labor de cosecha se torna festiva cuando la presencia de ciertos elementos como la música ranchera y el guarapo prenden los ánimos haciendo que la gente se relaje. Se celebra que haya sido buena gracias a la labor de cuidado del cultivo, que se mide por la cantidad y calidad del producto cosechado, valoración que queda a cargo de los participantes. Entonces se permite la chanza y se hacen públicos los defectos y cualidades personales, los sucesos cotidianos, las fallas humanas, como también la comparación de lo cosechado con respecto a las cosechas de cada uno y la de los demás. Por lo tanto, se afianzan las relaciones sociales del dueño de la cosecha con los participantes con quienes también se comparte lo cosechado, invitándolos a degustar la papa en el almuerzo, en donde se comprueba la calidad de la papa. Entrada la tarde los hombres se reúnen y siguen tomando guarapo o chicha al son de la música y del fermento del maíz. En el caso de que sea una *"compañía"* o *"por ambía"* se reparte la cosecha por caminos intercalados o en cantidades iguales para cada uno.

"Esta es una por ambía de papa y maíz con la señora Matilde. Ella ya sacó su parti, eran de a cincú caminus de papa pa cada unu y de a diez caminus de maíz pa cada unu." (Don Otoniel Franco Cabezas).

No todas las clases de papas que hay en la vereda se siembran en igual cantidad y no todas gozan de una preferencia comercial, en casos excepcionales se sacan a vender cuando las cosechas exceden la capacidad de autoconsumo (más de una carga de sembradura). La papa Pastusa y la papa Criolla se siembran más porque se las prefiere para el consumo y venta dentro de la vereda, y otro tanto en la plaza de mercado del pueblo. Aún así la papa Pastusa se vende más porque su sabor es más apetecido. Mientras que la papa Pepina, Pancría, Alcarroza, Holandesa, Monserrate, Londre Colorada, Londre Blanca, Quina e Icahuila, no se siembran en demasía por no tener esa misma preferencia. La gente las siembra para no dejar agotar la semilla y porque tienen un gusto particular por su consumo. Además estas últimas les resulta más barato sembrarlas porque no las ataca tanto la plaga ni el hielito, como si sucede con la Pastusa y la Criolla. La relación que hay entre la cantidad de papa Pastusa sembrada y la cantidad cosechada es otro aspecto que deja ver la mayor rentabilidad que deja el cultivo frente a otras clases de papas. Aunque sea más atacada por las plagas sale bien librada por el uso constante de insecticidas. En la Tabla No. 29 se puede observar que el producto que más vendió la familia Mora Ávila al interior de la vereda en Año Grande en el 2001 fue la papa Pastusa y la papa Criolla.

*"Aquí en la nueva sementera tengo sembrado papa **Pastusa Roldá** y en la sementera vieja tengo sembrada papa **Icahuila**. La gente prefiere sembrar más la papa Pastusa que la Icahuila porque si se ofrece hacer una papa salada entonces ella **jlorear**⁹³ mejor, mientras que lo que es una papa Icahuila es una papa que es como **chuyonona**, entonces, esa no jlorece, no da gusto como la papa Pastusa, de esa papa quien la apetece es Carulla porque es especial para papa jrita de talego. La papa Icahuila llega y se desata por lo blandita, claro que es buena pa comer. La gente por acá somos mucho exigentes, que si se hace un almuerzo y no jlorece, entonces, es que no está buena la papa." (Don Jorge Vallejo Alfonso).*

"El tiempo pa recoger las papas Pastusas es cuando esté calentando porque lloviendo se empantana la tierra. Ya lleva cinco meses de sembrada. Ahora la estoy cosechando. El verano no la avanzó mucho. Yo pa mí no se me hizo mucho verano. Yo no le puse agua aquí a la papa porque el verano no la cogió mucho. Esta papa si sale buena la dejo pa la venta. Si está bueno el precio, si no, entos la dejo pal "come", pal gasto no más. En mis otros cultivos fue la belleza de papa Pastusa y maíz. Eso fue para el "come" no más, para vender no sale, sino para comer. Yo he sembrado como dos arrobas de papa Pastusa y hoy voy a recoger como dos cargas de esa papa." (Don José Guillermo Peña Manrique).

⁹³ Cáscara que se abre o se florea cuando se cocina con sal y agua, signo de que es buena papa, debido a que fue cosechada a tiempo, está lo suficientemente madura.

Producto	Cantidad sembrada o Sembradura	Cosecha
Maíz.	Una tazada.	Indeterminado. No se vendió.
Ruba	Una arroba.	Dos bultos. No se vendió.
Hibia	Media arroba.	Un bulto. No se vendió.
Papa Pastusa	Un Bulto**	15 bultos. Se vendieron diez bultos a \$20.000* y se dejaron cinco bultos para el gasto y para semilla.
Papa Criolla	Media arroba.	Un bulto. Se vendieron tres arrobas, a \$6.000 cada una y dos arrobas para consumo propio y para semilla.

* Precio de Úmbita (Boy.).

** Una carga son dos bultos, y un bulto son cinco arrobas.

Tabla No. 29. Cosechas de la familia Mora Ávila.

"Para cosechar papa se saca, se junta y se come. Cuando llega la época de que maduró la papa, si se gozó el cultivo, entonces, ya es pa sacarla. La señal de que ya maduró es porque se amarilla la planta, y entonces, ya seca el palo, claro que en tiempo de invierno, entonces, en partes toca rozarlas porque por la humedad no seca, no amarilla. En verano, entonces, si amarilla y seca el palo, ahí si hasta que quede el sólo palizal.

Por aquí no se ha hecho el experimento de sembrar en harta cantidad la papa, pues se sembró aquí para abajo, pero entonces, no le hicimos conclusión cuánta papa se sacó. O sea, que por acá no da en harta cantidad, pues, de una carga se pueden sacar cinco cargas. No es como por allá en la Sabana, en Cundinamarca; o al lado de Úmbita, en Boyacá [municipio], por allá una carga de semilla de sembradura sacan 50 cargas." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Por acá la que se utiliza y más tiene salida es la Pastusa y la Criolla. Por ejemplu, la Quina, por ahí para consumu sí, pero para vender no, no tieni salida como la Pastusa, ya la Quina es muchu más barata el preciu, ya todú mundu no la consumi, entonces, por esu no se cultiva. Ahora ya poconón cultivo la papa, como la arracacha, porque no da la base, sólo llevo una carga de papa que vale \$12.000. Un "chile" tiene cuatro arrobas largas. Primero se llevaban en mochilas la carga, costaba cualquier \$15.000 o \$20.000, hasta \$50.000, dos años para acá se remolió todo. Los abonos se pusieron caros y los insecticidas también." (Don Crisanto Vera Manrique).

En la vereda, la sementera de papa Criolla no se cosecha toda al mismo tiempo, sino que se va sacando poco a poco para el gasto de la casa. Aunque también se comercializa más en la misma vereda que en el pueblo, a excepción de algunas familias que llevan a vender en pequeñas cantidades a las contratas o al mercado del pueblo los días jueves. A principios del mes de mayo se hace evidente la señal de que la papa está madura. Se sacan de la tierra y se limpian, se despencan y se recogen en un recipiente plástico.

*"Salió muy linda la papa **Criolla**, benditu Dios, porque con ser que en este veranu y eso es mucha hermosura, engruesó y porque en este tiempo no engruesa la papa,*

lo que jamás pensábamus. Esta es la más chiquitica, porque la gruesa ya tá toda escogida. Esta chiquita es la que dejamos pu'ahí, pal jritu, se jrita con aceite calienticu y se deja dorar bien, pa que quede como chicharroncito." (Don Pedro Mora Fernández).

En general la papa se vende más dentro de las veredas que en el pueblo porque la gente prefiere comprarles a sus vecinos o familiares en razón de que son más sensatos a la hora de escoger la calidad y cantidad. Eso no sucede en la plaza de mercado donde la mitad de la papa puede salir dañada y menos de la cantidad vendida. La **papa pareja** es la papa que la gente escoge para comprar, mientras que la papa **"riche"** se deja para el **"come"** o gasto de la casa. La papa escogida para vender se empaca en costales medidos por bultos que las contratas encargan fuera o dentro de la vereda. Las personas de escasos recursos prefieren comprar por cuartos o arrobas el producto.

En el mes de marzo se cosecha la **caña de azúcar**, si es una **"por ambía"** se reparte en partes iguales para cada socio. Las personas que no poseen tierras en clima cálido establecen **"por ambías"** con otros que si las tengan para poder acceder al cultivo, porque se dice que la caña de este clima es de mejor sabor. Primero se corta cada caña en el pie y se transportan en caballos hasta el trapiche de hierro o de piedra más cercano, donde será molida y cocinada para sacar la miel. Es necesario tener un **"corte"** de caña para sacar la miel que endulza el guarapo diario en cada casa. Aunque la caña se da mejor en tierra caliente, en la **"Vega"**, la gente que tiene su sitio de vivienda en clima templado o frío siembra algunos cortes de caña, especialmente la caña San Antoniana, que se adapta muy bien a ese clima.

7.2 Cosechar para los animales.

A pesar de que en los almacenes agrícolas hay concentrados específicos para el **"levante"** de los animales de cría, no se tiene preferencia sobre estos insumos por su alto valor en el mercado y porque se considera que los animales también pueden comer excedentes de ciertos cultivos como la arracacha, la caña de azúcar, la calabaza, nabos, hibas, rubas, etc. Muchas veces cuando se pasan de recoger ciertos cultivos y no son aptos para consumo humano, se dejan para el consumo de los animales. Los desechos de las cosechas de algunas sementeras también son suministrados a los animales como es el caso de la caña de maíz seca que se le da a las vacas, el **"raspejo"** o raspadura de la yuca, la papa, la arracacha, la batata, los nabos, las hibas y las rubas que se les da a los cerdos y las gallinas (ver Tabla No. 30). El maíz Mesuno que se da en clima cálido se compra en el pueblo para darle a las gallinas cuando no hay de la cosecha propia.

"Hay que quitale la tierra a la arracacha, arreglala pa llevala, pal ganadu. Como esta arracacha ya tiene como dos años de sembrada, se enchiqueró y se me pasó

de recoger por eso se les da a los animales. La caña es usada pal guarapitu, pa mascar y pa los cerdos y las gallinas; les ayuda a mantenerse." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"...de por aquí arriba han llevado [calabaza]. Por ahí las regalo a la gente. Eso es pa echarles a los marranos y al ganado. En el pueblo las venden, por aquí no las comemos aunque haya de sobra. No la vendemos, se la damos a los marranos o la regalamos [porque no tiene un aceptable valor comercial que interese a los cultivadores para pagar el transporte de la vereda al pueblo]." (Don Pedro Mora Fernández).

ANIMAL	CULTIVO	DESPERDICIO
Ganado.	Pasto imperial, arracacha, caña de azúcar, calabaza.	Caña de maíz, vástago de plátano, bejuco de la alverja, peladura de papa, yuca, arracacha, plátano, calabaza.
Caballar.	Pasto imperial, caña de azúcar.	Peladura o raspejo que sale de los tubérculos.
Cerdos.	Arracacha, caña de azúcar, calabaza, hibus, rubas o nabos.	Lavaza de la cocina y suero.
Gallinas.	Maíz y cualquier grano que se dañe, como frijol Bolorajo, alverja, haba, se les cocina y se les da de comer. Caña de azúcar.	Raspejo de comida (" duras ") de papa, arracacha, yuca, etc.
Perros.	Sobrante de las comidas.	Suero.
Conejos.	Pasto imperial, huerta.	Raspejos de " duras ".
Ovejos.	Pasto imperial.	

Tabla No. 30.

7.3 El trueque de cosechas y de semillas.

El trueque de cosechas y semillas se efectúa entre vecinos o familiares, ahijados y padrinos o entre compadres, para fortalecer las relaciones sociales existentes en la misma vereda o en otras veredas, como manifestación de un favor recibido o por reconocimiento de la relación establecida, de su bondad o servicio. La reciprocidad, como respuesta al ofrecimiento hecho, también se extiende a beneficiar o ser solidario con la gente que menos tiene.

"Esi suero también lo regaló pal que no tieni, pa los animalitos, perrus, marranus."
(Doña Carmen Parra Bernal).

Otras formas de intercambio de cosechas se suceden entre gente que tiene tierras en clima frío y su opuesto, tierra caliente o templada. Este comportamiento obedece a la necesidad de complementar los alimentos que no se dan en uno u otro clima. Este caso se puede observar en el intercambio de arracacha de clima frío por la yuca de clima cálido, o del maíz que se da en diferentes climas.

No sólo se intercambian semillas o cosechas sino también servicios como la "*mano prestada*" o "*fuerza ganada*" para hacer las labores agrícolas. Algunos bienes menos

suntuosos, como las flores de jardín se intercambian entre las mujeres de los distintos hogares que se interesan por complementar con especies florales nuevas.

La gente que vive en distintas alturas, generalmente intercambia semillas de maíz para la siembra, pero también para hacer los amasijos. Hay algunas personas que obtienen mejores cosechas que los demás, y es a ellos a quienes los demás acuden con mayor prestancia para que les intercambien semilla de maíz, o por otras clases de semillas. La gente que puede sembrar el maíz Chiratá y el maíz Blanco en distintos pisos climáticos, intercambian cosechas por la misma o diferente clase de maíz cada año, si las cosechas salen bien, de lo contrario se consigue nueva semilla. La gente intercambia la misma cantidad de maíz (una o dos tazadas) de la misma especie y dentro de un rango de altura determinado: de similar altura si se intercambia de tierras lejanas, o de diferente altura si se intercambia de tierras cercanas. Por ejemplo, se intercambia maíz Chiratá de un clima medianamente templado a otro medianamente frío en tierras cercanas, o viceversa, o de un clima similar (frío o templado) en tierras lejanas, como sucede con el intercambio de maíz entre tierras de Pachavita y Garagoa. Esta distinción de alturas busca evitar que el maíz se “*acclimate*” y sea afectado por permanecer mucho tiempo en un mismo lugar. La gente trata de obtener cosechas en varios pisos térmicos, ya sea en tierras propias, estancias o por ambías. Antiguamente en la vereda Resguardo Mochilero se sembraba bastante maíz traído de Pachavita, pero posteriormente se empezó a comprar. Se dice que la gente de allí sabe mucho del cultivo del maíz y rota los cultivos de un clima a otro, lo que no deja que se aclimate. Los “*antiguanos*” tenían más conocimiento de la práctica de cambiar el maíz por nueva semilla cuando se desmejoraban sus características, pero ahora las nuevas generaciones no prestan atención al conocimiento. Cada dos o cuatro años aproximadamente se cambia la semilla para evitar que se aclimate y se prefiere en lo posible que sea de alturas similares y de distancias más o menos lejanas, de un municipio a otro.

*“Esta tierra fría [parte superior de Resguardo Mochilero] sirve pa toda clase de sementera, papa, arracacha, maíz, es tierra paramosa, porque es que el maíz **Blanco Chiquitu** es de **tierra paramosa**. El maíz se cambia por maíz bueno también, le dan a uno dos o tres tazadas de maíz **Chiratá** y uno lleva dos o tres tazadas de maíz **Blanco, escogidu, saniticu** pa cambiar, como pa semilla; también pa moler, pa **molidu** del pan, así es por aquí. El maíz grande se esgrana y se **intercambia** con la demás gente cuando son siembras de maíz. Por aquí el maíz es **cambio**, se mira que en alguna parte se dio un corte de maíz muy lindo, entonces, la gente no lo vende sino que lo cambia. Si uno quiere unas tres o cuatro tazadas de maíz, pues desgrana uno también maíz lindo y se lleva a cambiar, se cambia maíz por mismo maíz, la misma cantidad, se vale uno de algún amigo. Por aquí todos los años viene gente a que les cambie maíz.*

*La gente de arriba intercambia maíz pa sembrar con los de abajo. Por ejemplo, don Aurelio viene de allá arriba a intercambiar maíz **Chiratá** por una tazada del maíz*

que yo tenga, maíz de los **Perros** o **Pajarito**, maíz **Blanco**. Aquí casi todo el mundo viene a que le cambien semilla de maíz porque se da lindo, son semillas que ellos no tienen. Aquí han venido a cambiar desde hace tiempo don Moisés Torres, don Aurelio Vallejo, don Plinio Ávila, don José Torres. Esta clase de maíz que tengo acá en la sementera es **maíz Arroz**, pu'allá lo conseguimos de una vereda de San Antonio, por el lado de **Miraflores**. El que está en la otra sementera, al frente, es **maíz Blanco de Harina**, ese lo conseguimos de una vereda al lado de **Pachavita**. De por allá se encarga la semilla, por allá cada cuatro años se cambia la semilla. Hay muchas personas por el lado de Pachavita que cultivan maíz y a cualquier persona se le encarga una arroba o se unen entre varios y se compra una arroba, y ya se metían cuatro y pagaban de a cuarto de maíz cada uno, como aquí no se siembra tanto, eso alcanza pa todos. El maíz Blanco sólo se da de mi casa pa bajo hasta el pueblo. Mientras que el maíz Chiratá se da de mi casa pa'riba [llegando al páramo a una altura de los 2.200 m.s.n.m.]. El maíz Amarillo Duro es el mismo Chiratá, entos, ese es sólo del páramo. El maíz Blanco es de dos clases: maíz Blanco Blandito, que es el que se da de mi casa hasta el pueblo, y el maíz Blanco Duro que se da de Garagoa pa bajo. Aquí voy a sembrar maíz **Blancu Chiquitu de Harina**, o sea, maíz **Pachavitanu** que sembramus pu'aquí, lo llaman Blancu Chiquitu, es traidu pu'allá de la Pachavita. Se conseguí la semilla cuando se quera cambiar, con esos maíces se hace mazamorra de dulce o de sal, pan, almojábanas, menos chicha.

El jinadu mi padri era el que pu'allá tenía conocencia y pu'ahí cada dos años cambiaba la semilla de maíz, la encargaba de Pachavita, peru después de que murió, ahí pa'cá ni más hemus cambiau la semilla de maíz pu'allá. Por esu es que ahora crecí tantu porque **ya se aclimata y crecí mucho**. Cuando se aclimata una semilla es que 'crecí' 'muchu' ya de caña, 'entos', poco engruesa de 'maíz', 'entos', el 'vientu' lo tumbra 'muchu'. De pronto los de Pachavita cambian su semilla con otros, o pu'allá 'tienen' mejor 'conocencia' o lo cambian de otra vereda, de puallá 'mismu'. 'Comu' pu'allá en Pachavita hay 'muchu' páramo y muy buena tierra, tierras muy buenas. La mayoría de gente se iba a traer su maíz de Pachavita, o sino, se encargaba con una sola persona y se compraba una arroba; **se traía solo maíz Blanco Pequeño**. El maíz **Blanco Grande** es de puallí pal lado de **las vegas**, en lo más caliente. En Pachavita pa la agricultura, pa pastus es muy buena la tierra." (Don Pedro Mora Fernández).

"La mayoría de por acá le tocaba conseguir comprau el maíz de Pachavita, del maíz Blancu de Harina. Aquí cultivaban mucho maíz, peru de aquí tocaba ir pu'allá, esu era maíz Pachavitanu. Allá es casi más altu que aquí. Desde que me conozco yo, ha dichu la genti así que traen el maíz de Pachavita. Comu decir llevar un maíz de por aquí [Resguardo Mochilero] y sembralu en la Arada [Bancos de Arada], ya no se da. Ese maíz en la Arada ya entoncis cogí y se crecí demasiadu, se va en viciu y no echa ná. Lo mismu, traer el maíz de allá pa'cá y sembralu acá, tampoco, se crecí mucho y no echa nada. En Bancos de Páramo se realizaba una sembrazón de maíz muy grande antiguamente. El maíz se empieza a cultivar primeru en los páramus en

las medias de marzu, como en estu que es más bien jrío, porque ya pa La Vega no se puede sembrar sino hasta en abril. En el páramu se recoge hasta el año. Se siembra en marzu y se llega enero y todavía está el maíz apenas en mazorca. En La Vega a los ochu mesis ya hay maíz seco, es más presto el maíz. Mientras que en el páramu se da más tardedoncitu, pero si se logra." (Don Manuel Campos Manrique).

*"Cuando cultivo maíz hay veces lo intercambio para semilla, donde los vecinos, donde se vea que hubo un corte bueno y no se yieló. Entonces le ruega uno a la gente que le cambie semilla y nace semilla de maíz más bueno. Yo he hecho eso con un señor Alirio Rivera de la vereda de Bancos de Arada, cambio maíz **Blanco Pequeño**."* (Jorge Manrique Peña).

"Yo no sé ese maíz de dónde lo consigue tous los años mi esposo. Él no siembra el maíz, comu decir, del año pasau, estí año no guelví a sembrar esi, no. Él tous los años cambia la semilla, de pu'allá dí onde los vecinos lo consigue, o sea, lo cambia de un vecinu a otro, peru de lejitus. El maíz [de diferente clase] de tierra calienti a tierra fría no pega." (Doña Elena Ávila Villamil).

"Siempre he tenido esta semilla de Chiratá desde antiguo, desde mis padres. Pu'ahí la he cambiao con mis hermanos cuando se me ha dañado, pero es de la misma clase. El maíz se cambia cuando se yela o se gorgojea. Aquí se ha hecho el intento de sembrar maíz Blanco. Ese bota coca pero no echa grano. Los que pueden tener maíz Blanco lo cambian por el Chiratá cada año [cosecha]. Por la parte fría se siembra de febrero a marzo y todavía en marzo del otro año no hay mazorca. Ese maíz lo muelen y preparan el pan." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Cada año se va cambiando la semilla, así sea de la misma clase pero se va consiguiendo de otra parte, porque dicen que menos da la misma semilla que se tiene al sembrarla en el mismo barbecho. En esta sementera sembré una tazada de maíz." (Don José Morales Suárez).

Pero el maíz no es el único grano que se intercambia para semilla, en menor cantidad y frecuencia sucede con el frijol Bolorojo, el haba Sultana y la alverja Ojinegra, que generalmente se consiguen en la misma vereda. También se acostumbra a cambiar cosechas de papa que la gente consume o deja tallar para la semilla.

*"Estas son todas Criollas sino que que tienin varius nombris pero todas son Criollas, ella es **Amarilla o Yema de Huevo, Alcarroza, Quina, Monseratte, Pepina, Pancria, Londre Blanca y Colorada**. Yo conseguí todas estas semillas pu'ahí donde tenían y yo les decía que me vendieran pu'ahí un poquitu y me la vendían y otras veces como unu no es miserable, cuando unu tiene papa, pues, le lleva la parte de papa a los amigus y ellus cuando tienen su corte de papa, entoncis, le llevan a unu. Entoncis, ve de otra semilla y entoncis, guarda unas papas de ellas y las deja tallar y las siembra, y así es como se asemilla unu. Pu'ahí a los dos mesis ya echa a tallar cualquier papa de ellas."* (Don Puna Cabezas Cuesta).

7.4 Cosechar para semilla.

La parte de la cosecha que se destina para semilla de los próximos cultivos se almacena en zarzos donde se dejan secar. Cuando llega la hora de la siembra se escoge para semilla el mejor grano o comida, vigilando que tenga ciertas características que la hace apta para una mejor cosecha. El zarzo al igual que los cuartos oscuros permite que la semilla no se dañe en su espera de la próxima siembra, debido a que el calor allí encerrado hace evaporar el agua que contiene las semillas. Es importante que estos cuartos no sean húmedos y ojalá sean contiguos a la cocina para que el calor de la estufa de leña las seque.

El estricto control de calidad al que se someten los granos que son escogidos para semilla sigue ciertos criterios. El principal criterio de calidad de cualquier semilla de grano para la siembra es que ésta debe ser gruesa y no debe estar picada por insectos. Los maíces que tengan los granos más uniformes y más sanos se escogen y se apartan a un lado. Luego se desgrana la parte central de cada maíz, desechando los granos de las puntas superior e inferior del mismo. El maíz que se escoge se debe observar atentamente porque aquel que parece sano en la tusa, al desgranarlo puede estar dañado, engañando la vista. Los granos defectuosos tienen características particulares, como ser muy delgados, arrugados o tener color pardo o negro. Ciertos animales como los ratones y el gorgojo se comen el maíz cuando está en el zarzo, para evitar eso la gente pone veneno en puntos estratégicos para que estos no lleguen hasta allí. Otros factores pueden dañar mucho la semilla cuando está a punto de cosecharse.

"Entoncis, escoge todú el maicitu lindu y coge unu a desgranar y lo va mirandu unu que té sanitu, porque si tiene una listica negra el grano no sirvi. Alcanza a tar listau, como si juera a taladrasi, no tá bonitu. Esa listica será por yelo o en jin. Esu es como del agua, o que se recogió muy tempranu, alguna cosa. Entos dicin que tá dañado el corazón, que esa es la vida del maíz. Entos ese ya no se puede echar, ese ya sale dañau, puede nacer y se delata, no tiene crecimientu. Lo que pasa es que toca escoger el maíz más grande y bonitu. No sé que pasaría que se me dañó muchu el maíz. No sé si es que le llovió muchu a la coca porque cuando ya tá casi pa echar mazorca, cuando ya tá jormada la coquita, eso es que se le entre un poco de aguita y hasta ahí jue, o es que a veces se yela; claro que no todú tá así. Si sale dañaitu no sirve pa comer, sólo pa los animales." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Este maíz tá jumiau, tieni una línea negra en el ojo de la semilla, peru esi sirve. De todas formas lo hacemos servir allá en la siembra, porque tá sanitu." (Arturo Vallejo Manrique).

Una mínima parte de las cosechas de haba, frijón, garbanzo y alverja, se dejan secar en la mata para luego recogerlas y guardarlas en líchigas o lonas en el zarzo, o colgarla del techo para que se termine de secar. Esta última forma se ha denomina-

do hacer un "**almácigo**" para semilla. Palabra que también designa a los "**mutales**" o cultivos que se hacen "**catiados**" en un mismo hoyo o que nacen accidentalmente cuando se cae la semilla en la tierra.

Las semillas que más prevenciones tienen a la hora de escogerlas para la siembra son el maíz y el frijol Bolorojo. La selección de las "**duras**", como la papa, la arracacha y la yuca, como semillas de las próximas siembras, se hace de forma diferente. En el caso de la **papa** se escogen los "**riches**" o la papa más pequeña y se guarda en costales en el zarzo o cuartos oscuros para que se sequen hasta la próxima siembra. Cuando llega la época de las siembras se baja la semilla del zarzo o se saca de los cuartos oscuros y se deposita en cajas de madera forradas con pasto y se dejan tallar por espacio de un mes, aproximadamente. También se puede hacer esta cama de pasto o chiquero en el rancho de los barbechos donde se va a sembrar y allí se riegan con agua para acelerar el proceso de germinación.

"Ya está pa sacar di ahí, ya quiere secar palo y ya se tá tallando. Ah, maravilla de papa, tan sumamenti legitica y sin salir pecosiada. De las últimas que saque se dejan pa semilla pa la próxima siembra." (Don Pedro Mora Fernández).

Algunas veces no se siembran en un solo tiempo, sino que a medida que se cosechan unas pocas, se van resembrando inmediatamente, de tal forma que se va sacando semilla del zarzo ininterrumpidamente y se escogen las cepas que estén menos dañadas y de menor tamaño para la siembra, teniendo comida para todo el año. Para seleccionar la semilla de arracacha, primero se le corta con una peínilla o cuchillo la cepa o parte superior de la pulpa o raíz y se dejan secar en el zarzo dentro de un chile o costal.

"Hay que seleccionar la semilla a la hora de sembrar. En terreno plano toca levantarli camellones [o surcos], hay que hacerle zanjonis por los medios para hacer los surcos, como primer paso para cultivarla, asina no la ataca la enfermedad mucho, se le puede echar también abonos pa mejor producción. También vendo cuando sobra tal cual pucho de papa, de arracacha, en cuando sea barata, algo se coge y se vende. De arracacha también se siembra por retacitus, por ahí de un chilado o un chilado y medio, como también en partis se siembra una arroba de semilla, de eso se puede recoger por ahí unas 15 o 20 arrobas que pueden servir pal mercado, pero entonces, la mayoría se siembra es pal consumo de la casa no más, pal consumo de donde se cuidan los cerdos." (Don Laureano Gamba Franco).

"La arracacha de páramo es mala, es "chuya"⁹⁴, esa se da bien en tierra fría pero debe ser en tierra negra y no la de páramo que es arenosa." (Don Crisanto Vera Manrique).

⁹⁴ Dura o pasada de comer.

La **yuca** se siembra por medio de trozos de tallo, llamados "*píes*" o estacas, que se cortan, se guardan y se siembran para los cultivos anuales de tierra caliente. Estos tallos tienen canutos o divisiones en donde salen los hijos o retoños cuando están en tierra. Cada estaca debe ser cortada de tal forma que incluya tres o cuatro hijos de estos canutos para que crezca la planta cuando se siembra.

Los productos agrícolas de la vereda destinados para la venta en distintos lugares comerciales del pueblo son de origen vegetal y animal. Los de origen vegetal son la "*comida*" como las "*duras*", caña, plataneras, "*recao*", huerta y frutos, y los de origen animal son los derivados lácteos de la cría de ganado. Ambos representan y complementan una forma de economizar los recursos naturales para la subsistencia (autoconsumo) y parte de ellos responden también a una dinámica del mercado local y regional. Estos últimos son productos comercializados semanalmente los días de mercado en el pueblo (domingo y jueves).

"Acuartillar es calcular a cómo se va a vender un producto, puede ser a \$500, a \$1500 o a \$2000. Cada cual coge un negocio: hacer pan de maíz pa llevar a vender, hacer arepas o envueltos. Donde las señoras son trabajadoras, les gusta buscar la platica, como hacer el trabajo del queso." (Doña Silenia Manrique Peña).

Las cosechas que más se dejan para la venta en la vereda Resguardo Mochilero son el lulo, el tomate de árbol, algunas clases de frijoles como el Bolorojo, la alverja Ojinegra y el haba Tinjacá, el resto es para el "**come**" o consumo diario de la casa, aunque casi todo excedente de estos se vende. Las cosechas más comerciales, el lulo y el frijol Bolorojo, tienen una mayor demanda en Bogotá gracias a los intermediarios mayoristas⁹⁵ que los llevan a la central de mercados de Corabastos y a supermercados pequeños o grandes como: Carulla, Pomona, Olímpica. Productos como la alverja y el haba verde o en mazorca no llegan hasta los mercados de Bogotá, sino que quedan marginados a la venta en la plaza de mercado del pueblo. Esto cuando se trata de cultivos de más de cien atados, de lo contrario puede ser vendida en la misma vereda o a "**contratas**" en el pueblo.

"Mi abuelita lleva al pueblo frutas y otras cosas. Del frijol son dos paquetes, dos paquetes de tomate de árbol, dos paquetes de mora que vende a \$1.000 cada uno. Lleva también dos paquetes de curuba, la docena a \$1.000 y dos paquetes de granadillo, la docena a \$2.000." (Daniel Mora).

*"El **frijol**, la **papa**, lo que va sobrando se vende. La **arracacha** como no se consume mucho acá, entonces, si va sobrando se va vendiendo. Dejo algo para mi alimentación y el resto vendo porque si no se daña si se deja. A veces la gente compra aquí y a veces toca llevarlo al pueblo, se vende a igual precio acá que en el pueblo."*

⁹⁵ Los intermediarios o revendedores se denominan a sí mismos "**comerciantes minorista o mayoristas**", tratando de dignificar su posición dentro de la organización de la plaza de mercado.

*Vendo los productos en Garagoa, dos arrobas mandé de **alverja** y se vende a \$22.000 la arroba en cáscara. La vendí donde una señora Inés que tiene un Supermercado, porque pa bajar con poquito, una arroba o dos arrobas, no paga bajar un domingo a la plaza [de mercado]. Entonces uno la baja en el carro y allá ya se sabe que está la contrata, puede ser en el carro de don Gustavo Vallejo o cualquier carro que suba. Ellos mismos la llevan hasta la contrata."* (Jorge Manrique Peña).

El tomate de árbol, la alverja, la mora, la curaba y otros siembros que no se producen en la vereda como la habichuela y el tomate Chonto o Larga Vida, son productos de gran precio en el mercado de plaza, exceptuando el tiempo en que hay sobreoferta. Por eso la gente insiste tanto en sembrarlos pero requieren de una inversión alta en los insumos agrícolas que sumado a los riesgos de ataque de plagas y los efectos de los "yelos" provocan grandes pérdidas económicas.

"El mercado del lulo y del tomate de árbol seguirá siendo fuerte. También de la mora y la guruba [curuba]. Lo que pasa es que unu tieni que coger clientela con las contratas porque si unu cultiva harta guruba o mora, unu que haci con la pepa, es lo berracu, porque no hay clientis que la comprin. Orita voy a averiguar quién compra la mora, comu decir pa un cultivu, pa unas matas sembrar poquitas. Es lo que yo quieru averiguar orita pa sembrar porque esi si no requiere tantas jungicidas." (Arturo Vallejo Manrique).

El proceso que lleva escoger el "recao" para la venta se diferencia en cada semilla. En el caso del **fríjol Bolorojo** se cosecha en un día soleado y se escoge para la venta. Si se trata de un cultivo grande se contratan o "ruegan" jornaleros (vecinos o familiares) para que ayuden a cosecharlo y a trillarlo en una "fuerza ganada" o en un jornal, quienes se reparten los caminos despencan o "despítonan" la "bichuela" o las vainas secas la apilan en costales, o arrancan de raíz cada "tamo" o mata de fríjol y se lo llevan a la espalda hasta el sitio del trillado, el lugar más plano y más despejado de sombras donde lo amontonan y le pegan suavemente con un palo para que suelte los granos para luego depositarlos en lonas que son llevadas a lomo de bestias hasta las casas. No todos obedecen a esta forma de cosecha, por ejemplo, otros vecinos desgranar a mano el fríjol Bolorojo en su propia casa.

*"Pa sabese cuando ya se puede recoger el fríjol es que se aprecie así en todo lo **jino del sol** y se astille la cáscara y se mire el grano rojo, rojo. Entonces ya es el tiempo de recogelo, toca así espencao pa después trillalo. Ya cuando se trille se llenan bultos de propio fríjol, donde un bulto son cinco arrobas. Este cultivo se dio lindo, pero todavía no se sabe hasta no saber que sali pa vender; esto granó fue la belleza. Ahorita en este mes [enero: verano] las heladas ya no lo molestan. Aquí pienso cultivar un alverjal dentro de unos 15 días por donde va la cuerda de donde*

estaba colgado el frijol, caminiato se le echa abono y a la palia se le echa químico [abono] y quedó. Después, don Marcos me dijo que me dejaba sembrar frijol a la "vuelta de año". Mejor dicho este año, puallá en julio. El frijol que tá allá arriba lo voy a recoger puallá el viernes, de hoy en ocho días, porque él es sembrado más tarde que éste, pero no ha habido lugar de cogerlo en estos días. Eso se hace una sola trillá y se escoge y todo se vende al tiempo." (Don Pedro Mora Fernández).

"Hasta que el mismu frijol diga se puede recoger. Hasta que él mismu se maduri. Entoncis al son que se le va cayendo la hoja va secando. Entoncis es porque se alcanza a cosechar en el veranitu. El todú es que vengan unus aguacerus y lo apuren. Si le caen unas lluvias y luego un poco de sol y luego otras lluvias y otra vez sol, entonces, le ayuda a madurar más. Se puede almacenar unus días antes de venderlo. Claro que toca echale droga pa los gorgojos. Me toca averiguar onde venden las drogas, a ver qué droga es especial, que no sea dañina pa unu, porque como entoncis, diga que al echale cualquier veneno a lo analfabeta, entoncis, se intoxica unu mismu." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"De once o doce caminos más o menos se recogió como unas tres o cuatro arrobas de frijol no más. Como era nueva la semilla y la nevada se la tiró, entonces, es mejor traer nueva pa la semilla." (Don Ángel Morales Pedrao).

*"Por una libra saqué una arroba de frijol, algo es algo dijo el diablo cuando quedó bocarriba. Esto aquí el frijol tiene que darle a unu, lo que es abonus, fungicidas, lo de los obrerus y quedarle a unu un **"plante"** y si no le da a unu esos resultados pues no sirve. Esa plata está invertida, pero como no se anota, no sé ni cuanto se jue en este cultivo. Ahí se jue un dinero pero porque yo no me gusta anotar cuántos bultos de abono, cuántos fungicidas, cuantos obrerus. A lo que se termine todo el cultivo, de trillarlo, dejalo listu, ahí se sabe en el peso que pesa y por ahí se va unu. Cada obrero coge un camino. Por aquí llamamos es caminiato y después de recoger todo se arranca la mata de raíz y se corta con una peinilla en la parte de arriba de la mata donde se enredó en la cuerda el bejuco, dejándola libre pa vuelta arreglar la tierra pal otro corte de frijol. Claro que de pronto se le puede echar maíz o alverja.*

[...]...esta forma de sacar la semilla se llama trillado con un palo. Entos se le va dando vuelta a las bichuelas pa que se seque el de abajo que tá húmedo, así es rápido. La otra forma es desgranao a mano. Cuando se va a recoger el frijol no se puede hacer cuando esté lloviendo porque ablanda la cáscara y no se puede trillar pa que suelte la semilla, porque queda "zarazo" o blando pa trillar, queda como amasijo. Toca que té calentando porque sino se jode el frijol⁹⁶. Pa trillarlo se deja asolar un poquito, después de despencado, sobre una carpa que le de todo el sol y con un palo se le da golpes repetidos, no muy duro pa que no se dañe el frijol y ahí mismo desgrana. El frijol que está a punto de recogerse, onde llueva lo jode el agua, lo descoloriza y pierde color. Pa que el frijol pierda color tiene que ser por mucha nevada." (Jorge Manrique Peña).

⁹⁶ La cáscara blanda no deja salir la semilla y se puede romper y maltratar a la hora de trillar el frijol húmedo o un tanto verde.

*"Estamos de carrera porque el sol nos quiere afanar. Este frijol es delicado por el sol y si no se recoge rápido empieza a descascararse y se riega todo en la tierra y pa ponernos a escoger, no acabamos ni mañana. Este frijol fue sembrado hace siete meses. Ahora está muy barato porque el precio en Garagoa está en \$250.000 y esperamos a que se ponga a \$500.000 o más cuando se mejore el precio. El gobierno nos tiene jodidos al pobre campesino, **lo que uno lleva a vender no vale, en cambio lo que uno compra en el pueblo si vale.** La meta es recoger seis cargas y si no perdemos, seis repartidos entre los dos socios. No lo saco a vender el domingo porque según dicen está barato. No es muy bueno trillar en bejuco porque salta mucho el frijol y se riega por los lados y luego es muy difícil recogerlo." (José Díaz).*

"Se coge un camino y se empieza por una esquina a salir a la otra. Yo estoy trabajando un jornal. Yo me vine desde la vereda de Resguardo Mochilero a ayudarle a mi hermano." (Marcos Pedrao Romero).

"Yo estoy ayudándoles aquí al día en un jornal que vale \$8.000. Yo soy de Bancos de Arada." (Don Ángel María Franco Rubiano).

"Yo vine desde Resguardo Mochilero y vine a ganar un jornal, a ayudar a coger frijol. Don José por ahí me rogó un día que viniera a ayudarle a trabajar aquí un día." (Don Puna Cabezas Cuesta).

"Yo vengo a hacer un jornal cogiendo frijol desde la vereda Bancos de Arada. Ojalá nos ganemos a recoger el frijol hoy. Yo trabajo haciendo jornales en otras partes, aunque no es muy común ver a las mujeres haciendo eso. Lo hago porque tengo varios hijos pa mantener y darles educación. Entonces salimos juntos con mi esposo y los hijos mayores se quedan cuidando a los menores. Aunque las mayores también salen a ganarse su jornalito de vez en cuando. Yo también tengo mis propios cultivos y también nos ayudan los demás. Nosotros cultivamos frijol, arracacha, papa, de todo, eso es pal consumo. Mucho es que sea que sobre para vender." (Doña María Zoila Rosa Campos Manrique).

"Algunos estamos recogiendo el frijol en tamo y otros despencado. Unos tamus trillando así en bejuco y parece que rinde mejor el trabajo que no despencado como tán haciendo, se va más harto obrero " (Don Juan de Jesús Vera Manrique).

Otros ponen las vainas dentro de un costal para darle pequeños golpes con un palo hasta que se desgrane toda la semilla. Para evitar que el frijol se salga por fuera del plástico cuando se trilla se le pone a los lados unas cañas de maíz seco. Todos los obreros que participan de la labor de cosecha se turnan los distintos trabajos, desde despencar, trillar, aventar o cernir el frijol en canastas.

"Desde que no té el punto pa trillar bien el frijol, así se le de palo eso no suelta ligero, lo que hace uno es chitar el frijol. Y pa mas piedra hicieron el sitio de trillar puallá entre el maíz, que eso que sol le va a dar de lleno al frijol. Se puede dejar el verde y después en un ratico se recoge, así sean no más sino unas dos libras. No se

*recoge el verde porque al trillarlo no suelta el grano y se maltrata el frijol. Se debe coger el frijol de tal manera que no se abra, se coge del pitón y se jala con la otra mano desprendiéndolo. Si está bastante seco por el sol eso hace que se abra y suelte la semilla lejos. Eso puede representar pérdida porque es difícil recoger esa semilla que se cae por el suelo. Este frijol es **zarazo**, o sea, que no se recoge todavía porque está bien blandito, no ha madurado bien y no ha secado bien, y ese es el que se deja en la mata porque no sirve echarlo en la carpa porque al trillarlo se abre; le hace falta secar. Muchos tienen cultivos en la vereda, en Bancos de Arada, arriba y puallá a un lado y otro." (Marcos Pedrao Romero).*

"Pa trillarlo toca que té calentando pa que té bien seco y desgrane más fácil y así no no lo rechacen en el mercado. Se selecciona bien pa vender que té bien rojo, que no té descolorido, que no vaya a ir con gorgojo. Se le ponen jelechos en el jondo del bulto pa que no se salga del bulto el frijol cosechado con cáscara que se echa ahí, pa poderlo amarrar bien, pa cuando se cargue en el caballo no se vaya a salir. Esos bultos se llevan pa la casa y cuando haya lugar se trilla, se le saca la cáscara, que quede el sólo grano. Después se avienta así que té haciendo harto viento y con una vasija se deja caer a lo alto sobre una cobija o algo, y ahí si se pone a escoger, porque eso no sale todo seleccionado. Toca sacarle todo el delgado, todo el que tá picado, ese se deja pal gasto de la casa o se deja a menos precio. Del picado se puede gastar el que sirve y el que no se sirve se les cocina a las gallinas." (Don Pedro Mora Fernández).

Los ojos y manos de hombres y mujeres que se reúnen a escoger frijol, se concentran para distinguirlo y separarlo en distintos sitios según la calidad. Los granos que están limpios de granzón o cascarilla se extienden sobre una mesa o plástico para clasificarlos en diferentes tipos: frijol de primera caracterizado por su mayor tamaño, color intenso y apariencia sana del grano; frijol de segunda caracterizado por ser de tamaño mediano, color intenso y apariencia sana; y frijol de tercera clase, llamado también "*riche*", caracterizado por ser pequeño o grande, pero de color pálido o presenta manchas y cáscara resquebrajada que indica que está dañado. Luego de que se escoge el frijol algunas personas le aplican un poco de aceite de cocina para darle mejor apariencia al grano con el fin de que los intermediarios mayoristas del grano en el mercado les den un buen valor. Luego lo empacan en costales y lo guardan en el zarzo o en cuartos oscuros, esperando a sacarlo cuando el precio en el mercado sea favorable. Entonces se transportan a lomo de bestias, en camiones o carros de carga hasta el pueblo. La cáscara sirve como abono al regarla sobre la sementera.

"Se selecciona el frijol pa venderlo en el mejor precio. Si no sale mucho dañado dejo pa la semilla, pal otro corte y pa comer dejo también. Eso sale pa todo, pa comer y pa vender. Pa comer eso sale harto, la mayoría es de lo que sobra después

de escoger el de primera que es pa semilla y pa vender. El de tercera es el que sobra y el que se gasta pa comer. Éste ya la gente del pueblo no lo compra. Aunque hay gente que come el de segunda, otros lo sacan a vender. El frijol que tá verde o en mazorca lo dejamos ahí y a lo que té maduro o seco se coge y se deja secar, se trilla y se reúne con el que ya se recogió.

En el proceso de selección del frijol salen tres partes seleccionadas, se extiende todo el frijol sobre una mesa y se saca el de segunda y queda en la mesa el de primera, que es el que se va a vender. Al de segunda toca echarle otra escogida pa que salga el de tercera o el dañado. El de tercera se puede escoger el que sirve para el gasto y el resto para los animales. El de segunda la gente del pueblo o por aquí lo compran para el gasto. El de segunda toca seleccionarlo pa otro día porque no queda más tiempo, o sea, lugar, porque toca hacer otro trabajo. Hoy más o menos selecciono unas nueve arrobas, del que tamus seleccionando, pero entonces, como sale el de segunda, del seleccionao, entonces, ya no salen las nueve arrobas, salen menos." (Jorge Manrique Peña).

"Hasta no escogelo todo y pesalo no se sabe cuánto sale. Escoger esto lleva tiempo porque escogemos primero el de primera y después toca gastar otro tiempo para escoger el de segunda. El tiempo depende de la cantidad de frijol: si es mucha la cantidad se van más obreros, si es menos frijol, pues menos obreros. No se dedica un sólo día pa solo escoger el frijol porque no queda tiempo pa escoger el sólo frijol, hay más cosas por hacer." (Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"Toca seleccionar el frijol que vaya tou sanitu. Se selecciona de tres clases: del más gruesu, del delgau y del más dañau. De esi que es comu más descoloriu. Queda mejor echar así de a poquitu sobre la mesa, queda más escogidu porque vecis unu echa hartu, y entos, entre hartu frijul ni rindi. Así que quedí bien seleccionau.

Decían que el jrijul taba a dos ochenta [\$280.000]. Orita de prontu pa la Semana Santa por ahí té a trecientus [\$300.000]. Pues ya más o menus ha subidu de preciu porque había tadu baratu, estaba a dos treinta [\$230.000], a dos cincuenta [\$250.000]. Esu ha subidu hartu de preciu. El frijul que queda de segunda sirvi pa comer peru pa vender ya no. Por ejemplu, comu este frijul dañau ya no sirve ni pa comer porque se echa al agua y ya no sirvi. Esi ya no sirvi porque en esu hay hartu jrijul dañau. Pu'ahí sirvi pa las gallinas, pa cocinarlís. Peru antis saliό hartu jrijul sanitu porque comu esu la mayoría en partis sali muchísimu jrijul dañau." (Doña Flor Pedro Romero).

El que quiera vender su grano debe llevar una muestra al comprador o intermediario, a eso se le llama el "**cabestro**" o "**envidar**". Se lleva un puñado de granos en el bolsillo para mostrar la calidad del fríjol ofrecido y establecer el precio de venta. Esta muestra representativa debe tener la misma calidad del fríjol que se tiene en casa, si no es así, los compradores pueden anular la intención de compra. Si la apariencia del fríjol es la mejor y el comprador no lo cree del todo, esta actitud la entiende el vendedor como una estrategia de compra para obtener el

mínimo valor, por lo que la gente se abstiene de venderlo hasta que considere que el precio de venta es el mejor.

"Se vende el frijol al precio que esté en el mercado. La arroba está a \$30.000 o \$40.000. Al menos está caro ahora, pero como ahora no hay pa vender. Claro que ahora [agosto del 2000] vendí unitos que me sobraron, tres tazadas a razón de \$5.000 la tazada o mejor dicho un kilo. Tres tazadas es un cuarto de arroba. Después de que sobra el frijol se biega a vender más caro la tazada. No pasa lo mismo cuando se intenta vender por bulto porque ya son precios fijos. Era muchu que no saliera una carga de jrijol de todú. No tuve nada que escogege al jrijolitu taba lindu. Ese es completamenti de primera calidad. Éste es mi año de yo, bendito Dios y la Santísima Virgen, porque con la alverja me jue muy lindu y ayer con la mata de sábila retoñando, echando hojas pero larguísimas. Yo diji que este año me iba a ir bien.

*Allá hay como más de una arroba. Ayer me senté toda la tarde a escoger. Éste jue el jrijol que cogimus la primer vez y lo sacamus pu'ahí al sol. Ese taba puro **mazorco** y que el Emiliu me diju: "Ese jrijol si no le pagó cogelo así." Y los asolié y mírele se secó hartu. El que jue el que cogí primeru jue del ladu de los pinus. Todú esti es traidu de abaju y al lado de la casa como que me queda otrú lotecito. Esi comu que lo vendu pa **mayu**, esu sali hartu malucu, esu casi de tres chiladus tengo casi tres arrobas no más cosechadas.*

No tá puru de primera ná, sale muchu de segunda, de primera sale muy pocu, salió muy descolorisau. Ya llevo recogidu comu cincú arrobas, pero no lo tengo acá, lo tengu allá abajo, al jrente de la casa asoliándose a ver si coge más color, a ver si colorea mejor, es que sale muy descolorizao; ese ya lo rechazan por de primera. No sé por qué salió así, sería jalta de abonú. Bueno, ese se vende de segunda, pero entos, lo queren muy baratu y es mejor dejalo pu'aquí pal gastu.

*Se vende aquí en Garagoa pero los precios varían. Eso hay tiempos que vale y tiempos que tá barato, al menos dicen que ahorita tá barato [mes de enero del 2001]. Yo lo vendo por bultos lo que salga, se lo vendo a los negociantes que lo sacan pa Bogotá, se lo vendemos a los intermediarios de la plaza de mercado. El que lleve tantas cargas, se lo compran a tanto y tanto la arroba o la carga a tanto valor. En este mes de enero traen jrijol sólo del municipio a la plaza, pero como los negociantis son los que lo compran, entonces, corren por **Chinavita, Tenza, La Capilla, Pachavita**. Allá sacan mucho jrijol porque como es cosecha, por eso se pone barato. El precio lo fijan los otros municipios. Tando barato en otras partis, entoncis, aquí lo pagan barato, cuando ya vali, entos, vale en todo pueblu.*

Mi jrijol todavía no lo he **envidado** porque como todavía no lo vendo. Este frijol fue sembrado en julio, tiene seis meses de sembrado, éste por lo clima frío se demora más. En esta vereda tienen cultivos de frijol que ya están recogiendo. Jorge Manrique Peña, Marcos Pedrao Romero en Bancos de Páramo, los Peña aquí arriba,

Marco Tulio Gamba en Bancos de Páramo, también. Este frijol es de mi cuenta, de mi propiedad, me dieron una estancia pa sembrar.

Estoy escogiendo frijol seleccionadu pa vendelu, sacánduli todú el que esté descolorizau y el que esté picau, y todú esi yelaitu que salí. El año pasado [a comienzos del año 2000] vendí a \$37.000 la arroba de frijol, o sea, a \$370.000 la carga, las 10 arrobas. Hay veces está cara la semilla, hay veces está barata. Por ejemplo, ahorita [a comienzos del año 2001] está como a \$65.000 la arroba, está bueno el precio, porque el frijol está escaso y cuando es la cosecha se abarata. Ya después los precios se bajarun, quesque está a dos cincuenta [\$250.000], dos ochenta [\$280.000], máximu, las 10 arrobas [1 carga = 2 bultos]. Se espera a que el precio mejore, pues es el pensau, peru cuando la plata se necesita toca entregasí a comu esté el precíu. El todú es quién lo compri porque no hay compradoris. A veces sale frijol de primera que sale de segunda porque no está todú roju y está descolorizau, porque sanítu puede estar, peru es de segunda si no está bien rojo. Hasta no escogelu todú no se sabe cuánto saldrá, pero yo creo que salen pu'ahí unas 15 arrobas, pero esu salí hartu de segunda y de tercera." (Don Pedro Mora Fernández).

*"Las otras clases es de segunda, jrijol más delgado, lo están pagando a dos cincuenta o a dos cuarenta [\$250.000 o \$240.000]. Es mejor venderlo **libriado** [por libras] porque se gana más. En los mercados [supermercados y tiendas] se vende por kilos. También se puede vender en **mazorca** o que esté verde, pero ese se vende en atados, despencado o desgranado. Ese toca comerlo rápido porque se pasa rápido. Ese lo están pagando a \$10.000 la arroba en mazorca.*

*De la plaza de Garagoa sale el jrijol para **Bogotá o Guateque**, según los negociantes que lo compren. La mayoría es pa Bogotá, pa Abastos. Pa ojrecer el jrijol a los negociantis lleva uno una muestra de la clase de jrijol que tiene pa ver a qué precio se lo pueden pagar. Ya le dice el negocianti: "Esa clase se la pago por tanto y tanto." Y ya habla uno con el negocianti pa qué día se lo lleva uno y se lo entregan y lo pesan, pero el precio ya está acordado. La cantidad de muestra de jrijol que se lleva al negocianti puede ser de una puñada más o menos de media libra. La **puñada** es el **encime** o la **chigüa**⁹⁷, dijo uno, que es echar cualquier cosa de cabestro o encime. Y también es otra prueba pa que vean la calidad de jrijol que uno ojrece y le den un buen precio a la persona. Con esa prueba demuestra que todo el jrijol que ojrece es de esa misma calidad. Eso es muy serio, no se puede engañar.*

Toda la gente de estas veredas: Mochilero, Bancos de Arada, Bancos de Páramo y hacia abajo del pueblo cultivamos jrijol, por eso cuando hay cosecha el precio se baja. Pero, entonces, la gente guarda el jrijol hasta que vean que el precio mejoró o lo sacan pal tiempo de la siembra, por allá en el mes de agosto, pa vender. En varios municipios se cultiva el jrijol desde hace varios años, por ejemplo en Pachavita, Guateque, La Capilla, Miraflores. La clase de jrijol que más se cultiva es Bolorojo.

⁹⁷ También es el nombre de una clase de mochila pequeña que se usaba antes.

Los otros frijoles como el de "Mata" es de más bajo precio, ese toca venderlo en mazorca, es usado pa hacer sopas o en guisos. "Parejo" es de esta calidad, rojo vivo, grande y sano." (Héctor Rivera).

Haciendo la relación del valor del frijol vendido por tazadas y por arrobas, se observa que se obtiene mayor ganancia vendiendo en la primera forma que en la segunda. Teniendo en cuenta que en el año 2000 la arroba estaba en el mercado entre \$30.000 o \$40.000 en agosto y la tazada estaba a \$15.000, y si se suman cuatro tazadas que forman una arroba costarían \$60.000, lo que demuestra la ventaja (ver Tabla No. 31).

Relación de la ganancia del frijol de primera vendido por tazadas:	Relación de la ganancia del frijol de primera vendido por arroba:
1 Tazadas = 1 Kilo = \$5.000	1 Tazadas = 1 Kilo = \$3.333.
1 cuarto de arroba = 3 Tazadas = 3 Kilos = \$15.000.	1 cuarto de arroba = 3 Tazadas = 3 Kilos = \$10.000.
1 Arroba = 12 tazadas = 12 kilos = \$60.000.	1 Arroba = 12 tazadas = 12 kilos = \$40.000 ⁹⁸ .
1 Bulto = 2 ½ arrobas = \$150.000.	1 Bulto = 2 ½ arrobas = \$100.000.
1 carga = 2 bultos = \$300.000.	1 carga = 2 bultos = \$200.000.

Tabla No. 31. Venta de frijol por tazada y por arroba en el año 2000.

Las variaciones en el precio del frijol Bolorojo de primera calidad durante los años 2000 y 2001 (ver Tabla No. 32) a principios del mes de febrero (cosecha) dejan ver una devaluación que se ha vuelto constante según lo afirma la misma gente, lo que obedece a la creciente sobreoferta del producto en el mercado en los meses de cosecha. Situación que a veces represa la semilla hasta la cosecha siguiente creando un exceso del grano en el mercado lo que imposibilita que el precio mejore.

FRIJOL BOLOROJO	Mayo del 2000	Marzo del 2001	Junio del 2001	Agosto del 2001
Un bulto = 2 ½ arrobas.	\$250.000.	\$140.000	\$150.000.	\$125.000.
Una carga = 2 bultos o 5 arrobas.	\$500.000.	\$280.000.	\$300.000.	\$250.000.
Una arroba.	\$100.000.	\$56.000.	\$60.000.	\$50.000.

Tabla No. 32. Precio del Frijol en los años 2000 y 2001.

Hay almacenes o depósitos de semilla al lado de la plaza de mercado del pueblo y de otros pueblos vecinos, que compra las diferentes clases de grano que la gente cosecha, especialmente frijol Bolorojo, frijol Cargamanto y alverja Ojinegra. Las demás clases de granos tienen una preferencia y mercado menor.

⁹⁸ Tomamos en cuenta este valor en el momento en que don Pedro decidió vender el frijol por tazadas, aunque hay que decir que el precio del frijol varía según la oferta que haya en el mercado.

"Yo tengo una "socia" con José Díaz. Aquí no hubo pérdidas por enfermedades. Se vende mejor en Garagoa que tratar de llevarlo a la capital. A lo que suba el precio, cada uno vende por aparte. Yo lo vendo a negociantes para que lo revendan. El mayorista es el que se lleva la mejor parte. Eso hay harto negociante que viene por esta época en que se saca frijol. El que lo pague mejor a ese se lo vendo. Finalmente se cosecharon 42 arrobas de frijol de 18 libras de sembradura. Salió casi todo seleccionado, o sea, de primera calidad. Como éramos dos socios, a cada uno nos correspondió de a mitad, 21 arrobas pa cada uno." (Don Juan Manrique Peña).

*"Yo estoy de socio aquí con don Héctor. La tierra no es de nosotros es de don Gabriel, los abonos si los puso don Héctor. A mí me tocó poner todo el trabajo, menos ahorita porque, ahorita si le tocó ayudar. Él puso los funicidas, los abonos, la hilaza, lo que se llama "**plantiar**". A don Gabriel no se le paga nada [por la estancia]. El arriendo o pago es la arreglada de la tierra que se le hace acá en la echada de los abonos. Después eso ya ahí don Gabriel sale beneficiado. Aquí no se quemó, no se puede quemar porque los árboles cercanos se dañan. Allá abajo está toda la yerba amontonada. Aquí antes es pa sembrar más arborización, aquí hasta donde se está sembrando ahorita."* (Javier).

*"De aquí pa'llá hay unos **Cargamantos**⁹⁹. Es un frijol que es de otro color, no es colorado, sino es pintao. Él vale más en **mazorca**. Mazorca es cuando está verde, así es llevado a vender a la plaza. Estas tres punticas es de Cargamanto, todo está colgado. La gente lo compra por bultos, desgranao en mazorca, así verde pa llevar pa Bogotá, pa los supermercados."* (Don Pedro Mora Fernández).

Los dos o tres cortes de la cosecha anual de **lulo** que se sacan en la vereda se recogen cuando está de un color amarillo encendido, si las enfermedades no lo atacan. Cuando le faltan dos meses para madurar se dice que se "*brega a pintar*", está con "*pinta de amarillar*", le falta engrosar.

*"En esta parte de la vereda el lulo se demora más que el frijol y la arracacha que son los que salen más ligero. Hastora el lulo está empezando a amarillar, a **toronjeaar**, más o menos en quince días está casi todo toronjeado."* (Arturo Vallejo Manrique).

La cosecha de una sola planta de lulo puede llegar a 70 frutos y en un principio puede dar cinco o seis cortes seguidos y después grana muy poco hasta marchitarse. El **primer "corte de flor"** empieza a salir en la parte más baja de la planta. El **segundo "corte de flor"** sale más arriba y desde este momento hasta cuando da fruto se demora dos o tres meses. Después de eso a cada planta le salen más gajos al lado de arriba de donde se obtendrá el **tercer "corte de flor"**.

⁹⁹ Clase de frijol de Mata sin bejuco que crece unos 50 cm.

"Hay unas espinas en el tronco del lulo que rayan la pepa y eso baja la calidad del precio, porque tiene que estar bonito pa que lo paguen bien." (Arturo Vallejo Manrique).

Primero se despenca cada fruto usando guantes protectores contra las espinas y se recogen en costales que luego se friccionan para quitarles las minúsculas espinas del fruto. Después se extienden sobre un plástico o carpa en donde se terminan de limpiar para empacarlos finalmente en canastillas plásticas. Se dice que se vende por "*corte de cosecha*" a los intermediarios que lo venden en Bogotá, quienes esperan el día domingo en dos esquinas del pueblo para recibir las "*contratas*" de lulo que la gente se carga a la espalda o en los carros mochileros. Esas esquinas son la tienda de doña "*Rosa Barata*"¹⁰⁰ y a la salida de la carretera que parte a Macanal, municipio aledaño a Garagoa. Hay tres intermediarios fuertes en el pueblo que compiten comprando además de este producto, el tomate de árbol y el queso prensado; compiten entre sí por atraer a los vendedores y concentrar así la mayor producción.

"El lulo lo vamos a vender donde mejor lo paguen. Eso toca pal pueblo, aquí pa Garagoa si hay un negociante que lo compre pu'aquí se puede vender. A veces vienen a comprarlo aquí y lo llevan, y asina se hace por evitar ir al pueblo, porque entos, se gasta más. Con don Raúl Camelo habíamos echadu un cultivo que teníamos allá pasando la carretera y yo le vendía a él, que es el intermediario." (Enrique Cuesta Jiménez).

Desde el año 1997 hasta el año 2001 el precio del lulo en el mercado había bajado considerablemente, debido a los "*ye/los*" que lo afectaron.

"Pueda Dios y la Virgen durante esta temporada me vaya bien este año, porque los tres años pasados no he hecho nada absolutamente. Pueda Dios y la Virgen que es lo que se quiere que se saque algo y de más fuerza, más trabajo porque estamos en la olla. Lo que me preocupa es que el lulo ha bajado de precio porque sale mucho de Hoya Grande [municipio de Campohermoso] y de Chivor; las Guánicas, Ciénega Valvanera [veredas del municipio de Garagoa]. Antes el lulo estaba a \$2.500 [2000] y ahora está a \$1.600 [año 2001] del bueno, del grueso." (Arturo Vallejo Manrique).

El lulo se clasifica en tres categorías para la venta: expreso ("**grueso**" o "**de primera**"), semigrueso ("**semi**" o "**de segunda**") y pequeño ("**riche**" o "**de tercera**"), que se separan en diferentes canastillas. Otras clases de lulo que salen de esta selección se desechan por no ser comerciales, se trata de lulos pequeños como el

¹⁰⁰ Apodo que le puso la gente a esta señora por su fama de carera, de no fiar y no dar a torcer el brazo para dar una rebaja.

"**pipitorio**", "**de Ancheta**", "**ripio**", "**pintado**" o "**dañado**". El lulo "**grueso**" es el lulo de mayor tamaño y el más sano. Es decir que no debe tener manchas ocasionadas por las picaduras de insectos o por la Gota. El lulo "**semi**" es inferior en tamaño y debe tener las mismas características de sanidad que el primero. El lulo "**riche**" no se desecha comercialmente en los mercados.

"Acá más o menos hemos recogido unas cinco arrobas por el momento. El lulo está comenzando hastora el primer corte. Como esto está por mitá [mitad], si pesa una arroba, toca repartirlo en dos, mi mitá se la vendo a mi socio, Raúl Camelo¹⁰¹. Él me lo paga como a \$1.500 el kilo de lulo grueso y el mediano a \$1.300 el kilo. Por el momento como hay cosechas por el lado de Chivor¹⁰², por los Cedros¹⁰³, están sacando mucha cantidad de lulo. Entonces se ha bajado el precio." (Arturo Vallejo Alfonso).

La alta competencia que hay entre los distintos intermediarios no es razón para que existan rencillas porque cada uno se respeta sus propias contratas o clientela.

"Nosotros compramos lulo de Los Cedros [antiguo corregimiento de Campohermoso], de Guarumal [vereda de Garagoa] y de un cultivo que tenemos. Acá llega muy poco de San Antonio [antiguo corregimiento de Miraflores]. Todo el lulo lo llevamos a Corabastos; claro que a veces se paga el precio bien acá y allá baja mucho el precio. En el mercado se prefiere lulo del criollo, porque la lula es muy difícil, se deja a mitad de precio y no la compran en Bogotá. Nosotros vendemos según la selección de cuatro calidades, grueso, semigrueso, parejo y riche." (Raúl Camelo, intermediario).

"Yo voy a ver si voy a negociar lulo pequeño, a ver si lo puedo negociar por docenas en el pueblo. Aquí en la primer cosecha sacamos 17 arrobas y en la segunda 21 arrobas. Ahora en la tercer cogida espero sacar unas 30 arrobas. El preciu del lulo tá baratu en el mercado de Bogotá, a \$1.000 tá el kilu y a \$800 el parejoncito. Aquí se le pone ese preciu, pero como se lo vendo al intermediario que es mi socio, quien se gana \$200 por kilu. El planteru vende a \$1.200 el kilu pa llevar a Corabastos. Por ejemplu que salgan 300 kilus de lulo, nos toca de a 150 kilus pa cada unu, repartinos la mitad. Él coge su mitad y yo la mía. El mercau en Garagoa es más baratu, allá lo compran a \$900 el kilu. Por ser conmigo, el planteru me paga el lulo a \$1.000, pero en Garagoa se lo paga a la demás gente a \$900 el kilu." (Arturo Vallejo Alfonso).

Ciertos productos que no llegan de Corabastos al mercado de Garagoa, sino que provienen de las veredas del municipio, se comercian más caros porque no compiten con los precios bajos que generalmente traen algunos productos.

¹⁰¹ Comerciante mayorista del lulo más reconocido en el pueblo.

¹⁰² Municipio al sur de Garagoa.

¹⁰³ Municipio al surorente de Garagoa.

"[El tomate de árbol cruzado de mora] ...está a \$800 el kilo [en Garagoa] y en Bogotá pagan la canastilla a \$10.000 [2001]. O sea, que están pagando a \$400 el kilo [1 canastilla = 25 kilos]. En Bogotá tá baratu; claru que aquí se vendi a las revendedoras, se les vende a \$800 y ellas revenden a \$1.000 o \$1.200. En Garagoa es más caro el tomate de árbol porque de Bogotá no traen. La gente lo transporta pa otro lau. Claru que a las revendedoras se les vendi di a poquitu.

Este es tomate del Común, resulta ser más buenu que el otro, que el injertau con mora, porque dicen que esi no le gusta a la genti, les gusta del común porque es más carnudo. Dici la genti que produce enjermiedades, produce el cáncer, los médicos han dichu. Hastora tamus comenzandu a sacar cosecha, se escogen de tres clases, de primera, de segunda y después toca coger el ripiu, es el más pequeñu. Estoy escogiendu el dañau pa dejarlo afuera. El tomate común lo pagan a \$1.000 el kilo en Garagoa y en Bogotá lo pagan más baratu, pu'ahí a \$500 el kilu. Comu decir, estí tomati que está pareju, pequeñitu, esu lo pueden pagar a \$500 más o menos, aquí en el mercado de Garagoa." (Arturo Vallejo Manrique).

Las ganancias obtenidas de los cultivos más comerciales son utilizadas para comprar los insumos agrícolas y pecuarios necesarios. Pero muchas veces la venta de estos productos no es buena porque hay mucha desventaja comercial y mucha "trampa" en el mercado.

"Por ahí las matas de mora que son viejas son las que más frutos dan para comprar la sal del ganado; con 15 a 20 libras se alcanza. Cada paquetico de una libra y cuarto está a \$1.000. Hay cortes que valen mucho. Las contratas son pocas [restaurantes y casas de familia] y hay que recorrer la plaza mucho para venderlas. Hay vendedores "abejas" que llevan paqueticos de \$1.000 pero que parecen de \$500. El día sábado hay que luchar mucho pa venderlas [el jueves también se comercia]." (Don Crisanto Vera Manrique).

El "**recao**" se vende en "**mazorca**" (o verde) o seco para el consumo, y éste último también para la semilla, en el mercado de plaza, preferiblemente el día domingo, aunque el día jueves también se lleva a vender, esperando que no haya una "**baratía**". El frijol Bolorojo es el "**recao**" que más se comercia en el mercado y le sigue la alverja Ojinegra, el garbanzo, la alverja Calostra y el frijol de Mata o de Árbol.

"Uno de los productos que más comerciamos es la alverja que algo se vende, se vende desgranada a \$25.000 u \$30.000 la arroba, se vende en la plaza de mercadu, en los supermercados." (Laureano Gamba Franco).

"Yo llevo a Garagoa a vender la alverja, ya tengo mis contratas, en casas de familia, a la plaza de mercado no. Cuando es harta ahí sí se lleva a la plaza cuando no es contrata." (Doña Elena Ávila Villamil).

La **alverja** se acostumbra a cosechar más verde que seca porque tiene mayor preferencia en los consumidores que la compran en la plaza de mercado y en los supermercados. En el año 2001 la cosecha semestral de alverja se mermó mucho por el efecto de los hielos.

"Esta alverja estaba todavía verde se puede decir, no está todavía madura, entonces, se coge lo que está de para abajo [lo más verde] y la de más arriba se deja que madure otro poquito y después se espencia y se saca." (Jorge Manrique Peña).

"...se recoge la más madura, la primerita que ¡lorió, si se deja madurar mucho entonces pierde venta, porque ya es orden de cosecharla." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

*"La alverja siempre tá algo averaná, no la dejó bien granar el verano. Esta alverja es de la estancia que me dio mi socio Marcos Olmos, se empareja o se acuartilla y se moja la calceta [tiras secas de corteza de huerta] pa amarrar los tamos de alverja verde. Pa vender seca, se vende desgranada por libra a \$1.000 y el kilo a \$2.000, en cambio cuando se vende verde, en tamo, vale el atado \$1.000 [año 2001]. Hay que **detaliala**, o sea, repartir de un bulto o tercio de alverja varios atados. Una **carga** son cien atados o diez arrobas y un **atado** son los tamos que apenas coja la mano, un **tamo** es apenas un **gajo** de alverja. En total se llevaron a vender 190 atados que se vendió a \$1.000 cada uno, se hicieron cuatro viajes pa llevar los atados y don Gustavo [el lechero] cobró \$2.000 por viaje, por lo que se le ganó \$182.000 a la alverja. Apú! Esu no es nada pa lo que se le invirtió, pero por lo menos no se perdió el cultivo."* (Don Pedro Mora Fernández).

Las medidas usadas para vender la alverja, como cualquier recaó, están determinadas por ciertas proporciones: una "*manotada*" o un atado (cosecha verde), vigilando que cada una sea de igual peso, una tazada, una chillada (mochila pequeña), un bulto o una carga (estos últimos cuando se cosecha seca o despencada). Para vender la alverja en "*mazorca*" se arman los atados verdes en "*tamos*" y se revisa que no estén marchitos y que el peso sea el mismo para todos los atados.

"Hace 15 días se está recogiendo acá, se espera recoger todo despencado. Una bolsa que hace un kilo de alverja despencada vale \$2.000. Lo que salga se lleva a vender el jueves al pueblo, mi abuela la lleva." (Daniel Mora).

*"Eso sale lo menos unas dos cargas de alverja. Dos cargas de alverja son cuatro bultos, esos son 200 atados así en tamo. Nos vamos a arriesgar a bajar toda esa alverja. Se dañaron unas seis arrobas de alverja [**alverja Ojinegra**], pero estas que estoy escogiendo sirven pa comer. A veces sacamos a vender alverja pero en mazorca cuando está verde, de ella se vende por kilos [despencada]. La alverja seca se vende por arrobas [desgranada], por bultos, depende de lo que esté a la mano. Yo vendí tres arrobas, a \$70.000 la arroba de alverja seca escogida. Esta alverja que se dañó no se le alcanzó a sacar lo que se empleó, tocó dejar hartísima así. Escogidita*

sirve pa comer, la que esté menos negreada porque da pesar dársela de comer toda a los animales." (Doña Elena Ávila Villamil).

"A mediados de febrero [2001] es el tiempo de recoger la alverja, toca por la tarde y sino por la mañana, porque en pleno día el sol la desgrana, sale la alverjita a lejos, porque tá calienti la bichuelita. Entonces la mueve unu y se desgrana, entonces, en la tarde ya tá humedecida por el frío. Esta alverja seca la escogemus pa la semilla. Después de recogela, mañana se pone al sol y se trilla y de ahí se recoge en una lona y de ahí se va sacandu y se va escogiendu la que es pa semilla. Pa vender sacamus pero en tamo verde, se vendió el atadu a \$1.000 en la plaza de mercau, sacamos como 280 atadus, se vendió toda en dos días, el día juevis que es un mercau pequenitu y el resto el domingo en la plaza de mercau que es el día más grande de mercau. El domingo fue el día que más se vendió, se sacó la base de lo que se invirtió, sacamus el trabajo, porque más o menos eran 280 atadus y a \$1.000 cada atadu fueron \$280.000 que le sacamus y ahí nos repartimus la mitad, porque como es de por ambos entonces, toca por mitad." (Arturo Vallejo Manrique).

*"Esu boniticu si está como una ceniza esta tierra y el obrero [don Marcos Olmos] que dice que me dejaba ese retazo, por no perder... No ve que la alverja va mucha hermosura, no ve que le hicimus como 300 pesos [\$300.000], una bendición, y el maíz si iba **pintando** harto¹⁰⁴. Salierun este retacitu, lo que era la alverja, comu ochu **chiladas** casi. Pa que me entienda dos chiladas de maíz hacen una **mochila grande** de esas antiguas que tiene don Jorge Vallejo. Pues no todú salió sanitu, peru no ve que casi lo acabú todú en mazorca¹⁰⁵. De ese retazu jue onde cogí pa darle a todú el mundo su parte de mazorca, por no coger de allá arriba los granitus de maíz Blancu. Antis a la señora Silenia me tocó venderli dos vecis mazorca, una vez de aquí y una vez de allá arriba.*

*Se vende la alverja, la haba [seca] cuando la hay pa la semilla, cuando llega la cosecha en mazorca se lleva a la plaza de Garagoa. Eso es de precios, la alverja seca veces está valiendo \$75.000 o \$50.000 una arroba, depende el tiempo de venta y la clase de alverja; ésta es de la Ojinegra. Hay alverja seleccionada, toda escogida, entonces, vale más. También hay **Alverjón, Alverja Tibame**. La que más vale es el Alverjón o de la Ojinegra de la grande, eso es una belleza. Vale más porque es más gruesa."* (Don Pedro Mora fernández).

La alverja que se recoge en tamo seco se deja un día en el sol para que se termine de secar y se trilla a mediados de febrero para obtener la semilla para las próximas siembras.

"Bueno, aquí empecé extendiendo un hule sobre el pasto pa poner la alverja ahí encima. Le puse el cogollo de la alverja hacia afuera pa poder trillar mejor, se le va

¹⁰⁴ Expresión para decir que salió una buena cosecha de maíz.

¹⁰⁵ Este término es usado aquí para decir que se recogió el maíz *churito* o verde.

dando bote a la alverja pa que le vaya dando el sol y se vaya secando y después se va trillando, se va cogiendo de a manojadas de a poquiticu y se va corriendo de un lau a otro y se le va pegando con un palo largo, se coge de la pata y se va trillando el cogollitu. Yo estoy trillando desde las tres de la tarde y puse la alverja desde la una de la tarde pa que se secase con el sol. Después de la trillada se sabe cuanta alverja sale, de esta alverja dejo un pocu pa la semilla y un pocu pa comer, como sale poquita. Esta alverja es de la Ojinegra Chiquita. Claro que está un pocu catiada con la Calostra. Se revisa que dentro del bejucu no haya quedau tal cual alverjita que falte por trillar, se va haciendu a un laitú y se va sacudiendo y se va despencando a mano la que no quedó trillada. Con un palitu se le va pegando suave al bejucu y va aflojando la cascarita y va saliendo la alverjita. Esto es trillar en bejucu porque trillar en cáscara es sacar las alverjas cáscara por cáscara, a mano." (Arturo Vallejo Manrique).

La forma antigua de **trillar alverja** se empezaba caminando en círculos alrededor de los tamos de alverja amontonados y con un palo largo se les iba pegando fuertemente girando el palo hacia adentro, formando círculos concéntricos.

*"La forma antigua de trillar alverja era con un palo y se iba rotando el tamo para pegarle al bejucu y con el mismo palo se iba dando bote al bejucu pa trillarlo. Así era como mi mamá me decía que se hacía, así era la forma de los antiguos que trillaban la alverja. Al tamo se le va dando vuelta y se va retirando el bejucu y se retira el **granzón**, que son pedazos de cáscara y de bejucu que quedan de trillar el tamo. El tamo se sacude bien antes de dejarlo para el abonú. Este granzón sirve de abonú de la sementera. Yo veía a los obreros hacer este trabajo, entonces, unu aprendí. Se trilla en tamo cuando la cosecha es grande, cuando es poca se puede desgranar a mano. Mi mamá lo hacía desgranada a mano." (Arturo Vallejo Manrique).*

*"Eso que va con el palo a lau y lau. A eso llaman a trillar a "**chin cruzau**". Muchus usaban ese método de trillar y sino a un sólu lau, ahí le pegaban, pero varius le pegan a la izquierda y luego a la derecha y si hay harta gente eso se mira bonito cuando tan trillandu alverja [ver **Figura No. 76**]. Si hay dos obreros o tres van al tiempu por un mismu lau dandu vueltas." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).*

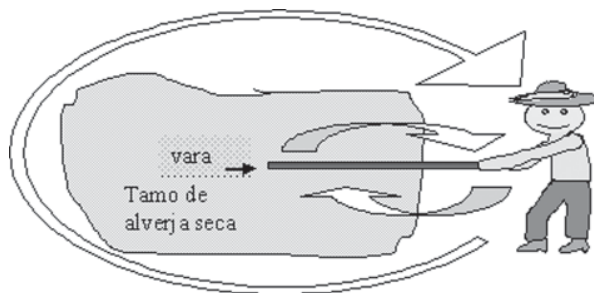


Figura No. 76.

La alverja que se ha trillado se avienta en "*palma*", cogiendo varias puñadas de alverja y dejándolas caer sobre un plástico desde lo alto para que el viento se lleve el granzón que queda de la cáscara al trillarlo.

"Ahí así es para aventala y lo que se llama el granzón hay que sacalo a un lau cuando se va a vender. La alverja que se deja para semilla se guarda con granzón. Es que la alverja pa que no se negriee hay que dejala con el granzón y a lo que ya se va a sembrar se avienta que quede limpiecita la alverja. Anteriormenti se trillaba la alverja, cuando era harta, entre unos seis u ochu. Todus se reunían alrededor del tamo y todus se ponían a trillar en un sólu tiempu. De esta alverja se va a sacar pa sembrar, pu'ahí pa las siembras de marzu, se acostumbra a sembrar el Juevis Santu, hay asina." (Doña Silenia Manrique Peña).

"La alverja no hay que jumigarla en estos momentos [verano] porque son motivos de que dentro de unos ocho días hay que empezar a recoger la que ya esté madura, entonces, si se jumiga se le entra el tóxico a la agricultura. Hay gente que eso le importa lo mismo, que si no es para comer ellos entoncis jumigan, y entoncis, ese es el tóxico para la humanidad, el que coma esos productos se puede envenenar." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Cuando se desea una buena cosecha de alverja o de cualquier otro siembro, se hacen "*ruegos*" a la divinidades, que se repiten individual o colectivamente cuando se inicia un siembro. Se dice, por ejemplo: "*Grano... tasaa....*", que pide de la siembra de un grano, la cosecha de una tazada.

El **haba Tinjacá** es el haba más comercializada al interior de la vereda y en la plaza de mercado. Esta clase de semilla se considera más barata con respecto a las otras clases de semillas de grano. Se prefiere el haba en "*mazorca*" para preparar sopas como el mute.

"La Tinjacá es una belleza pa darse pu'aquí. Yo la compré en la plaza [a comienzos del año 2001], me costó \$1.000 o \$2.000 una tarraita [una tazada]." (Don Otoniel Franco Cabezas).

Otros productos que tienen buenos precios en el mercado son la **habichuela**, el **tomate Chonto** y el **tomate Larga Vida**, pero no son sembrados en la vereda porque corresponden a cultivos de veredas más cálidas, en la Vega.

8. La ganadería y otros animales.

En este capítulo señalaré la importancia que tienen los animales para la gente de la vereda y la relación que ha establecido con ellos. Describiré considerablemente el manejo que se les ha dado a los animales domesticados y los animales silvestres. Para los primeros mostraré cómo la gente soluciona las necesidades de supervivencia y los problemas ambientales que les rodea y para los segundos observaré cómo la gente se protege de estos animales que siempre han tratado de subvertir el orden de la vida campesina. Por lo tanto este capítulo está dividido en varios sub-capítulos: en el primero trataré la cría del ganado, en el segundo los animales de cría, en el tercero los animales de monte y en el cuarto detallaré la antigua práctica de la cacería en la vereda.

8.1 El ganado.

En la región del Valle de Tenza se seleccionan distintas clases de ganado para distintos propósitos comerciales: leche y carne. En este sub-capítulo mostraré la actividad ganadera como una forma de vida imperante en las veredas del municipio de Garagoa, porque la actividad agrícola ha sido marginada por la alta competitividad que representa los mercados externos que llegan al municipio. A través de cinco sub-capítulos expongo: la rotación de potreros que se practica en la vereda para asegurar el pasto de consumo necesario de los animales, las labores del ordeño, la elaboración de los productos lácteos, la incidencia de los fenómenos naturales en la cría de distintas clases de ganado en diversos pisos climáticos y el calendario agrícola ganadero para la vereda.

Resguardo Mochilero, las tres Ciénegas y Quigua Arriba son las veredas más ganaderas del municipio, donde se practica más la lechería que la ceba de ganado para la venta de carne, lo que exige las mejores tierras de pasto, ya sean propias o en arriendo, aunque no siempre fue así.

"Antes había más cebadero que lechería. Por ejemplo en esas haciendas de los Mojica, los Díaz [Jesús Díaz], los Forero [Arcadio Forero], ahora es más lechería. Casi la mayoría eran propietarios de la vereda de Ciénega Tablón y de Quigua Arriba." (Aurelio Vallejo Alfonso).

La gente de la vereda que tiene potreros, no siempre tiene el capital para comprar y mantener ganado, por lo que deben buscar trabajo en otras actividades. Actualmente la mayoría de personas que poseen menos de cinco hectáreas en la vereda tienen en promedio tres a cinco vacas que ordeñan para vender la leche o hacer cuajadas, no sin antes dejar un poco para el consumo familiar. La capacidad de pastaje de un potrero también depende de la calidad del suelo. Son pocas las familias que pueden tener un número mayor de vacas lecheras en potreros aptos para ganadería, sólo unas cuantas familias tienen en promedio 10 a 15 vacas en un área de 10 a 15 has. Es decir, una res por hectárea, teniendo en cuenta que se tiene un toro padrote para cada lote de vacas. La mayoría de potreros se dividen en dos partes: unos donde se tienen las novillas cargadas y los novillos y novillas destetados, mientras que las vacas lecheras con sus terneros y algunas novillas destetadas que están en desarrollo, están junto con el toro padrote, en un mismo potrero, que generalmente tiene los mejores pastos.

"Hay veces tenemos más reses de las 16 que normalmente tenemos porque en los otros potreros no hay suficiente pasto. Para resolver eso tuvimos que echar animales donde hay más espacio y más pasto para que no aguanten hambre. Si el terreno está repelado ellos van a sufrir más hambre, se van a aflacar, los van a perseguir más las enfermedades. Entonces, en el momento sólo hay 16 novillos y novillas en este potrero, porque las vacas que ya dieron cría se trasladaron al potrero especial donde se tienen sólo las vacas de leche con sus terneros." (Elena Vallejo Morales).

Cuando las vacas destetan los terneros es necesario "cargarlas" nuevamente para que no disminuya la producción de leche.

"Toy haciendo la puntica de cuajadita porque como destetaron las vacas ya no hay tanta leche." (Doña Matilde Cabezas Cuesta).

En Quigua Arriba, vereda aledaña a Resguardo Mochilero, hay fincas más grandes y de mejor calidad para la ganadería, especialmente para la ceba de toros. En esas fincas también se tiene un promedio de una res por hectárea pero con la diferencia de que sus dueños tienen mejores condiciones económicas para comprar ganado de otros departamentos¹⁰⁶ para cebarlos y venderlos posteriormente a los negociantes que lo comercian en Bogotá (ver sub-capítulo 9.5). Algunos de los dueños actuales de estas tierras son hijos de hacendados reconocidos, como los Forero, los Díaz, los Bohórquez, los Mojica, pero cuya bonanza sucumbió abandonando la región.

¹⁰⁶ La mayoría de la gente consigue su propio ganado en la Plazuela del pueblo, donde el día domingo es compra-venta de ganado proveniente de lugares lejanos. Aunque también se compra ganado en el mercado de Guateque el día miércoles; el día martes es mercado de cerdos.

"Y la señora del jinadu Forero puallá en el pueblu le entregó a los hijus parte que le quedaba talvez. Así a la doctora le entregó todú y ya vendierun la mayoría de las tierras, esu eran unus jincononis." (Don Pedro Mora Fernández).

"La mayoría de las personas que vivimos en las cabeceras de estas veredas del lado de arriba del pueblo trabajamos en la ganadería. Anda uno por ahí un tiempo de recorrido y no encuentra sementeras o cultivos porque la mayoría trabaja la ganadería. Hay otras personas que habitan en el pueblo o en otras veredas como Resguardo Abajo, Bancos de Páramo, pero tienen esas tierras destinadas para sus cultivos, y tienen sus jincas por aquí destinadas especialmente para la ganadería." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

En Garagoa ha predominado el ganado **Criollo** o **Normando**, o ganado **Sabanero**, como se le denomina actualmente. El 60 o 70 % de la gente de la vereda Resguardo Mochilero ha mejorado la raza de ganado para ceba y leche haciendo cruces de vaca **Normanda** con toro **Cebú**, **Brahmán** o **Lore**, sacando ganados más gordos. En las veredas de clima frío del municipio, predomina más el ganado Sabanero o ganado Criollo, que es el cruce entre Normando y Cebú. Este cruce ha predominado más porque el clima es más propicio para su desarrollo. Aunque por los lados de Guayatá (municipio del Valle de Tenza), donde las tierras son fértiles y ganaderas, hay buenas vacas lecheras de raza Normando.

La lechería es la manera como se denomina a la labor de ordeño, la leche que se recoge se vende y una mínima parte se deja para el consumo de la familia. Aunque algunas personas destinan la leche para hacer cuajadas y quesos que venden en el mercado.

*"Esu la lechería era ordeñar, hacer la cuajada y hacer quesos. Esu uno mesmo hacía los quesos y los llevaba al mercau. Esu en ese tiempu a lo que se vendía puahi pal centro del pueblo se venía unu y si se quedaba traigalus y coma porque como no había carrus pa transportar pa juera. **Esu hoy en día vale todú porque hoy hay exportación a lau y lau.** Esu en ese tiempu todú era barato [a mediados del siglo pasado]. La cuajada que más valiera era de cinco centavus. Esu cuando nos estábamos criando, de aquí a estus años es la misma cuajada de la casa. Todú se llevaba a Garagoa a carga o a maleta, porque como no había carrus, entonces, tenían que tener bestias de carga. Y de vuelta se traiba ya el maiz, cuenta del "comitaji".*" (Doña Carmen Parra Bernal).

La cría de ganado tiene un manejo particular en cuanto a la alimentación y cuidado de los animales, se dedica un día a la semana para darles sal a las vacas en la cantidad necesaria hasta la siguiente vez. La sal se deposita en canales o pozuelos y se revuelve con sema, azúcar o calcio. El azúcar les ayuda a mudar el pelo sobrante que está "achilado" y pone opulentas a las vacas. La sema aumenta la leche de

cada animal de un día para otro. Estos complementos también se les pueden dar a los caballos y ovejas.

"Una arroba de masa de sal es lo que taba preparandu pal ganadu, pa dársela a los animalitus, pero comieron poquito." (Doña Carmen Parra Bernal).

"Hace falta más canales para todos los animales que hay en el potrero. Las vacas que tienen cachos largos son más atrevidas que las otras y no las dejan comer a gusto su salesita. Toca dividirles los sitios de alimentación. No todos los animales son salineros. Existen vacas, novillas, becerros o novillos que no les gusta la sal, entonces, lamen un poquito y se van a comer pasto y cuando se llenan se van a tomar agua."

La mayoría acostumbramos de que el día que haya sal para ganado, ese día se reparte en todas las fincas que haya ganado, pa que el ganado quede por igual "salinado". En nuestra familia acostumbramos a "saliniar" el ganado cada ocho días a más tardar para con eso el ganadito vive nutrido. No solamente a base de pasto sino de otros nutrientes que necesita." (Elena Vallejo Morales).

Generalmente se usan distintas voces para llamar al ganado a comer sal en los canales (ver Foto No. 25).



Foto No. 25

"Muchas veces les decimos: "chua, chua, chua, chua", "toy, toy, toy, toy" y ellas llegan al llamado. El silbido es otra forma de llamarlas cuando están lejos y no entienden con el llamado de chua o toy. Otra forma de llamado es richi, richi, richi. Otra es shuiti, shuiti, shuiti." (Elena Vallejo Morales).

El monte de la cabecera de algunas fincas en la vereda se tala con hachas esporádicamente cuando se necesita madera para la construcción, como los **"Sorquines"** que sirven para hacer canales o saleros que se colocan en los potreros para depositar la sal a las vacas. Muchas veces los dueños de estas fincas contratan jornaleros para esta labor.

Después de ordeñar las vacas en la mañana, se sueltan, al igual que los terneros para que pasten, y en la tarde se encorralan sólo estos últimos para que no se mamen la leche. Encorralar consiste en arrear y enlazar los teneros, separándolos de sus madres para encerrarlos en un corral hasta el día siguiente de ordeño.

"Encorralo temprano los becerros pa que las vacas den leche mañana [ver Foto No. 26]." (Doña Elena Ávila Villamil).

"Viene que se colorea mi chinitu. Estaba cogiendo los becerritos, encorralandu. Ese sí es entusiasmado pa enlazar, gracias a Dios. Por eso lo jelicito al muchachitu,



Foto No. 26

él es el nieto de mi esposa, cogió sólo su arte, bota un chambuque a aquel palo y ahí así coge una res, enchambucándola. Él ya salió de la escuela. Como dice mi primo Jorge Vallejo: "Es que Dios le da a cada uno su inteligencia y su sabiduría. Ese va por encima de la res. Es como si le dijeran allá vaya póngasela a los cachus, allá queda enlazado. Yo podía también, pero ya por la edad y por la salud ya no puedo correr detrás. A un becerrito colorao que

tengo le meto el lazo y tire parriba. Como me decía el jinado Juan chiquitu Vallejo: "Eso es tal cual es el que sabe enlazar, eso no es puallá por el culo de los animales o por la mitad." Él era un hombre que era mucho mayordomo y cogía mucha garantía y los hijos que están en Bogotá les tocó hacer el gasto para el mortuorio porque él no tenía un peso. Hoy por día no ahorran varios, si no es pa comer, es pa aguantar las vanidades." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Varios son los nudos de lazos que se hacen al enlazar o amarrar los animales para encorralarlos, como la **"llave de perro"** y el **"nudo moreno"**.

"La "llave de perro" es aquí asina, es diferente al "nudo moreno", porque ese es corredizo. Ese es pa ponerle a los cachos a un buey o a una vaca que toque amarrala, pa mudala en el llano [cambiar de potrero]. Mientras que el de "perro" no, ese es pa los perros. Ahora como la mayoría ya casi no amarra ganado, la mayoría es todú en potreru, libre. Anterionmenti se veían las vacas ochu días amarradas porque no habían cercas. Lo que era de mi suegro, pu'ahí echaban un coloraíto [becerito], puallá en aquella esquina o puallí o pu'aquí y ahí amarren, hacer un par de estacas y con mazos las enterraban y amarre los animalitos ahí, y amanezca a mudar [ordeñar] o cuando tocaba pu'ahí en el trabajo echarles de comer para irsen a arar." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Cada ordeñador acerca la leche en garrafones de 25 litros hasta la carretera al encuentro del camión lechero o simplemente las dejan abandonadas a la orilla de la carretera con la confianza de que quién las recoja sea el lechero en su tránsito al pueblo. Aproximadamente 10 a 15 personas tienen contrata con cada lechero dándole de 25 a 50 litros de leche diarios, que reparten en las contratas del pueblo.

8.1.1 Rotar pastos.

El tipo de ganadería en la vereda es extensiva, lo que ha causado el desgaste o mayor deterioro de los suelos por no rotar los potreros, debido a la escasez de tierras. Situación que se suma a que la mayoría de suelos de la vereda están muy

desgastados, correspondiendo a suelos ácidos que hay en casi todo el municipio, en particular, y en el Valle de Tenza en general, situación que disminuye considerablemente la capacidad lechera de la vereda.

"Cuando se va a cerrar el potrero para dejarlo descansar se deja que el ganado acabe el pasto. Luego se limpia el potrero de maleza, se cierra el potrero pa que salga el otro corte de pasto, se deja tres, cuatro o cinco meses descansar pa volver a echar otra vez el ganado a pastar. Pero aquí, en la vereda de Resguardo Mochilero, los pastos no son de muy buena calidad porque hay partes que en tres hectáreas sólo se mantiene un ternero pa diario." (Doña Elena Ávila Villamil).

La mayoría de las fincas poseen "**mangas**" o potreros cercados con alambre de púas, donde se calcula el número de animales que se puede tener según el tamaño del potrero y la capacidad de pastos que posea. Cuando las fincas son grandes es necesario dividir los potreros para poder hacer la rotación de pastos adecuada. Las zonas de pastos o de "**pastaje**" se ubican en tierras propias, pero si no son suficientes, se sacan en arriendo otras "**mangas**" para poder completar la rotación de potreros, buscando la mejor calidad de pastos para la lechería.

"Hay ocasionis, cuando hay buen pasticu que las vacas dan hasta 50 botellas, o sea, unos dos galonaus. Esa lechi se saca de 10 o 12 vacas, pero habiendo el corti de pastu de llano racionado. El propio pastu de la jinca es pastu Oloroso. El ganado que se va a vender acá hay que venderlo antes de que empiece a llover porque retoña el pasto "chure" [inmaduro] que hace bajar el peso al ganado. También del frío y la lluvia se extrañan los animales." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

*"En la parte de arriba de la vereda Quigua Arriba, la finca El Guamo tiene buen pasto cocuy [kikuyo], ya son finquitas hechas en pasto **Cocuy**, que es un pasto muy de primera para los ganados. Allá se tiene hasta 15 toros de ceba. Hacia la parte de abajo que son sabanas abiertas, falta de llegar semilla buena de pasto. Sabanas que son para desarrollo de ganado."* (Don Marcos Mora).

"El lunes y el martes me toca ir a las tierras de don Luis Arévalo a una cercazón con postes que sacaron de los árboles que bajaron en la cuchilla con Arturo. Es que van a dividir un potrero para el ganado, por eso es la madera." (Don Pedro Mora Fernández).

Cuando los potreros están repelados por la acción del ganado es la señal para cambiarlos, pero el tiempo que se gasta consiguiendo otro potrero, sumado a que los pastos no son de buena calidad en la vereda hace que "**se cría una vaca y se saque media**" porque el pasto no es suficiente para el sostenimiento del ganado, por el desgaste el suelo. El tiempo de pastaje de un potrero depende de otras fuentes de alimento, además de pasto, se les da sal, desperdicios orgánicos y concen-

trados. Aproximadamente se deja pastar una res por hectárea durante tres meses. Cuando la gente excede ese tiempo o el número de reses por hectárea se ven obligados a buscar con dificultad el arriendo de "mangas" por fuera de su propiedad para sostener la producción lechera. La frecuencia de uso de las "mangas" depende de su tamaño y es proporcional al número de reses. En el caso de que sea mayor el número de reses y menor el tamaño de la "manga", el tiempo de pastoreo se acorta por lo que se debe cambiar la "manga" más rápido.

"Se echa la manguita..., como es que aquí la jinca es de siete personas, tenemos hay un conjunto entre todos. Entonces el ganau lo tenemos todú reuniu, de todos siete. Se va echando a las manguitas a donde va saliendu cuando se acaba el pastu. Se deja descansar los cortecitos de pasto y se roza toda la maleza que queda. Allí donde están ahorita duran ocho días, más arriba duran quince días y llegan aquí a la casa y duran otros quince días. Así van rotando y vuelven al mismo sitio. No se acostumbra a sacar en arriendo mangas para el pastaje del ganadu porque por aquí no hay quién arriende nada, por aquí es muy difícil eso. Toca tener lo que se mantenga únicamenti.

Como somos siete en la familia, cada uno ha comprado su lotecito pal ganaitu y se han idu. Me toca a mí cuidar el ganao con dos hijos que viven conmigo; uno que vive en el pueblo y el que me acompaña que es Jorge. Hay un hijo en San Luis de Gaceno, hay otro en Barranquilla, otro en Bogotá y otro está en Armenia." (Doña Ana Felisa Fernández de Olmos).

*"Una limpia es la desyerbada del pastu, cortar la maleza, descepar la espina, rozar todú lo que va dejandu sobrau el ganau, todo lo que es el **mogote**¹⁰⁷ de pastu **rejechu**¹⁰⁸. Las fincas requieren muchu trabajo, el que tenga finca, hay que gastale, hay que rozar, o sea, las "**limpias**". Hay que zanjear, hay que cercar las medianías [potreros]. El ganadu también pidi los baños, la purga, la sal. Frecuentementi por aquí se acostumbra dar sal cada ocho días, los baños cada 20 días o cada mes. Ahora con esa plaga de mosca toca bañar el ganau cada 15 días. Hay genti que tieni pastu, peru no tienin plata pa mercar ganau, entos, le toca la misma, ir a rogar que les den trabajo."* (Don Custodio Manrique Pedrao).

Una de las familias que más tenía ganado para lechería en la vereda Resguardo Mochilero en el año 2001 era la familia Vallejo Morales, la cual tenía una finca en arriendo llamada El Monserrate, localizada en Bancos de Páramo, donde tenían 16 reses entre novillos, novillas, vacas y un toro. Esta finca que estaba en venta tenía un costo de cien millones de pesos, costo que no podía pagar la familia para adquirirla. Además tomaron en arriendo la finca El Granizo y La Esperanza en la vereda Resguardo Mochilero, pero se les había acabado el tiempo de arrendamiento y todavía no conseguían otro potrero en arriendo para traspasar las reses. Ambos potreros

¹⁰⁷ Cuando el pasto está pasado de maduro, se le dice "**mogote**", porque se seca y no se lo come el ganado.

¹⁰⁸ Pasto que está muy maduro, pasado de cortar o que lo rumió el ganado. Yuca, arracacha, ahuyama, madera, caña muy maduras. No es sinónimo de dañado.

permanecieron en arriendo por un período de tres años rotando cada mes y medio o tres meses en cada uno.

"Las vacas, los novillos y el toro cebú sé trasladaron de Bancos de Páramo [vereda aledaña a Resguardo Mochilero], donde duraron tres meses, porque en el Monserrate ya no arriendan más. Entonces las llevamos pal Caney [propiedad de la familia] en esta vereda [Resguardo Mochilero]. En el Monserrate pagábamos \$200.000 por adelantado cada dos mes de pastaje." (Doña María del Carmen Morales Pedrao).

Hay diferentes estadios de crecimiento y diversas clases de pastos. El pasto nuevo que sale después de rozar es el que aprovecha el ganado, pero no el que está muy **"viche"**, **"chure"** o inmaduro¹⁰⁹.

El pasto de ceba y lechería es:

- **Chizacá:** pasto de clima templado.
- **Carretón:** pasto de clima templado a frío.
- **Cucuy** (Cocuy, Kikuy o Kikuyo): pasto de clima templado. Su consumo incrementa la producción lechera.
- **Imperial:** pasto que se siembra en barbechos y que se corta para dárselo a los animales.

Otros pastos que nacen en los potreros no son apetecidos por el ganado:

- **Gramá:** pasto de clima templado.
- **Oloroso:** pasto de clima templado.
- **Jupa:** pasto de clima frío, nace en los aljibes y en las partes húmedas.

8.1.2 Ordeñar.

"Estoy remudándole la ubre a la vaca pa que el becerro coja todos los pezones y suelte toda la leche. Esta leche es pal consumo y lo que se vendi es la cuajada." (Doña María de Jesús Villamil).

La rutina de ordeño de una familia de la vereda Resguardo Mochilero sigue un proceso cíclico que se repite cada día. Jorge "Chiquito", su hermana Elena y su madre, doña María del Carmen Morales Pedrao, ordeñan desde muy temprano, se levantan a las cuatro y media de la mañana, se toman un tinto y se dirigen al Grani-



Foto No. 27

¹⁰⁹ Pasto nuevo que sale después de la temporada seca, cuando caen las primeras lluvias. Época en la que el ganado baja de peso.



Foto No. 28

zo o potrero de ordeño en arriendo donde tienen las vacas de leche. "**Vamos a mirarle la cara al camino.**"- dice Doña María.

Cuando todos llegan al lugar reúnen las vacas cerca del ordeñadero o potrero cercado donde están encorralados y amarrados los becerros para que no se "**mamen**" o tomen la leche de sus madres. Una a una se suelta cada cría de la vaca respectiva a ordeñar (ver Foto No. 27). Cada uno se ocupa de ordeñar una vaca, entonces se "**manea**" la vaca, o lo que es lo mismo, se le amarran las patas traseras con un lazo, haciendo un nudo moreno para inmovilizarla y se amarra la cría correspondiente cerca de la vaca para que ésta suelte la leche o la vaya "**remudando**". Cadga vez que se deja que el ternero "**mame**" la leche ("**mamotiar**") más la suelta (ver Foto No. 28). Esto se realiza cada vez que sea necesario y se tiene cuidado de que el ternero mame de cada pezón de la

vaca, antes de ordeñarla. Terminado esto se desamarra el ternero para que "**mame**" la poca leche que le quedó a la vaca y halan la punta del lazo que desata fácilmente el nudo que amarra las patas traseras de la vaca, dejándola libre para que se retire tranquilamente del ordeñadero con su cría al lado. Otras personas no manejan las vacas para ordeñarlas sino que las llaman por sus nombres y ellas vienen mansamente a dejarse ordeñar. Doña Carmen Parra Bernal, vecina de don Jorge, trata a las vacas cual personas: "*Ande haber sumercé, ande, echí.*", luego moja la ubre de la vaca con la misma leche y se lleva la leche a la casa.

"Como los terneros vivin sueltos no demoran en venir los otros pa remudar la vaca. La vaca es mansita y no tira. Pero le hablo con experiencia: una vez había dadu cría una vaca que era como una oveja y ya la había ordeñado. Como hoy a la tarde me jue a achicar y la vaca taría maldita de brava que sino había sidu por los perrus la vaca me había matadu esa vez. Yo taba echandu el becerro así de por debaju de la cerca cuando la vaca me tiró y me tumbó y me cargó encima y ese animal gramaba, menos mal que no tenía sino un mochitu de cachu. Cayi boca abaju, que no cayi por encima de la cuerda sino al pie y me cargó ese animal encima y gramaba, como loca, perdía. Las espaldas me las golvió penitencia, eran negras como un carbón y me tocó a punta de bañamin con vinagri para que se me quitara todú esi cáncer. Me arrastré por debajo de la cuerda y pasé al otro lau y a lo que me paré ya los perrus se retiraron del becerru. Ese animal corría cerca allá y cerca acá que parecía que se volaba y el animal no me dejó arrimar más, tocó vendela. Por eso un animal manso cuando tira, tira es a matar a la persona, por eso lo que me pasó, por eso pu'aquí todavía ando con perrus.

A mis becerrus los tengo enseñadus, a prestar la jeta pa quitale el bozal pa soltalu y esus ya acatan. En ninguna parte es así sólu yo, porque se me da por el entendimientu será. Antiguamenti no se hacía así porque no nos enseñarun. Yo jue que me inventé, porque en nuestra casa jamás echábamus bozal. Se cogi de llave y queda el bozalu en la mera jetica. Ellus se paran y se tán ahí quieticus que les baje el bozal y se van, en ninguna parte ve ellu.

A esta "tetidura" se le malogró el ternero y tocó sacáselo, ya por lo que está de mano de mi Dios será. Si no se le saca la cría no ve que se le tieni que morir el animalitu dentru. Esu le tocó entre dos hombris pa poderle arrancar el becerru, que le había nacidu las dos manitus no más." (Doña Carmen Parra Bernal).



Foto No. 29

"**vendeleche**" la completa en Garagoa y le deja a su esposa, la hija de doña María, que la reparta por contrata casa por casa en algunos sectores del pueblo. Se ordeñan 15 vacas que van "**cargando**" de crías a medida que dejan de producir leche, pero otras personas lo hacen de forma diferente.

Al paso llega don Jorge Vallejo al ordeñadero con "**Azabache**" de cabestro, el macho negro que le sirve para llevar los garrafones de leche hasta la carreteira que entra a la vereda de Ciénega Tablón (ver Foto No. 29), donde está el lechero (yerno de doña María) esperando por la leche. La meta, aunque no siempre se logra, es ordeñar aproximadamente 50 a 55 litros de leche. Si no se completa esta meta, el lechero o el

"Yo vivo un poco de la lechería, pero hay veces se escasea la vaca de leche y toca hasta la vuelta y conseguila, vendiendo la vaca que ya destetó el ternero, cambiándola por otra vaca próxima a dar cría o que ya tenga su ternero." (Don Laureano Gamba Franco).

Cada miembro de la familia Vallejo Morales es dueño de al menos tres vacas y todos invierten por partes iguales en los insumos necesarios para su manutención (vacunas, purgantes, insecticidas, drogas, etc.). Aunque a veces cuando los hijos no tienen tiempo, los padres los relevan.

"Aquí se tienen las vacas en junta." (Doña María del Carmen Morales de Vallejo).

Todos los que participan del ordeño se reparten las labores diarias de tal forma que mientras unos ordeñan (ver Fotos No. 30 (a, b, c), otros cuelan y envasan la leche, otros las "**manean**", otros acercan las vacas y sus crías al ordeñadero.



Algunas veces se aprovecha para llevarles sal a las vacas cuando se va a ordeñar. Después de que todos regresan a la casa, doña María se retrasa por su lento andar, un poco cansada, casi siempre está llegando a las ocho de la mañana después de "**sacarle la polla**" o última gota de leche a las vacas. En sus manos y brazos se cuelga siempre los baldes, filtros, coladores para lavarlos después del ordeño.

"Ay que pereza que yo no enderezco el culo ni la cabeza" (Doña María).

"La vaquita de leche a veces es abundancia y a veces es carestía." (Don Jorge Vallejo Alfonso).



Después de haber entregado la finca Monserrate, se tomó en arriendo otra vez la finca El Granizo, llamada así por la gran cantidad de árboles que tiene del mismo nombre cuyo fruto es de color blanco cristalino. Allí se reubicaron las vacas lecheras. Elena, la hija de doña María, después de terminar de darles sal a las vacas de esta finca se fue a la

siguiente finca llamada La Esperanza, tierra que también sacaron en arriendo para tener los novillos y novillas destetados. Esta finca lleva ese nombre por lo que crece pasto a retazos y cuando el pasto madura tapiza todo el suelo de flores blancas y amarillas. Esta finca fue arrendada por tres meses, en \$300.000, pago por adelantado. La dueña de esta tierra es doña Josefina Córdoba de Bohórquez, ex-alcaldesa de Garagoa.



Casi todas las vacas que tiene la familia Vallejo Morales eran de propiedad de un hacendado de la vereda de Quigua Arriba, llamado Antonio Forero, que en un tiempo tuvo muchas tierras, antes de que les repartiera a los hijos. La mayoría de las vacas son bautizadas con un nombre particular, que sirve para distinguirlas más no para llamarlas. Nombres que tienen que ver con el color del pelaje, la forma de los cachos, la manera de cami-

Fotos No. 30 (a, b, c).

nar, los mugidos que producen, el sitio de donde provienen, etc. Como es el caso de **Criolla**, una vaca cuyos padres eran de raza criolla, **Gramita** porque le gusta comer mucha grama o pasto, **Libranza** porque se había librado de unas herencias, la vaca **Pinta**, porque da como cinco litros de leche, la **Canela** por su color amarillo, la vaca **"Forero"** por ser hija de un toro de la hacienda Forero, la **Princesa** porque es muy lechera cuando está recién parida, la **Coneja** porque la tienen que ordeñar con mucho cuidado para que no se malhumore, la **Mula** porque saca la pata hasta donde más le dé, la **Chata** porque tenía la cabeza chata y la **Gómez** porque era de un señor apellidado Gómez. Las vacas se acostumbran a un solo "ordeñadero" y no toleran que personas extrañas lo hagan poniéndose muy nerviosas o ariscas, escondiendo la leche al ponerse a dar patadas y brincos, obligando a que la gente las vuelva a "repollar" o "remudar".

"Me da miedo porque ella cuando dice que vuela, vuela montes." (Elena Vallejo Morales).

"Aquí le ponemos nombres al ganado. Mi nieta le puso el nombre de ella y las demás tienen los nombres de los compañeros de clases de la escuela." (Doña Ana Felisa Fernández de Olmos).

La leche se recoge en baldes que se trasvasan finalmente en galones de 25 litros cada uno. Generalmente esta familia llenaba diariamente dos galones usando un colador o cedazo para que no se ensuciara la leche de pelos o boñiga de los animales, pasto, tierra, moscas, etc. (ver Foto No. 31). Se trata de mantener la higiene de la leche lo mejor posible, de lo contrario puede producir diarreas y malestar estomacal a los niños. Para que no se riegue la leche se tapan los galones usando bolsas plásticas y se deja una pequeña cantina o garrafón lleno de leche para el gasto de la casa.



Foto No. 31

"Se ordeña un promedio de 50 litros diarios, porque todas las veces no da igual de lechi. Un día da más, otro día da menos. Pues puedi sacásele ochu litrus o diez litrus por vaca, de acuerdo a la vaca lo que sea de lechera. La botella de lechi en la vereda vale \$350 y en el pueblu \$550. Eso son cosas como el negocio del ganau, unas veces está a un preciu, otras veces tá a otro preciu, y así sucesivamente. Cuandu hay abundancia salí más barata, cuando hay escasez, entocís, vale más. En el pueblu, unos la venden a un precio y otros a otro precio, no tiene precio estable, eso va en la calidad de leche." (Don Jorge Vallejo Alfonso).



Foto No. 32

En algunas fincas hay "**corralejas**" (corraleras) de tabla (ver Foto No 32), otras fincas tienen botalones, que son palos verticales clavados en campo abierto donde se amarra el ganado para el mismo fin.

"Existe una corraleja en esta finca que es el sitio donde se "bañan" las vacas o el ganado que haya en la finca. Hay más tranquilidad, comodidad de que el

ganado espere para el "baño" diario. Este "baño" es una fumigación con remedios que se le da al ganado enfermo, ya sea para purgarlo o para darle una droga [vacuna] de acuerdo a la enfermedad." (Elena Vallejo Morales).

8.1.3 La cuajada y los quesos de hoja.

La leche que se usa para hacer **cuajada** se vierte en una olla de aluminio grande y se le agrega una pastilla de cuajo con agua a la leche que aún conserva el calor de la leche recién ordeñada. Algunas personas ponen a tibia la leche en el fogón y le agregan el cuajo revolviéndolo con los dedos. Pasada media hora, la leche se cuaja y se introduce los brazos cruzándolos para empezarle a dar forma circular a la masa de cuajada hasta sacarle todo el suero, presionando hacia abajo con suavidad para no desbaratarla.

*"Le echo una pasta de cuajo **Marshall** en agua y sal pa cortar la lechi; se le echa la cantidad necesaria de sal según la cantidad de leche [3 cucharadas de sal para un balde lleno de leche]. Luego la revuelvo con la lechi tibia. La leche debe estar tibia para que se deje manejar para formar la cuajada, es mejor recién ordeñada. La cuajada ya cortó, hay que dejarla que se reposi ahí un triticicu, una media hora para que cuaje la leche, y la tapo. Hasta que no echi una gotica de suero no se puede recoger la cuajada porque no se deja recoger ligero. Pasado ese tiempo se introducen las manos al interior del recipiente y se presiona hacia abajo suavemente hasta formar una bola que luego se saca a otro recipiente, que es colador [en cuya base se han cruzado helechos silvestres], para que escurra el suero sobrante. También se puede escurrir en una lona colgada del techo un buen tiempo hasta que le salga el suero faltante [luego se le puede poner una laja de piedra encima durante una noche para que escurra bien el suero]." (Doña Elena Ávila Villamil).*

"Yo hago la cuajada sin calentar la lechi. Llego con la lechi helaita o tibiecitica, como esté y echo ahí la pastilla." (Doña Matilde Cabezas Cuesta).

"Hay tá haciendu la vieja la cuajada y luego la dejo ahí que se escurra pa darle vuelta y colocarla en ese helechitu pa que se escurra." (Doña Carmen Parra Bernal).

Antiguamente en lugar de la pastilla sintética de cuajo se introducía en la leche un pedazo de cuajo seco de vaca, que antiguamente vendían envuelto en un poco de calceta a \$1.500 en la plaza de mercado. Ese cuajo se untaba con un poco de sal y se dejaba secar encima del fogón. Luego se ponía en remojo dentro de una vasija de barro. Al día siguiente se cortaba un pedazo y se añadía a la medida de leche para "cortarla". Se esperaba 40 minutos hasta que cuajara la leche y luego se "quebraba" o se "cortaba" la masa con las manos.

Los **quesos de hoja** se hacen usando la misma cuajada.

"La cuajá la mandu a Garagoa, la del lunes, martes, miércoles y jueves. Los quesos son de la señora Cecilia, hoy tá lavandu cuajá. El domingo yo bajo al pueblo la cuajá de sabadu y domingu, cuandu no vienin de Bogotá. Porque viniendu de Bogotá [su familia] toca hacerlis la cuajá pa que llevin los hijus y nietus. En Garagoa la pagan a \$1.200, pu'aquí la pagan a \$1.100 la libra, porque ahora todú es pesu. Porque antes era la cuajá a oju, se hacía al oju en un canastu o en totumas y ahí a oju vendela." (Doña Carmen Parra Bernal).



Foto No. 33

Después de que se ha dejado escurrir bien las cuajadas se cortan en pedazos, se lavan siete veces aprisionando con las manos para que salga más el suero (ver Foto No. 33) y después se ponen a escurrir en un costal de fibra de fique o sintético que se cuelga del techo para que salga más el suero sobrante. Una vez estén bien escurridas se muelen en molinos de aluminio, se adiciona sal y se amasan bien, luego se hacen bolas que apenas caben en las manos y se aplanan hasta darle la forma característica y cada uno se ponen en una base circular recortada de hoja de vástago (por eso mismo se les llama quesos de hoja), se van apilando y se llevan a vender al siguiente día a las contratas del pueblo.

*"Nosotrus hacíamos quesos pa vender, se hacían hasta 20 quesos o más. Aquí en la casa los hacíamos como el que hace arepas, como lo hace ahora la señora Silenia, la única ya en la vereda que los hace porque doña Cecilia ya no está haciendo quesos. Llevábamos por encargus, esa cuajada tocaba enjuagala muchu pa que no quedara picha. Ese quesu se podía doblar y no se quebraba. Esu era amarillu como una yema de huevo, se vendían a diez centavus cada unu en Garagoa, y en Guateque se vendían pa una **tía-señora**, Esther Leguizamón. Entos allá se vendían a*

veinte centavus. Ella me quisu muchu desde pequeñitu, me dejó una recesita [res] pa recuerdo, era la mamá de mi mamá." (Don Custodio Manrique Pedrao).

"Hace unos 10 años hago quesos y los vendo a Garagoa. Mi mamá me enseñó a hacer quesos. Ella los hacía también para vender. Eso es lo único que aprendí a hacer, los quesos de hoja. Yo tengo contratas en el pueblo que me compran, los vendo a \$2.500 cada uno. Yo le hago cinco lavadas a la cuajada, luego de eso la echo dentro de una lona pa que se le salga el suero, pa ponerla en prensa con una laja en encima pa que se le salga bien ese suero. De una cuajada de 12 libras salen 22 quesos, más o menos." (Doña Silenia Manrique Peña).

Algunas personas hacen quesos prensados con técnicas aprehendidas de pueblos del pie de monte llanero como San Luis de Gaceno.

*"Pa hacer el queso se pica, se le echa sal y se deja reposando un tiempo. Luego se pone a prensar en la caja de madera todos los pedazos de cuajada envueltos en la lona, se le pone una tapa de madera y encima se le pone un ladrillo pa que coja y ahí sí se deja caer la piedra de siete arrobas encima. Ahí mismo empieza a salir el suero por los huecos a los lados de la caja de madera. El **sueru saladu** lo recojo y como no tengo cerdo se lo echo a las vacas.*

Este queso se vende cada ocho días el de la semana. Toda la semana hago queso, todos los días presno, se lo vendo a don Raúl Camelo, el intermediario que compra lulo por todas estas veredas; porque no hay más quien lo compre y toca darlo barato. Hay ocasionis en que las vaquitas están recién producidas, entonces, salen pu'ahí las 50 o las 60 libras de queso. Ahora se está vendiendo a \$1.400 la libra, dicen que la cuajada está "valiendo", pero no se puede llevar la cuajada porque viene una baratía, y entoncis si unu se queda sin el contrato del que compra el queso, se friega.

*Yo sí quisiera que hubiera una persona que tuviera una empresita que comprara el producto y no dejali todo al intermediario. Ya hace como unos 10 años yo estoy bregando con esto, porque antes se hacía la cuajada pa hacer el queso que hacían a mano, el que llaman **queso de hoja**. En después, ya vino la prensa pa hacer este queso, aunque es más barato que el queso de hoja. Un queso de hoja está como a \$2.000 y pesa por ahí media libra. En cambio el queso prensado se vende a \$1.400 la libra, pero se le facilita a uno porque no son sino ellos los que compran cuajada. Entonces al llegar harto lo pagan barato."* (Doña Ana Feliza Fernández de Olmos).

8.1.4 Fenómenos naturales que inciden en el ganado.

La gente de la vereda afirma que la luna puede causar enfermedad al ganado que ha sufrido heridas en el cuerpo, porque si se expone intermitentemente a los rayos lunares durante la noche puede infectar la herida, los ganglios y causar la muerte. El sol también puede afectar el ganado, si se asolea mucho puede adquirir

una enfermedad que se llama "**Ranilla**". Los terneros tampoco se pueden dejar al sol porque les hace daño.

"Hay gente que le ponen una inyección al animal para prevenir la luna. Es una enfermedad en donde se aluna el animal y depende de eso la muerte. Cuando un animal está enfermo y se deja al aire libre o debajo de un árbol, los rayos de la luna se le entran por la herida y lo hinchán de agua amarilla todo el cuerpo y se le inyecta más la herida provocando la muerte al animal." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Las distintas clases de ganado que hay en la vereda Resguardo Mochilero es producto de la adaptación climática a la que han sido condicionados según la altura. El cruce entre vaca **Normando** y toro **Cebú**, o entre vaca Cebú y toro Normando permiten que la descendencia salga cruzada. Las crías de los distintos cruces de razas se les denominan "**pringados**" o "**criollos**". Las crías del cruce entre vaca *pringada* (cruzada de Cebú con Normando) con toro Normando salen más Normandas que Cebúes, las crías de vaca *pringada* (cruzada de Cebú con Normando) y toro Cebú salen más Cebúes (**acebusau**) o con más sangre de Cebú, las crías de vaca Normanda y toro *pringao* (cruzado de Cebú con Normando) salen más Normando que Cebú, las crías de vaca Cebú y toro *pringao* (cruzado de Cebú con Normando) salen más Cebú que Normando. Si se desea que las crías que tienen más de Cebú, tengan más de Normando, entonces, se consigue un ejemplar Normando para que la descendencia tenga más de Normando, o lo contrario.

"Claru que la Normanda es de más harta lechi. Por esu entocis la Pringada de esa da buena lechi porque la mamá era Normanda. Entocis ahí está la dijerencia, que pa vacas lecheras toca hacer el cruci, que no sea puru Cebú. Ya comu decir la hija de la vaca Pringaa ya va más de Cebú que de Normando. Entos ahí ya es cuandu hace jalta el toru Normando para que deguelva el cruci y no se vaya a una sola raza, o a sólo Cebú.

*Ese becerro es cruce de **pringao** con Normando, es hija de madre **Normanda** y de toro **Cebú**. Y al lao de allá está otra novilla blanca, hija de la vaca *pringaa* y de toro Cebú. O sea, sale ya más Acebusau, más con sangre de Cebú. Mientras tantu, la otra si es Normanda de un solu cruci, entocis, el becerru salió entre Normando y Cebú, casi más Normando que Cebú, el papá si es Cebú. Es que a las novillas Cebuses les consiguen un toro Normando pa que la pichonada salga cruzada de Normando y Cebú. Pero se trata de que si tiene mucho de Cebú, entos se consigue uno nuevo de Normando pa tenga más de Normando.*

*Buenu, se quita el toro Normando onde ya resulta que ya hay hartu ganau ya *Pringao* de esi. Entocis hay que conseguilis el Normando nuevo, se hace el cambio. Y a lo que ya hay hartu Normando, entocis, vuelta y otra vez se consigue uno de*

Cebú pa que haga equilibrio. Ni mucho Normando, ni mucho Cebú. Y así se va cruzando las razas para que tenga buen peso y todo, ya sea pa carne o pa leche.

Esta vaca que está aquí arriba es Normanda y tuvo un becerro con un toru Cebú. Al becerra se le llama Pringau Criollo de Normando y Cebú, un cruci, tantu pa la carne, comu pa la lechi. También se puede hacer un cruce entre vaca Normando y padrote Normando para sacar raza seleccionada de sólo Normando, pa que no haiga cruce, peru esas son sólo lecheras y no pa carne, y aquí se necesita es pa ambas cosas." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

El ganado Normando y el pringado entre Normando y Cebú es el ganado más común en tierra fría, y en tierra cálida se adapta mejor el ganado Cebú.

"Entocis para vender ya ganau gordo, no hay comu el Pringue por acá pu esta tierra [fría]. Porque comu para tierra calienti, entocis, si le toca sólo ganau Cebú, de acuerdo al clima, porque entos por allá el ganau Normandu ya no pega. El Normandu es de tierra fría. Con ser el Cebú, peru toca es hasta aclimatalu. Al principiu traelu a un clima así que sea calienticu y después se va subiendu más frío y por último llega y se acomoda al puru clima frío. O así ha tocado por acá.

La capacidad lechera aumenta si sube más a clima frío, porque esu la mayoría de lecherías así reclaman tierra fría. Quesque la tierra calienti, entos, en tiempu de verano es más duru para la vaca de lechi. Toca es a sólo concentraus, o comu se acostumbri, porque también en clima frío, o onde sea, al acostumbrar el ganau a echali concentraus también se puedi sino que sali es costoso. Claru que de la leche misma da la plata pa mismu compraes el concentrau. Comu decir, allí en la finca Mojica y finca Alfonsu ya están echandu concentrau a las vacas, por motivus a poquedad de pastu. Entocis echándolis concentradu más producín lechi.

*El ganau merma cuando **empiezan las lluvias** porque ya el pastu también se merma. Si hay mucha agua se ahoga el past, entocis el ganau se merma porque ya el pastu cambea de maduru a **viche**, ya se enverdece, se vuelve **chure**. De lo mismo chure, entocis, ya el ganau baja de peso por los **aguacerus**, es **bojo**. El ganau merma cuando empiezan las lluvias. Si hay un lote de novillus que taba pesandu 500 kilos, unu con otru a una comparación, cuando por ahí en **marzo**, supongamus que todavía no estaba lloviendo, y a dejalo a hoy día [mayo] es porque está pesando cuatro cincuenta [450 kilos]. Es capaz de que disminuye cualquier 50 kilos en el ganau gordo, porque ya las lluvias **atrasan el ganau**. Y ya llega el pastu **chure** que no le deja juerza igual al ganau. Esas son las cositas." (Don Jorge Vallejo Alfonso).*

8.1.5 Calendario ganadero.

Período anual / Actividad	Vacunación	Purga	Bañar (fumigar)	Castrar	Dar vuelta	Ordeñar
AÑO GRANDE						
Enero	X	X			Cuando el hato de ganado está lejos de la casa, se supervisa en este mes cómo iniciaron el año.	X
Febrero			X		X	X
Marzo	X				X	X
Abril			X		X	X
Mayo	X				X	X
Junio					X	X
Julio	X				X	X
GUAYOME						
Agosto					X	X
Septiembre	X		X		X	X
Octubre		X		X (Menguante)	X	X
Noviembre	X				X	X
Diciembre					X	X

Tabla No. 33.

8.2 Animales de cría.

En este sub-capítulo mostraré cómo la gente de la vereda cría o domestica ciertos animales para el consumo humano, para cuidar la casa, como preventivos contra otros animales indeseados y como ornamento de la misma, atribuyendo a muchos de ellos capacidades adivinatorias y preventivas. Animales como los gatos, insectos y aves, avisan o anuncian eventos o sucesos que ocurrirán en un futuro inmediato. Por ejemplo, la llegada de extraños o familiares a la casa, accidentes e inclusive la muerte de algún allegado. Otras clases de avisos se anuncian a través de sueños.

*"Cuando los **gatos** se bañan en diferente dirección es porque va a venir visita en esa dirección. Cuando un **Currucucú** chilla: "gua, gua, gua" da un aviso de accidente o muerte, cuando la **Cuca** chilla va a llover. Cuando se le prende a uno en la ropa un **cucarrón** verde esmeralda es buena noticia y cuando ronda la casa es aviso de mala noticia. Cuando la **Candelilla** ilumina dentro de la casa da un aviso de muerte. Cuando uno siente muchas pulgas uno está recogiendo sus pasos porque ya está a punto de morir. Cuando el **Guaco** canta por las orillas de las quebradas: "va cojo, guacojo" es señal de accidente o muerte. Cuando el **Matapiojo** [o Libélula] recorre alrededor de una persona o de la vivienda como mosquiteando o estrellándose con la persona, es señal de que va a venir visita. Cuando una **gallina** canta diferente, parecido al canto de un **gallo**, como a jalonzos, es señal de muerte con alguna mala intención. Cuando una persona se sueña con **materia fecal** es porque va a tener plata, cuando*

sueña con **cachos** es porque va a tener problemas, con **agua sucia** es porque va a tener un problema de suciedad, daño, robo; con **carne** es que va a un mortuario de gente, con un **entierro** es porque va haber un matrimonio, con un **matrimonio** es porque va haber muerte. Cuando la **candela grama** es porque va a venir un visitante." (Elena Vallejo Morales.)

8.3 Animales de monte.

En este sub-capítulo mostraré cómo ciertos animales de monte afectan el ganado y la sementera a la hora de la siembra, de la maduración o de la cosecha. Y también cómo otros animales benefician a las sementeras al abonar o arreglar la tierra. Además hablaré de ciertos mitos que hablan de los animales como seres que tenían características antropomorfas y cómo afectaban a los humanos.



Foto No. 34

Las "**Verdes**", llamadas también "**Verdones**" o "**Loras**", son serpientes que abundan en las cuchillas o "toyales", cerca de las parcelas y en los caminos (ver Foto No. 34), se las mata porque se lanzan contra la gente, dejando irritación y ardor en la piel.

"De las **verdes** tal cual se atraviesan por el camino. A esas también va leña porque le botan juete al cristiano. La culebra verde le **verdugonea** a uno. A veces es a reventale la piel a uno del juetazo que le da a uno, pero eso no mata." (Don Otoniel Franco Cabezas).

"La verde se le sube por la pata de la vaca [enroscándose en las patas traseras] y se jarta la **leche** de la ordenanza. Los becerros adelgazan si la culebra tá mamando de la vaca y esas se vuelven blancas de tomar leche. Se puede saber que esa tá pu'ahí porque la mierda huele ni qué una persona, hay que arderlas pa que se retiren. Ella trabaja mucho en la **hibia** y la **rubia**." (Doña Etelvina Rubiano León).

Las **Salamanquejas** son reptiles pequeños del tamaño de la palma de la mano (ver Foto No. 35).

"La Salanqueja se come la alverja y la haba cuando se siembra. Se sube por el tamu arriba y se come la alverja onde tá cada grano y deja sola la vainilla." (Don Víctor Franco Samudio).



Foto No. 35

El **alacrán** y la serpiente **Labrancera** abundan en las labranzas de las veredas de clima cálido. Los **pájaros** se comen el grano de la alverja, el haba, el fríjol y el maíz cuando estos granan.

"Pu'aquí se cría el alacrán y esa culebrita chiquita que llaman Labrancera. Esas no pican a la gente, están en las labranzas pero no le hacen daño a la sementera. Esas están ahí quieticas, dicen que abonan la tierra, a esas se la comen los ratones. En cambio los ratones y el cangrejo se comen la sementera. El cangrejo es como una "corroquita", es redondito, esu anda palante y patras. Ese se amaña en la quebrada Ubacón, quebrada que divide Bancos de Páramo y Bancos de Arada. Este cangrejo es pequeño y se come casi sólo la cascarita de la arracacha, la pela. En cambio el ratón atraviesa la arracacha hasta comérsela. Los pájaros no molestan la sementera así tando dentro de la tierra." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

La gente recuerda un relato que los ancianos contaban en relación a la culebra y el alacrán.

"Los antiguos, los ancianos, decían que los animales hablaban, así contaban porque sin sabesi." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"Contaban los antiguos que antes las hormigas, los alacranes y casi todos los animales se hablaban. También que los antiguos decían que la culebra le había dado el veneno al alacrán porque hace años el alacrán era el que más gente se llevaba a la tumba. El alacrán era el que más mataba gente. Entonces dicen que hicieron un cambio entre la culebra y el alacrán. Hoy en día es la culebra la que es más venenosa y es a la que más gente pica y mata. Antes no había remedios como los de ahora por eso antes la gente se moría de las picaduras." (Doña Silenia Manrique Peña).

8.4 La cacería.

En este sub-capítulo hablaré de la cacería como una de las aficiones que tenía la gente antigua de las veredas cercanas al monte y cómo servía para mostrar el orgullo y la valentía del cazador de "fieras" de monte como el "tigre" (*Felis Pardalis*), el "león" o puma (*Felis Concolor*) y los "osos" de anteojos (*Tremarctos Ornatus*). Ver Foto No. 36. Nombres que la gente de estas veredas heredaron provenientes del bestiario que se manejaba desde la colonia.

El cazador que más recuerda la gente de la vereda desde mitad del siglo pasado era don **Juan Parra**. Él criaba ovejas y ganado en las faldas del



Foto No. 36. Oso de Anteojos de la vereda Ciénega Valbanera de Garagoa.

cerro Mamapacha, lo que atraía en ese entonces a las fieras de monte ya nombradas. Cuando sucedían los sonados ataques de estos carnívoros, más que todo sobre las ovejas, este hombre conservaba su atención en las víctimas para sacar conclusiones del animal agresor. Si era un "**león**" lo distinguía por la forma de matar las ovejas. Este animal mataba unas pocas y se las comía comenzando por el cebo sin romper el "**entresijo**" o las vísceras. Si el animal se veía asediado por la gente o los perros, abandonaba sus presas adentrándose en el monte.

De una forma muy distinta comía el "**tigre**", que mataba un número indeterminado de ovejas y sólo se "almorzaba" unas cuantas. Ésta era una de las fieras más difíciles de matar y casi no dejaba rastros en el terreno porque su andar era por los árboles. En cambio el león sí dejaba huellas en la tierra, aunque también trepaba a los árboles altos. Por consiguiente, cuando los perros quedaban despistados era señal de que se trataba de un tigre.

"Ahora en eso no hay perrus cazadoris. Yo tenía mis perrus muchu cazadoris pero ahora a lo último no los hay." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Establecido el causal de la muerte de las ovejas, que alguna vez llegaron a ser 50 las víctimas fatales, siguiendo un estilo muy detectivesco, don Juan seguía los rastros dejados por el animal, desde el lugar por donde huyó y organizaba al día siguiente con los acostumbrados vecinos la cacería, muy temprano, con escopetas de fisto y perros cazadores. En algunas ocasiones, cuando no se contaba con mucha suerte para cazar el animal, león o tigre, se dejaba una oveja muerta y envenenada para atraer la atención del odiado animal y se esperaba paciente su llegada, muy temprano en la madrugada, para dispararle cuando estuviera cerca. Aunque no con mucho éxito porque este animal era muy precavido. Cuando la gente decidía salir a cazarlo, algunas veces la cacería se extendía por varios días y por extensos terrenos, teniendo que dormir a la intemperie, vigilantes del sonido del animal. Cuando los perros lo localizaban y lo cercaban, lo obligaban a subir a un árbol, o al encontrar las huellas del animal muy cerca, la gente lo rodeaba al punto de que unos se adelantaban para atajarlo y otros se quedaban atrás para esperarlo. Cuando estaba lo suficientemente cercado le hacían tiros certeros que algunas veces sólo lo dejaban herido, aumentando la furia del animal, obligando a la gente a perseguirlo con más esfuerzo hasta darle muerte.

"Una vez me jui con el Jelix que taba pequenü, tenía que ir hasta allí ondi mi tíu Milciadis a traer un par de juncus que me había dejau ahí la jinada Deljina, de onde don Calixtu Aguirre y entos nos madrugamus a ir con el Jelix y subimus allá cerca del cerro de Mamapacha, entramus pu'ahí pa'rriba, y cuandu esu le espinaba a don Gabriel, el hiju de don Juan Parra, que unu juera a cacería por sus tierras, era muy delicau."

Y cuando esu el león se le taba comiendu las ovejas. Habían unas 90 ovejas y ya habían comidas hartas. Y me subí y miré un palu, por esti lau di arriba, bien arribota, un palonón, que parecía era un Amarillu Espinu. Me jui hasta allá y de aposta ninguna peinilla había llevau, la sóla escopeta, cuando sentí una rochela comu de perrus en cacería pu'ahí y cogí allá por el bordu de un barrancu bien abajitu y topé un jozaderu [escarbadero] de hacía poquito, era un tinaju, peru habían unas palancas jrescas [palos enterrados a modo de contrapuestas para atajar y atrapar al animal], di hacía unos ochu días. Entos diji yo, puallí va tar mi compadri Rajicu Gordillo, le dije al Jelix, y esi tá sacandu puallí un tinaju, me voy a ayudali. Cuando escuché una rochela que gramaba, era como puallá por lo altu y golpe me quedé mirandu pa'rriba y miré rebullir unus gajus y eran un par de leonis. ¡Ay, Virgen Santísima Linda! Sería que unu era pichón y la otra era la viejaza, porque esa era la que gramaba llamandu al otro. Y pegaba cada vuelu de a metros. Ponía las manus en un gaju y las patas en otro y yo la medía así desde allá pu un claru arriba, más de una brazaa de lo que se estiraba. Ya lo que pasaba las patas allá onde tenía las manus se degolvía a llamar al pequeñu. A esa plaga le rendía muchu correr. ¡Esu se ganan a avanzar las ovejas!

Virgin Santísima, yo diji, con la escopeta sin munición gruesa pa haceles un tiru tocaba subir bien arriba. ¿Y yo qué? Bajé allá abaju, me vini, bajé ahí pa la planada. Ay, Virgin Santísima, cada rastru ondi había tau esa nochi, ondi ponía cada manu, cada pata esu era muchu lo grandi. ¡Virgin Santísima! Yo parta pu'ahí pabaju más bien. Y salí a lo limpiu y bajé pu esa orilla de monte y el jinau Juan Parra iba allá en la planada, iba toda la hacienda de perrus, ya a comu eran de desgraciaus, de traicionerus y bravus. Yo parta pa mi casa más bien.

No me asustarun los animalís, peru de muchachu pequeñu, esu duramus un guen ratu, comu casi media hora mirándulus ahí en un sólu palu, ahí así. Y al otro día, taba yo aquí abaju onde don Álaru Mora asierrandu, y cruzó pu'ahí don Juan Moralis y nos llamó a tomar. Yo le conté y ahí se jormó jue la tiradera, que iban a ser lionis. Y en esa semana matarun unu, del mismu color que yo los había vistu y todú. Y don Gabriel y el jinau Juan Parra bravus porque no les había avisau y ellus siguiendulos con perrus. Puallá tenían las armas en el Jucual y los perrus los llevaban al lau. Y ellus matarun después comu unas seis ovejas pa jesterar. ¡Más que juera una oveja que me había ganau yo! ¡Qué me iba a poner a que los perrus me mordieran!

Ambus los mató don Gabriel. El otro que jaltaba por matar, una nochi se metió al corral y le hicierun un tiru, y se jue, no lo toparun. Yeche gente y busque y lo topó al jin don Moisés Torres, pu'ahí allá en un chorrú, se había zajau y ahí había quedau muertu en un árbol grandisísimu arriba, peru esu era puallá contra el barrancu aquél, puallá arribotota. Por esu es que digu que esu era mucha montaña la que había ahí pa'rriba.

Pa matar los leones toca encaramarlos a los árbolís porque esus bajan al suelu y ahí sí no se puede. Don Juan Parra era un buen cazador, esu sí toda la vida. El ancianu y los hijus después. Había un hiju que también se llamaba Juan Parra, él murió haci poquito, hermanu de don Gabriel y del jinau Jeremías. Esa genti toda le gustaba la

cacería. Era la única parti di ondi tenían esus perrus jinus, toda la vida." (Don Pedro Mora Fernández).

"Esu pu'ahí taba el plaguitu esi en el **Arenal**, el tigrí y el león que se llama. Esu pu'ahí cuandu se sentía gramar lejus, entos, era que taba más cerca. Entos, tocaba darle a ese monte pa asustar el plagu pa correlu. También se iba puallá a traer las pajas de **Maraña** para hacer los techos de la casa, también se usaba la **paja de Santo**. Tocaba echar al monti y buscar Palmichi y al lau iban mirandu la paja de Maraña. Todú esu yo tuví puallá en esu del monti y entos, como no había violencia." (Don Juan Evangelista Cuesta Toro).

"¿Como hará el león pa **desencebar**¹¹⁰ tan jácil la presa, sin romper una tripa? Esi casi no se come la carne, sino el solu **cebu**. Se come la carne después de comerse tou el cebu. Comienza a comerse la punta de pecho primeru, después una pierna y así... Si el animal tiene una cría, o está en gestación, saca el embrión jácil sin romper una tripa. Él se come todo el cebu y deja las tripas." (Don Pablo Vallejo Alfonso).

Muchas veces se recuerdan relatos donde la gente se encontraba al animal de frente atacándolos con el emocionante fin de haberle dado muerte. Cuando mataban la fiera se daba paso a arreglarla como trofeo que se paseaba por las calles principales del pueblo como en una procesión religiosa, pero con carácter festivo, y la gente iba detrás bailando y tomando guarapo o "**tapetusa**"¹¹¹.

"Mi padre tenía sus **perrus** de cacería pa cazar, **armadillos, tinajus**, puallá animalis del monti bravus, tigris, osus, leonis, toda esa plaga. Cuando cogían un plagu de esus lo llevaban a Garagoa, pero ya muerto el animal y hacían jiesta. Uno no iba puallá, sino que contaban ahí así." (Doña Carmen Parra Bernal).

"Cuandu cazaban un león, esu le hacían una jiesta puallá en Garagoa, en la plaza, alrededor de la Ceiba. Se lo cargaban en unas guaduas y lo mostraban pa tou el pueblu y compraban pólvora y esu le hacían un almuerzu a toa esa genti que iba. Llevaba a todus los que iban a la cacería. Al menus, una vez cuandu matarun a mi padri, matarun jue un tigrí. Esi si de una sola nochi dizque dejó 18 ovejas, así en chorrera. A todas les dio su manazo y a todas las dejó ahí. No se comió sino una y dejó 18 muertas en una sola nochi. Esu hacían una procesión de genti y pólvora, el alcalde les daba pólvora pa botar. Cuandu esu si no había quién matara esa plaga, era más dijicil que el león, y comu no, no se comía tous los animalis, sino el gusto de matar, semejante mortandad de ovejas.

Había un padri Galán, que si comu nombraban, me contó el jinadu mi padri, que un señor jue y le diju al cura que le daba cincú pesos a **San Antoniu** pa que les ayudara a cazar el tigrí, el animal que era. Porque esu no era león, porque los perrus no seguían y esa mortandad di ovejas, había comu unas 150 y iba acabandu. Tos, le

¹¹⁰ Comerse el cebo del animal.

¹¹¹ Licor que se sacaba de la caña de azúcar.

diju el cura que si lo mataban, entos, que pagara los cincú pesos, y si no lo mataban pues tampoco juera a pagar, que había que enseñalo a que trabajara, es que le diju el cura a San Antonio. Y esu si llevaban un perru, es que era tuertu y lo llevaba en un costal. Puallá lo soltaban onde toparan el rastru, y esa mortandad de ovejas de esa nochi otra vez.

*Y alzarun todas esas ovejas y ahí si soltarun más perrus, y es que los perrus no es que era sino orine los palos y corra en redondo de la genti y juye y chilli. ¡Y golpe! El perritu esi, el tuertu, si es que echó a latir, echó a latir y puallá jueron a matalo arriba. Esi no se encaramó sino se metió en mediu de dos piedronis arriba, puallá en el puru altu, hasta onde pudo subir. Y un jináu, José Suariz, que llevaba una escopeta de esas de cartuchu de un sólu tiru y no era más. Yo no sé comu sería y le hizu un tiru y el jináu **Bernardu Olmus** sacó el revolver y le hizu un tiru qué, es que diju después, que era que no se ganó a apretar el gatillu del mismu miedo. Y el jináu Juan Parra dizqui iba por el lau del bordu del barrancu y que le gritó el jináu José: "Cuidau porque pu'ahí pa bazu va el tigrí." Dizqui venía a botes que gramaba, esu si le pegó el tiru bien pegau. Y así es que decía el cura: "Que onde no le hubieran pegau bien el tiru, el tigrí los había matau. Ese animal es que es muy alevosu." (Don Pedro Mora Fernández).*

Otro de los cazadores más recordados de la vereda era don **Juan Vallejo**, padre de los Vallejo de la vereda Resguardo Mochilero. A quien le gustaba cazar **Torcazas** con escopeta de fisto, mientras los niños de la vereda le alcanzaban los animales que caían a lo lejos.

*"...y la **Torcaza** y don **Juan Vallejo**... esi sin poder cazar los animalis, porque cuandu esu si eran nubis, si yo me acuerdo. ¡Uy Virgen Santísima! Cuando consiguí una escopeta y cruzaba pu'ahí pa'rriba y lo llamaba a unu a tomar y le decía: "Mijitu allá quelau va la manaa." Si claru y allá iba unu y levantaba lo que bajaba. Él si taba listu sentado en una butaca y póngale su tiru, y ojalá hubiera guarapu, porque esu si alma bendita le gustaba mucho tomar y me llamaba y me daba una tiestá de guarapo me decía: "Mijitu corra allá quelau que allá cayó la manaa." A veces se sentaba en el altu ese y las miraba de lejus y se alistaba, cruzaba ese manaón por el aire y ipum! su tiru al aire: "Corran mijus allá recojan que allá caen tantas." Y se pusiera a hacer unu lo mismu, esu qué, corra, corra y corra y canso todú el santísimu día." (Don Pedro Mora Fernández).*

"Don Juan Vallejo, mi padre, había cogido tres leones en el 53 o 54 [1954] y los llevó a Garagoa pa que la gente los mirara, porque se estaban comiendo las ovejas. El último que cogió fue de la época del 56. En la época de verano se desierta esa plaga [en la temporada de verano los felinos bajaban al llano en busca de comida] y pasado el verano se vienen del llano pa los montes y cogen las cuchillas más altas." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Don Juan Vallejo tenía una preferencia en la cacería, le gustaba perseguir a los **Arajuatos**.

*"Por estas tierras había el **Arajuato**, que era parecido al tigrillo, más grande pero con pintas pequeñas, pero ese ya se terminó. Había un tigrillo que era como un **gato negro** que habitaba en las ramas de los árboles, en los charrascales y corría mucho, a ese le gustaban las gallinas cluecas, las retiraba del nido y no se comía los huevos y las deschirajaba en lo alto de los árboles."* (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Estas fieras del monte también eran usadas como remedios medicinales.

"Del león decían que la ralladura de los huesos se tomaba en aguapanela pa las quebraduras de huesos de una persona, ojalá del mismo hueso que se había fracturado uno. Esu en ese tiempo la carne de ese animal se comía, lo mismo que la del oso." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Otros animales que eran cazados regularmente no eran mostrados al público ávido de mirar y escuchar las hazañas de las cacerías de las fieras, son de menor tamaño, como mamíferos roedores y aves que formaban parte de una dieta hasta ahora no estudiada para esta región. Actualmente muchos de estos animales pequeños han vuelto a aparecer en su hábitat natural, primordialmente en las cuchillas, porque se ha prohibido la cacería y porque los grandes cazadores se murieron.

"Anteriormente, había que cazar animales del monte, armadillo, tinaju, runchu, venado [también cusumbo]. Antes había que cazar y dejaban. Ahora como no dejan cazar pu'ahí la plaguita. Torcaza, pava, toda la gente cazaba, pájaro que volara. Pues eso no se encontraba a ningún hombre en la casa, teniendo escopeta estaban puallá en cacería [a muy tempranas horas en el día y entrada la noche]. Venía todos los años una cosecha de torcazas. A principios del año venían como unas 500 torcazas, un manadón y duraban hasta que se comían toda la pepa del Laurel [de Cera]. Casi todos los días corrían a matar plaguita. Era por cosecha, cuando había el corte de pepa, salía la plaguita; eso era mucho animalejo. Antes cazábamos con escopeta de jisto. Ahora ni con de jisto, ni con de cartucho, ni con de nada, porque ahora no dejan cazar. No dejan cazar porque ahora es prohibido por Corpochivor. Le sacan a uno una multa y no sé cuántos salarios mínimos le sacan a la persona que mate cualquier pajarito. Yo no sé por qué no dejan matar a los animales que hacen mal a la sementera o a las gallinas. Porque diga uno aguantarse que las zorras se jarten las gallinas, los huevos. Los Babaguyes que no dejan una alverja, una haba. Debe haber un permiso de dejar matar esa plaga porque con el tiempo al trabajador no le deja nada la plaga." (Don Pedro Mora Fernández).

Las **Arditas** o **Ardillas** le hacen daño a las sementeras de granos. Antiguamente la gente las mataba, pero no se acababa la población, eso permitía que se mantuvieran a raya y el bajo número que había no causaba problemas a los cultivos.

"Hay otra plaga que como las Arditas o Ardillas que comen el maíz. El año pasado este retazo de maíz de ahí pa'riba eso fue mucho el daño que nos hicieron. ¡Virgen Santísima Linda! ¡Cómo dicen que no las dejan matar, entonces cómo! Uno es el que pierde, porque como ellas sí hacen daño. Ya fuera que principiaran un maíz y lo acabaran. Jumm, pero comen y lo escopetan y es más el desperdicio que hacen que lo que comen. Claro, otra mazorca y otra mazorca y ahí viene el invierno y se le entra el agua y daña todo ese maicito y es que hay mucha plaga conjorme ya no las matan. Eso se abunda esa plaga, porque pu'aquí no la había, porque antes no dejaban plaguita de esa. Eso, ni anuna Mirla, había tiempos que no se miraba una Mirlita, porque todo se iba pa tierra, pal santo frito. Esu en las tierras de don Gabriel Parra había mucha plaga, Valdesis, Pava, de toda clase de plaguita había, Mocoverdes, Coguyes, Yátaros." (Don Pedro Mora Fernández).

9. El mercado en el municipio.

En este sub-capítulo analizaré las transformaciones de las rutas de mercado regional y local de productos agrícolas que han surtido la plaza de mercado del pueblo. Además del mercado de ganado en la Plazuela.

9.1 El mercado ayer.

Antes de que se hiciera plaza de mercado para la comercialización de los productos agrícolas, los tejidos de algodón y lana de oveja eran los productos que más prevalecían en Garagoa. No había mercado en Garagoa porque no había vías de acceso que permitieran que los productos agrícolas llegaran ni tampoco suficientes cadenas de mercado que lo abastecieran, entonces la gente comerciaba sus productos en Tenza, hoy municipio aledaño, trasladándose a pie, donde había un mercado grande para vender sus cosechas. Hasta que no llegó carro a Garagoa, el mercado de productos agrícolas y de animales no se instauró en el pueblo. La primera plaza de mercado que hubo en Garagoa se ubicó frente a la Iglesia donde ahora es el parque municipal, en cuyo centro se ubica la gran Ceiba de 30 metros de altura, que en esa época era el centro de esta plaza.

"En Tenza se vendían los guevus, porque esu aquí en Garagoa no se vendían los guevus. Solamenti el jinau Emiliu Vargas si mercaba los guevus, la mayoría en Tenza. Allá llevaba mi papá el jiqui y los guevus. Quién sabi que más sería el mercau.

*Del pueblu se traiba el maíz [para las gallinas] porque comu había la yuca, la arracacha, la miel, todú había en la casa, no se traiba sino el maíz Mesuno pa las gallinas y el mercau de tienda, arroz, pasta y la carnecita. Esu si más bien mis papás traiban para alimentarnus. En Garagoa no había mercau [plaza de mercado] hasta que ya se jormó los **talleris de tejer**, ya se echó a vender aquí en Garagoa, peru esu ya hacía un tiempo. Nosotrus [la gente que ahora tiene 80 años] *tábamus grandis, cuando ya hubu el mercau en Garagoa.*" (Doña Fidedigna Rubiano León).*

Cuandu ya hubu carru hasta Tenza, todú, huevus, pollus, jiqui, todú llevaban a Tenza. Entos no había mercado en Garagoa, le cuento. Pues allá era llevar el jiqui los negociantis como hoy, los negociantis del ganau. "Cuántu me deja estu", decía la

gente. En esi tiempu una vaca no valía sino pu'ahí 400 pesus. Yo conocí esu, porque yo jue nacida en 1916, y eso pasaba como del 25 [1925] parriba, del 25 al 30.

*Antes no había mercado en Garagoa porque no había carro. No había **carretera**, lo primero. Lo segundu, no había movimiento. Otra cosa no había **hospital**, porque a nosotrus nos tocó pa hacer hospital muchu después, cargar chin y varas. No ve que esu es de tapia pisaa. El primer pisu de aquí pa'llá, todú esu pa hacer el hospital viejo que dejaron abandonado ahora. Y pa hacer la **iglesia primera**, no la que tá oritica la que hizo el **padre Amaya**, sino la que voltieron, pa esa ayudamos nosotros, pa hacer la que tá nueva también, pero nos tocó llevar..., esu ese padre nos ponía por penitencia a llevar bejucu de fique rajau. Esu se rajaba de anchu como de un palmo y se ponía a secar y se llevaba esos manojus y varas. A mí me tocó llevar dos tirus de chin, y yo pequeña y así me tocaba. Arrastre unu su chin mientras llegábamus al **Boquerón Grande**, que era una loma, una subía. Y así nos tocaba cargalo, por penitencia nos ponían. En esi tiempu si nos conjesábamus y comulgábamus continuamenti, todú mundu y ahora qué, cuasi naiden se asoma al confesionario." (Doña Etelvina Rubiano León).*

"Se iba a Garagoa a traer el mercaditu, la sal, el arrocitu. No tocaba mercar comida ni el maíz, a veces muy tal cual vez el recadito. Y a la Semana Santa, a la santa misa era lo primero." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Otro aspecto que me llamó la atención es que la conformación del hospital de Garagoa atrajo mucha gente hacia el pueblo, lo que impulsó una incipiente actividad comercial, que posteriormente se fortaleció con la llegada de otras empresas a la región como la represa de Chivor, ISA, las minas de esmeraldas de Chivor y Coscuéz, etc., incrementando el comercio y el crecimiento de la población. Aspecto que no profundicé en su análisis por falta de información. Hace 50 años, antes de la instalación del hospital, la gente recibía atención médica de los "**teguas**" de Campohermoso y de otros municipios como Macanal y Pachavita, donde parece que también habían otros especialistas, como parteras, yerbateros y sobanderos, entre hombres y mujeres.

Las personas nacidas a comienzos del siglo pasado hablan acerca de las transformaciones y de los precios del mercado a través del tiempo, desde cuando las cosas eran buenas y baratas. Era la época cuando el ganado comenzaba a adquirir un mayor precio y algunos productos agrícolas se daban mejor y en mayor abundancia que ahora por factores que ya han sido descritos anteriormente. Por ejemplo, en Bancos de Páramo y Bancos de Arada salían más cargas de cebolla que en ninguna otra vereda. Las papas Londre Colorada y Londre Blanca están casi extintas por completo, a excepción de algunas familias que aún las siembran en caminos apartados al lado de otras "**duras**". En las veredas de clima frío la papa que más se siembra es la papa **Pastusa** y la papa **Criolla**, pero estas papas se cosechaban mejor antes porque ahora han disminuido su resistencia frente a las plagas y los hielos, y además ya no engruesan tanto.

"Yo aquí vendí vacas. Una que merqué era pardo-suiza, esa la merqué en 4.000 pesos. Ya principiaba a valer el ganau. Esu no hace muchu que el ganau se subió. Una libra de carne no ve que valía 20 centavus a 25 centavus pal 40 [1940]. Cuando yo era pequeña con tres centavos se compraba una libra de chocolate, con 25 centavos media arroba de maiz, lo que se medía en una "**navetada**"¹¹². Y una libra de harina valía tres centavos. Y hoy onde tá una caja de jósfurus, no valía sino dos centavos, se compraban 60 cerillas y una caja de fósforos, si no hay 200 pesos hoy, dicen que no pueden compralu. Ora el maiz era a 25 centavus cuando yo lo mercaba pa amasar. Porque yo amasé muchu, muchu tiempu duré amasando y todú valería para los ojos esas acaloradas y salga unu al vientu, que de eso me quedé ciega. Esu diju el médico de Pachavita [el médico tegüa de la vereda de Zacaneca]." (Doña Etelvina Rubiano León).

"En esus tiempus se mercaba a centavu un huevo. Esu pu'ahí en el 50, esu era una baratía. Un becerru destetau se compraba en diez pesos, así mercaba yo. Yo mercaba toros de amansar en veinti pesos, se podían traer torus pa enyugar en veinti pesos. Además de negociar en **Macanal**, negociaba en **Guatequí**. A **Macanal** llevábamus el **recau**, la **haba**, la papa **Londre**¹¹³ **Blanca** y **Londre Colorada**. Con una papa salía una taza de papa rebanada, pero entos, se dañaba muchu; peru en esi tiempu no se le echaba abonus como hoy en día. Como hoy en día pa sembrar una papita toca mercar químicus, ajuntar abonus. En esi tiempu no era sino con la pala, picar y hacer hoyito y sembrala y ya cuando estuviera grandecita, **ramajudita**, aporcarla y era una belleza de mata. Hoy ya no, toca echale abonos, quínicus y bañala. Esa papa **Londre Colorada** se agotó ahora ya es **Pastusa** y otras semillitas, pero entos, ya no da como daba antes, ya no engruesa, esu ya se rebana dos o tres papas y no sale pa un caldo. En esto jrío era bueno pa cultivar esas papas [la Londre Blanca y la Londre Colorada]. En la Vega, allá en los Bancos [vereda Bancos de Páramo] también se daba.

El producto de antes que se vendía bien eran los recaus [la alverja se vendía por tasadas, ahora se vende más por arrobas], peru estu en Garagoa ya pocu. Yo era negocianti en Macanal, a llevar haba verdi, en unos costales grandes [o mochilas de fique], pu'aquí hay un costal o talegu, en lo que se pudiera juntar, a cargalo el caballo. Yo era negociante [vender recaos de un municipio a otro hasta terminar la venta], yo bregué muchu en esu, pero hoy en día ya la salud no me sirve, pu'ahí paleo pero poco.

Eso antiguamenti, el mercau era en el parque, que se llama, pero, entonces, no valía la comida. La alverja tocaba vendela tasiada, como ahora que se vende arrobiao. Si había puallá negociantis pa llevála arrobiá, pero cuando yo tenía una jinca allá quelau donde tenía a mis hijus. De los cultivos en ese tiempu, una carguita de arracacha valía 90 centaitos; eso jue como en el 35. Eso no servía pa llevar una

¹¹² Medida antigua que correspondía a la capacidad de carga de un cajón hecho de palos de madera.

¹¹³ El nombre de esta papa es semejante a la papa Alondra que se da en la Sabana de Bogotá.

carga de arracacha pa vender porque eso tocaba regalala por menos precio. Tocaban dos buenos matones o tres matas por 10 centaitos chiquitos, porque eso hoy día ni pa mercar un pan alcanza. Jincas que se vendían a \$1.000, jinconones, hoy en día si no hay millones no se puede.

*En ese tiempu eran muy baratiadas las cosas, se llevaban 100 atadus a un centavu cada atadu de cebolla, se recogían 100 centavus. Ya veces por la tarde tocaba dar el par por un centavu. En los Bancus, ¡Madre Gente!, eran cargas... No le digu que era a **centavu** cada **atadu de cebolla** que se vendía en Garagoa. Ahí en el parque era la plaza, ahí en derechu de la ceiba, ahí abajitu era la cebolla." (Don Custodio Manrique Pedrao).*

*"La **yuca** ya no tiene valor en el mercado como enenantes que esu era qué belleza de **yucalones**", eso se llevaban al mercado y traiban de varias partes de cerca del pueblo y de otros pueblos [San Luis de Gaceno, La Capilla, Tenza, Chinavita, Pachavita, Tibaná. Jenesano, etc.], pero ora ya no vale porque la traen de Corabastos, entos, nos fregaron." (Don Jorge Vallejo Alfonso).*

Los circuitos de mercado regionales que había en el Valle de Tenza dividían antiguamente la región en tres partes: una al norte, la otra en el centro y la última al sur del Valle de Tenza. El primer circuito de mercado correspondía al "*Reino*" o "*Reino y Madre*", ubicado en el Alto Valle de Tenza, conformado por los municipios de Turmequé, Nuevo Colón, Ventaquemada, Jenesano, Ramiriquí, Tibaná, Úmbita, Miraflores y Chinavita, cuyos centros de mercado más importantes eran los tres últimos, y aún hoy en día lo siguen siendo. Otro circuito de mercado se ubicaba en el Medio Valle de Tenza conformado por los municipios de Pachavita, Chinavita, La Capilla, Tenza, Sutatenza, Guateque, Guayatá, Somondoco y Garagoa, cuyos centros de mercado más importantes eran Guateque, Garagoa, La Capilla y Tenza. Este último centro tuvo gran importancia por la producción agrícola y de cestería. Y finalmente otro al sur conformado por los municipios de Almeida, Macanal, Chivor, Campohermoso, San Luis de Gaceno y Santa María. Estos circuitos de mercado no eran aislados en su relación con los demás, cada uno se interrelacionaba con los otros centros según el tipo de mercado que se movía por allí y se distinguían por las referencias que la gente manejaba.

Estos centros se especializaron desde tiempos remotos en congregar una amplia gama de productos agrícolas y artesanales que la gente hacía circular por un área regional más amplia. Mucha gente se ocupaba de llevar y traer mercancía de un pueblo a otro, gente que fue llamada "*correo*". Hombres y mujeres transitaban con sus pies desnudos los caminos reales de una población a otra, llevando noticias o mensajes y abasteciendo de productos agrícolas de un lado a otro. Se dice que esta gente se alojaba o se protegía de las inclemencias del clima en cuevas cercanas al camino.

Una ruta comercial en la región muy recordada se hacía a través de los caminos reales que conectaban La Capilla, Guateque, Garagoa, hasta llegar a Miraflores, por

donde transitaban mujeres llevando loza de barro, ollas y platos, que ellas mismas hacían, en grandes mochilas con "quirnejás"¹¹⁴ que se terciaban en la cabeza y los hombros. Pero posteriormente los hombres empezaron a utilizar las recuas de mulas para comerciar varios productos que iban de Garagoa a La Capilla, y también comenzaron a llevar la misma loza a Miraflores y regresaban con las cargas del dulce para los diferentes pueblos. De Tenza después empezaron a traer canastos y jaulas de bejuco y chin de Castilla.

*"Las **Capilludas** [loza de barro] las traiban de La Capilla aquí a vender a la Plaza de Garagoa. Esa loza la compraban [las mujeres] en esos mercaus y se la cargaban a la cabeza. Hacían una **chipa**¹¹⁵ de **majagüa** o calceta o corteza de la huerta de la **Dominica** o de la huerta **Ajaquera**¹¹⁶; cualquier huerta, menus de la Visinia. Esa no la había todavía pu'aquí, y se hacía redonda y se ponía en la cabeza y se ponía la olla en la cabeza. Ahí se llevaba la mazamorra [sopa de maíz, haba, alverja, frijol con papa, yuca y/o arracacha] pa los obrerus, hasta ondi tuvieran los pionis. Las mujeres tenían que caminar muchu pa llevar la comía a los obrerus, a la loma, onde tuvieran los obrerus. Unus doce, trece obrerus. La olla era **distanciá**¹¹⁷ de grandi, que esu unu le doblaba la nuca pa llevala [olla mazamorrera]." (Doña Fidedigna Rubiano León).*

*"Esu cuandu esu [hace 50 años] casi no vendían la papa. Esu la iban sembrandu era pa su gasto, porque entos, eso era barata, muy barata. En Garagoa únicamente había mercau en el parque, venían de las veredas vecinas y de otros municipios. ¡Traían **ollas de La Capilla, sólo mujeres**, con unus bultononis de ollas, Virgen Santísima! Yo no sé cómu empacarían esus jilus, que era que formaban unus cerrus de maletones en mochilas de jique, peru las traiban era a la espalda. Esu ya ellus [los hombres] le hacían mochilas a proporción pa que quedaran largas las maletas. Panela era lo que se treiba de Mirajloris, cualquier cosa treiban. Alfondoque traiban muchu pa Guateque; pa Guateque era que tiraban tou ese dulce [también a Garagoa, Pachavita, Chinavita, Sutatenza, Tenza]." (Don Marco Antonio Morales Samudio).*

Se dice también que había otra ruta de mercado que recorrían las gentes de Teguas (hoy municipios de Campohermoso y Macanal) y las gentes de los pueblos de la zona media del Valle de Tenza que con ayuda de recuas de mulas cambiaban mantas y lienzos de algodón por sal "**bígua**" en Chocontá o Nemocón. La gente sembraba dos especies de algodón en sus propias tierras: uno blanco y otro amarillo; también lo conseguían de los Llanos Orientales intercambiándolo por aves exóticas.

Antiguamente en los distintos centros de mercado se intercambiaban semillas para la siembra y varios productos agrícolas para el consumo, como el caso del intercambio de semillas de maíz entre Garagoa y Pachavita. De La Capilla se traía la

¹¹⁴ Cinta o melena de una mochila hecha de "**chacuas**" u hojas retorcidas de fique.

¹¹⁵ Base redonda de calceta de plátano que aislaba el calor de las ollas de barro caliente que se ponían las mujeres antiguamente en la cabeza.

¹¹⁶ Huerta Colí usada para hacer sopas.

¹¹⁷ Expresión de medida que indica que una cosa es ancha.

alverja, el frijol, el maíz y el garbanzo para Garagoa. Granos que eran comerciados más para el consumo que para la siembra. Otros productos que se comerciaban ampliamente en estos centros eran el queso, el pan, los huevos, los pollos, la arracacha, la alverja seca desgranada y la alverja verde en tamo, el haba, la mora, el tomate de árbol, la curuba, la pera, la manzana, el durazno, la miel de caña, etc. El maíz verde o seco aunque sobrara no se vendía porque era utilizado para el amasijo semanal de cada familia.

"Eso se llevaba por jauladas de duraznos en bolsas a vender. En esa época era a \$500, ahora [año 2001] es a \$3.000 o \$2.000, depende a cómo esté el precio. Eso se acabó porque toca con muchísimas preparaciones, muchísimos fungicidas pa que no lo gorgojié, pa que la flor no se evane [desvanezca]. Es decir, que no se sabe que le hizo falta a la flor, un fertilizante, nitrógeno, potasio, por eso se cayó. Con la "chocolera" [maíz] pasa lo mismo. ¡En el tiempo de antes qué, poahí ceniza al pie del palo! Por decir que era que se desgranaban esos palos de fruta sin tanta vaina. Eso hoy en día hay qué bañarlos pa los parásitos, pa los gusanos o la mosca. Yo no sé qué plago será. Poahí pa el remedio pa bañar las papas si da resultado, desde siempre pero no igual, como hoy día. Eso hoy en día es más ese mal que llaman Gota. No ve que toca es saber bañar pa que no se gotié la papa, pa que se dé. El tiempo de antes qué, nada de eso. No tantos baños." (Doña Silenia Manrique Peña).

9.2 El mercado hoy.

Hay circuitos de mercado que conectan algunos municipios localizados en el Valle de Tenza, en donde los productos agrícolas sembrados en cada vereda surten o abastecen distintos centros de mercado según la proximidad a estos. Los diversos productos que circulan por estos circuitos de mercado están determinados por la geografía del terreno, las vías de penetración y las clases de productos que se comercializan. Los centros principales de mercado del Valle de Tenza son Machetá (municipio actual de Cundinamarca que antiguamente pertenecía al Valle de Tenza), Guateque, Garagoa, Tenza, Chinavita, Tibaná, Turmequé y Úmbita. Otros centros de mercado se conectan con los anteriores, se trata de los mercados de la Sabana de Bogotá, pero para este estudio no se tuvieron en cuenta. Cada uno de estos centros tiene distintos niveles de importancia que se miden por la clase y cantidad de productos que comercia. Estos ocho centros de mercado se surten de ganado, "comida"; "recao", leguminosas y oleaginosas, hortalizas y frutales de distintos pisos térmicos provenientes de los municipios a su alrededor y del mercado de Corabastos. Dentro de estos centros hay unos que son más importantes que otros, se trata de Guateque, Garagoa y Chinavita (localizados en el Medio Valle de Tenza), Úmbita y Tibaná (localizados en el Alto Valle de Tenza). Los municipios cercanos a estos centros principales de mercado y que los abastecen de variados productos se pueden observar en la Tabla No. 34.

	Municipios-centro de mercado	Municipios que abastecen los centros de mercado.	Días de mercado.	Ubicación con respecto a la microcuenca del río Garagoa.
GUATES	Guateque	Guayatá, Somondoco, Sutatenza, San Luis de Gaceno, Santa María y Yopal.	Miércoles. El día martes es mercado de cerdos.	Parte media.
	Garagoa.	Tenza, Pachavita, Chinavita, La Capilla, Macanal, San Luis de Gaceno, Santa María y Yopal.	Domingo. Jueves.	Parte media.
	Tenza.	La Capilla, Sutatenza, Pachavita.	Lunes.	Parte media.
REINO Y MADRE	Chinavita.	Pachavita, Garagoa.	Sábado.	Parte media
	Tibaná.	Nuevo Colón, Jenesano, Ramiriquí, Úmbita, Chinavita.	Martes.	Parte alta.
	Úmbita	Turmequé, Nuevo Colón.	Domingo.	Parte alta.
	Ventaquemada.	Turmequé, Nuevo Colón.		Parte alta.

Tabla No. 34. Centros principales de mercado.

Geográficamente estos centros de mercado se ubican a lo largo del trayecto del río Garagoa que nace en las tierras del norte del Valle de Tenza y toma diversos nombres a medida que entra a nuevos territorios. En la parte alta del río se ubican los siguientes centros de mercado: Ramiriquí, Jenesano, Boyacá, Ciénega, Úmbita, Ventaquemada, Turmequé. En la parte media del río, sector correspondiente al medio Valle de Tenza se ubican los centros de mercado de Chinavita, Garagoa, Guateque, Tenza y Sutatenza. En la parte baja del río se encuentra el bajo Valle de Tenza donde se ubican los centros de mercado de Macanal y Santa María.

El área que me interesa mostrar en este estudio es la parte central del Valle de Tenza, donde se desarrollaron dos importantes centros de mercados: Guateque y Garagoa. En estos centros de mercado confluyen la mayor cantidad y variedad de productos comerciales de los distintos municipios circunvecinos, que lo abastecen, pero no se quiere decir con esto que cada municipio no tengan el suyo propio, aunque se trate de un mercado pequeño, a pesar de que los productos agrícolas de Corabastos están marginando la producción local permitiendo un abastecimiento diario de variados productos en los supermercados del pueblo. Las rutas de mercado del Medio Valle de Tenza se conectan con otras más grandes, pero para el caso de este estudio no se hizo referencia a ellas por falta de información.

"Cuando ya hicieron las carreteras los mercados fuertes eran Garagoa y Guateque. Hoy en día, estos mercados siguen siendo fuertes y se abastecen de buen comercio que llega desde San Luis, Santa María, Yopal y la Sabana [Bogotá]. De Guateque llegan a Garagoa a llevar el ganado y el mercado para llevarlo a Bogotá y a los mercados vecinos. Los precios del ganado se establecen según la demanda de abastecimiento, hace cuatro años se ha mantenido el precio. El precio de Garagoa es el mejor ahora en el Valle de Tenza, el kilo está a \$1.700 a \$1.850, pero en Garagoa

no hay abundancia de ganado, es escaso en el pueblo. La entrada de ganado de otros municipios es mínima, todo el ganado es producido en el subvecindario de Garagoa y es suficiente para exportarlo a Bogotá y a otros pueblos vecinos. También se trae de otros pueblos a vender de todas maneras, como de San Luis de Gaceno, hay una intercalada de venta de ganado." (Don Luis Arias Bernal).

Los intermediarios de cada centro de mercado se encargan de concentrar los productos agrícolas según el tiempo de cosecha comprándoles a los productores de las distintas veredas, para luego transportarlos, redistribuirlos y revenderlos a los distintos centros de mercados (principales y secundarios), según el día de mercado establecido para cada uno (ver sub-capítulo 9.4). Estos intermediarios se trasladan a los centros que son de su interés, en donde hay mayor demanda de productos, para lo cual se establece un cálculo de movilidad de los productos que son apetecidos por la gente y que les permite asegurar la venta total o parcial de estos. La movilidad de estos intermediarios está mediada por las cosechas que se producen en los distintos municipios. Entonces se acercan a comprar en uno o varios de ellos, según las cosechas que aparecen en el calendario agrícola anual. Como sucede con el frijol Bolorojo cosechado en el mes de febrero, fecha en que los intermediarios aprovechan para comprar la cosecha a los cientos de labriegos de La Capilla, Garagoa, Guateque, etc., para revenderlo en Corabastos, ganando el valor sobre la inversión inicial. Generalmente cuando a los intermediarios les sobra cosecha de granos secos, la almacenan si es posible para revenderla posteriormente. Estos intermediarios recorren los centros de mercado revendiendo los productos al mejor postor hasta agotar existencias, así van escalando distintos mercados pasando por casi todos los centros donde se tenga espacio o puesto para la venta. Empezando en Garagoa cuyo día de mercado es el día domingo y continuando en los otros municipios cuyos mercados son los siguientes días. Los agricultores acceden a vender a los intermediarios porque no ven otra oportunidad de venta de sus productos. Además de que ahorran tiempo vendiendo de una sola vez todo, lo que les permite tener tiempo libre para otras actividades.

Los cacharreros, revendedores o intermediarios de la parte media del Valle de Tenza también suben hasta los municipios del "*Reino y Madre*" (Ventaquemada, Úmbita, Turmequé, Nuevo Colón, Jenesano, Ramiriquí) a comprar la papa de los agricultores de ese sector para revenderla en los distintos centros de mercado de la cuenca media y baja del río Garagoa, poniendo tendales en los distintos mercados. Aunque también sucede el caso contrario, en que los intermediarios de esos lados traen la papa para comercializarla en el sector medio y bajo del Valle de Tenza.

Los agricultores de las veredas venden sus productos al centro de mercado más cercano, aunque pertenezca a otro municipio. Esto se debe a la lejanía, a la escasez de medios de transporte y la falta de vías de acceso adecuadas para llevarlos a los propios centros de mercado, lo que ha generado un rechazo a seguir pa-

gando los impuestos prediales a su municipio, buscando la posibilidad de poderlo hacer en el municipio donde se comercia los productos. Exigencia que ha sido pedida a las autoridades municipales, sin mayor contestación. Uno de estos casos se puede ver en la vereda Perdiguiz del municipio de Macanal, limite con el municipio de Garagoa, donde los agricultores de esa vereda llevan sus cosechas semanales al mercado de Garagoa.

Los días de mercado en Garagoa son el día domingo y el día jueves. El día domingo de cada semana se reúne en la plaza de mercado la mayor concentración de productos y de negociantes que vienen de distintas veredas del municipio, de otros municipios y en su mayoría de Corabastos (ver el sub-capítulo 9.4). Ese mismo día se vende el ganado y los marranos en la Plazuela ubicada a las afueras del pueblo (ver el sub-capítulo 9.5). Todos los días se sacrifica el ganado en el matadero para abastecer las distintas famas del municipio. Los días jueves de cada semana se realiza un mercado menor de productos de procedencia más veredal e intermunicipal que nacional. Aunque se aprovecha para terminar de vender los excedentes de los productos que entraron de Corabastos el día domingo.

Los municipios que pueden obtener cosechas tempranas debido a que cuentan con más tierras de clima cálido son Santa María, Macanal, Almeida, Somondoco, Guateque, Guayatá, Sutatenza, La Capilla y Tenza. Estos municipios son los primeros en llenar las plazas de mercado de cosechas como el frijol Bolorojo, la habichuela, el tomate de guiso, la alverja, el garbanzo, la yuca, la naranja, etc.

"Se dice que de La Capilla salió mucho frijol. En esas veredas de La Capilla y Tenza la gente cultiva mucho frijol porque es caliente y sale la cosecha temprano. Por eso es que está algo baraton porque hay abundancia, se puede decir." (Marcos Pedrao Romero).

La gente conoce claramente las causas por las cuales el precio de los productos agrícolas en el mercado de plaza es desventajoso con respecto a los precios que imponen mercados externos de otros municipios y de Corabastos. Los productos locales compiten en desventaja con los productos externos que a primera hora llegan al municipio los días de mercado: domingo y jueves. A tal punto que los productores terminan rebajando los costos de venta de sus productos a la mitad para poderse regresar a sus sitios de vivienda. Algunas veces llegan a regalar las cosechas por no encontrar compradores.

Municipios como Guateque y Garagoa sacan mejor provecho de los mercados porque han monopolizado la comercialización de ciertos productos agrícolas y de animales que distribuyen a otras plazas de mercado vecinas. Por ejemplo, Guateque se especializó en la compra-venta de cerdos los días martes y el miércoles de reses. La mayoría de las frutas las hortalizas y algunos tubérculos como la yuca lo traen de Corabastos. Mientras que diversas clases de papa, como la Pastusa y la

Criolla; frutas como la manzana, la pera, el durazno y la ciruela; hortalizas como la cebolla y la zanahoria llegan del *"Reino y Madre"*. De los otros municipios llegan otro tanto de productos variados en pequeña escala, en su mayoría granos y hortalizas. Generalmente las cosechas de papa y maíz llegan más de las veredas de Pachavita. La Capilla es el mayor productor local de variados productos agrícolas y pecuarios locales, llevándose todas las ganancias en los centros de mercado cercanos. Además ellos son los principales distribuidores de productos de Corabastos y de otras plazas, y llegan primero a todos los centros de mercado importantes. En el año 2001, el mercado de granos estaba muy barato.

"El mercau de los granus, por ejemplu, el frijol ahorita está baratón. Dicin que está a dos ochenta [\$280.000 la carga]. Pagan la carga de 10 arrobas a 280 [\$280.000] y la alverja pu'ahí está a \$500.000 la carga, la arroba tá pu'ahí a \$50.000. La haba si pu'ahí a \$1.500 la tasada, sale a \$15.000 la arroba y del frijol Cargamanto también está casi al precio de la haba, está a \$15.000 la arroba también, y del frijol Arbolito está también casi a un mismu preciu. Lo mismo el frijol de Mata." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Prácticamente la única ventaja que tienen los productores de Garagoa es cuando llevan a vender los cerdos a muy tempranas horas a la Plazuela el día domingo (y posteriormente las reses de ganado), tomando ventaja sobre la venta de los cerdos que llegan de Guateque. Lo que no significa que impongan el precio de venta, el cual está determinado según leyes nacionales según el peso en kilos. Aunque la gente ha establecido otro precio de venta más subjetivo, se trata del precio al *"ojo"*, determinado por cada vendedor o comprador. El precio así determinado beneficia a cada uno, en el sentido de que si está más caro el precio por kilo, el vendedor esperará hasta el medio día a que abran la báscula del matadero para pesar los animales, de lo contrario, se negocia el peso al *"ojo"*, buscando el mejor precio. El hecho de que la gente de las veredas llegue temprano a vender los animales a la Plazuela, obliga a los compradores a acercarse más rápido a ver si los precios son favorables o no. Si no es así, esperarán a los vendedores de otros municipios para ver si los precios son más favorables.

La gente de las veredas que valoran su trabajo como una forma de vida que beneficia al sector urbano, se sienten marginados socialmente de los beneficios del estado, en cuanto a salud, educación y distribución equitativa de la riqueza. La gente invierte los escasos recursos que poseen en las labores agrícolas y analiza que las pérdidas son causadas más por el desinterés de las administraciones locales por mejorar las condiciones del mercado local frente al mercado externo, que por ellos mismos.

"En las pocas cosas que produce nuestro municipio de Garagoa, estamos muy quedados. Nos toca entregarnos, están muy baratas las cosas, dándonos pérdidas

pero en cantidad. Si se produce, entonces, los mercados son muy baratos, si no entonces todos los ingresos se van en abonos, fungicidas, trabajo, semillas. Todo se pierde porque la Gota todo lo quema y no sale ni para el consumo familiar, mucho menos para sacar al mercado. Cuando las cosechas son productivas, que se cosechan buenas, salen al mercado y se venden barato, pero algo se hace, algo se recupera de la inversión. Pero cuando se quema todo [por las heladas], mejor dicho no queda ni para el consumo de la casa.

No se si eso está pasando en todas las veredas, porque yo de mi vereda muy poco salgo. Pero para las ventas sí, porque todo lo que uno produce para sacar es muy poco, porque llegan de todos los municipios y de Bogotá. Y hablando con la verdad, porque por la verdad murió Jesucristo, con la verdad muero yo. Llega uno con cualquier artículo, sea lo más sencillo, al pueblo; pero ya los demás han llegado y le han acaparado las contratas. Está vendiendo así sea una simple gallina y ya llegan los vendedores de otra parte y se la pasan delante de uno y al negociante que le va a comprar los animales. Entonces, de manera que nuestro pueblo de Garagoa estamos muy quedados.

Es decir, que otros municipios sacan mejor provecho en los cerdos, en las frutas, en todo. Están trayendo la fruta de la capital [Bogotá]. Entonces, de manera que lo poco que estamos trabajando, sino lo quema la enfermedad [heladas, plagas, virus, bacterias], entonces tenemos que entregarnos, porque sino los que llegan y recogen la plata del municipio son los demás municipios. Esa es la verdad. Yo no tengo envidia para nadie, soy una persona de muy buen conocimiento, de una conciencia limpia, no tengo envidia para nadie, la verdad es esa.

Los municipios que están aprovechando, trayendo productos de afuera a Garagoa, son en particular la fruta de Chinavita, de La Capilla, que son municipios productores. Por ejemplo, yo llevo mora, aunque ahora la producción es muy poca; porque en una época si sacaba hasta 50 libras. Hoy no saco sino 10, 12, 20 por mucho, llega uno con 10 libras de mora y hay puestos de los demás municipios que pueden tener una capacidad de cualquier 50 o 60 libras de mora. Si la mora está valiendo y hay escasez de mora, la plata se la llevan los demás municipios.

Porque como uno llega al mercado tarde, por el transporte y toda la lejanía. Cuando uno llega si está valiendo de todas maneras la plata, pero se las llevan los de afuera, porque uno llegó tarde y la gente ya compró. Si están baratas las cosas, tampoco hace uno nada porque tiene uno que entregarse por lo que los demás hagan. Si tiene uno un cerdo gordo para sacarlo al mercado, uno tiene que entregarlo por lo que el comprador lo quiera. Vender por lo que ellos quieran porque ya llegan las camionadas de los demás municipios.

Hoy soy una persona muy pobre, muy enferma, mi esposo es muy pobre. Somos un par de campesinos muy sencillos. No tenemos educación mayor, pero somos personas de trabajo honrado, hemos colaborado con el municipio con el mercado, pero no hemos sacado nada de adelanto, para nuestro ingreso de llevar a la

casa nada. Lo poco que trabajamos lo metemos y todo se pierde porque los mercados no se nos prestan. Así como no se prestan para nosotros, no se presta para todo el municipio; ese es el costo de nuestro municipio. Pero sé que estamos así en todo el país, de todas maneras nuestro municipio de Garagoa está en la olla." (Anónimo).

9.3 El mercado veredal y regional.

La papa en la vereda Resguardo Mochilero tiene cualidades y precios distintos comparados con la del mercado de plaza. La gente en la vereda no vende la papa al mercado de plaza porque llega bastante de otros municipios y no se garantiza que los precios establecidos sean los mejores. Muchos consideran que la papa que llega a la plaza de otros mercados como Chocontá o del *"Reino y Madre"* no respetan la calidad, la clase, ni la cantidad del producto a la hora de venderlo, porque se esconden las papas malas en los bultos, se mezclan con otras clases y el bulto no corresponde a su peso exacto. Se dice que se disminuye las cinco arrobas que pesa normalmente un bulto a 4 ½ arrobas, aproximadamente. Los vendedores se excusan en el hecho de que no pueden desaprovechar nada de lo cosechado teniendo que mezclar la papa *"riche"* con la gruesa y delgada y hasta la dañada, por el gran esfuerzo que implica sacar adelante este cultivo desagradecido por la imposibilidad de controlar las plagas y los hielos que la dañan, por eso la venden *"catiada"*¹¹⁸. Por estas razones la gente de la vereda vende su papa allí mismo por arrobas, bultos o cargas. Además la gente prefiere comprar en la vereda porque hay mayor seguridad de conseguir papa de distintos tamaños (gruesa, pareja o *"riche"*) sana y separada, medida en las cantidades exactas, usando una báscula romana. El precio de venta de la papa en la vereda se establece según el precio que haya tenido la papa el domingo de cada semana en la plaza de mercado, pero es variable según cada tienda o supermercado del pueblo.

"Así es que en vecis por aquí sale más a cuenta. Si más que sea una papa se echa de encime, cualquier cosa, por decir algo, se sabe que es una papa seleccionada. Porque siempre lo que se compra de la Plaza viene puallá como decir de los páramos di arriba y no se sabe qué calidad de sementera sea." (Don Víctor Franco Samudio).

*"Depende de los almacenistas el precio de la papa. El bulto de papa es en unas partes a 28 [\$28.000], en otras a 29 [\$29.000]. Y eso depende de la clase de papa porque hay veces uno compra en la plaza un bulto de papa y al mirarla, que belleza de papa y al ir a prepararla, eso es piedras, durísima o no está madurada a su tiempo adecuado. Es papa verde que no amarilla a su tiempo, o quetiada, o dicen que solamente es **Pastusa**, pero al lado va **Icahuila**, diferente. Le echan debajo la papa mala y al ir a ver la papa está dañada la mayoría."* (Elena Vallejo Morales).

¹¹⁸ "Catear" significa revolver una cosa con otra. Su pronunciación "Catiar" obedece a que la gente pronuncia la "e" como "i" en muchas de las palabras.

"Esta tierra de la cosecha de papa es descansada y el modo de atenderla, las funegas, hizo que saliera buena la papita. Así se evitó la compradera de papa en el eriao [plaza de mercado]. Eso la papa pu'aquí florea para hacer unas papas saladas. En cambio la que se trae de la plaza, eso no. Hay veces la rozan antes de tiempo para aprovechar el precio y la venden así. Debe ser hasta pecado porque las cosas son a su forma como son, no verdes. Pero ahí al mirarlás es papa ya madura, pero al ir a prepararla tiene otro sabor diferente.

Y la papa Criolla está como a \$7.000 la arroba orita, y de la Pastusa, ella de semilla la compré a 35 [\$35.000] el bultu, y de la Pepina está más baratica, a \$15.000 el bultu, y de la Quina está como a \$25.000 el bultu, de la Alcarroza está a \$20.000 el bultu, de la Monserrate está a \$35.000 el bultu, de la Tocana [Tocarreña] como a \$30.000 el bultu y de la Londre Colorada o Londre Blanca. Ahora esa papa no la sacan ora nada; de la Pancría esa tampoco la volvieron a sacar." (Don José Guillermo Peña Manrique).

"Así comu decir puallá los Arribeñus, ja, ja, comu llamamus a los del Reino, le echan un cateu de papa, encima le echan seleccionau y al centru vieni maluca la papa. Mala la papa o papa delagaita que le echan entre el mediu. No vale lo mismu la papa en el mercau que aquí en la vereda. Esu dependi, ondi es calidá, entos, vale más peru ya se compra lo que es calidá. Es comu decir, este frijúl, tandu bien seleccionau pues vali más, ya es calidá. En la vereda hay más calidá." (Don Pedro Mora Fernández).

Los demás productos de la vereda cuando no tienen un precio aceptable en el mercado de plaza, se venden dentro de la misma a los vecinos o familiares, o se dan como intercambio o presente. En el caso de la cuajada, que es uno de los productos que más se venden dentro de la vereda, se ofrece a los que hacen los quesos, a los que necesitan hacer el amasijo, o los que compran para revender al pueblo. Aunque no todo el mundo hace eso, otros prefieren venderla personalmente en el pueblo, por contrata. La cuajada se hace el día sábado para venderla el día domingo de mercado en el pueblo. Doña Silenia Manrique Peña y doña Cecilia Vallejo son las únicas mujeres que comercializan queso de hoja en la vereda, es por eso que la mayoría de la gente de la vereda les vende a ellas la cuajada por contrata. Generalmente se respeta mucho la contrata pactada con cada persona. Dos veces a la semana doña Silenia compra cuajadas, según el peso que tengan, a distintas personas de la vereda.

"Con la que mandó que si que día van dos y media y hoy tres cuajadas [compradas]. Es que así añejita pesa lo que es, merma la media libra y no consideran que uno siempre tenga pérdida porque cuando se le saca el suero pesan menos. Dicen que las del domingo pesan más y ya se sabe que allá llevándolas jrescas pesan más por el suero que tienen dentro. Luego dicen que les toy quitando porque acá pesan menos, porque las traen añejas y así pesan menos. Entonces el valor es menor que las del domingo." (Doña Silenia Manrique Peña).

9.4 La Plaza de mercado de Garagoa.

Una de las razones por las cuales Garagoa es un centro de mercado es porque el pueblo cuenta con una población urbana de 10.153 habitantes y una población rural de 6.711, según Censo de 1993 realizado por el DANE, número bastante grande comparado con los otros municipios, por lo que debe existir un mercado que abastezca a ese número de personas.

La plaza de mercado se relaciona con la tierra misma que cada período de Año Grande o de Guayome produce cosechas distintas, por lo que la gente de la vereda le dice a la plaza el "*eriao*", entendido como las eras o surcos de una tabla o corte de sementera. Esta alegoría es usada por la gente cuando dicen que van a vender productos al "*eriao*". Vender más no comprar porque para eso se siembra en el propio terruño. Los labriegos que compran allí son vistos como víctimas de la pereza y de la "*dejazón*" o la vagancia; a excepción de algunas personas de avanzada edad o inválidas que no pueden sembrar y deambulan por el pueblo pidiendo limosnas.

Los días Domingo y Jueves muchas personas de las veredas se acercan al pueblo en expresos, buses de línea o mochileros, otras personas prefieren venir-se a pie con sus pocas cargas de comida para venderlas por sí mismos o a los intermediarios que esperan ansiosos su llegada en la plaza de mercado o en ciertas esquinas del pueblo. La velocidad que imprime la gente a sus pasos cuando se bajan de estos transportes se puede distinguir del paso lento de la gente citadina que llena las calles domingueras, porque quieren llegar cuanto antes a la plaza para obtener los mejores precios de venta, considerando que la ley implacable del que llega primero vende más rápido y a mejor precio, evitando venderle a los intermediarios. Regla que se cumple con las manecillas del reloj en contra que marcan las nueve, o incluso las diez de la mañana, siendo muy tarde para alcanzar los mejores precios de venta. Por encima de todas estas distinciones, hubo una que llamó mi atención profundamente, se trata de mujeres que se cuelgan cuanta mochila o balde soporte sus brazos, manos, cadera y espalda. Llevan en ambos brazos canastos cargados de huevos, moras, plátanos o curubas; baldes con cuajadas o quesos y también llevan "*líchigas*" o mochilas pequeñas terciadas en sus hombros con otros productos que no necesitan tanto cuidado en su transporte o no se magullan fácilmente, como el tomate de árbol, el lulo, la granadilla, la arracacha, la yuca, la alverja, el haba, principalmente. Con pocas posibilidades de pender algo más en sus cuerpos, se puede detallar que llevan más "*líchigas*" vacías debajo de los brazos por si necesitan cargar otros productos. Se pueden ver también algunos hombres en éste mismo esfuerzo, que llevan costales o lonas en su espalda, pero más que todo con arracacha y yuca. Con estas cosechas guindando de sus cuerpos menudos se dirigen a ocupar un puesto en la plaza de mercado o a cumplirle a las contratas que han pactado con supermercados, restaurantes, panaderías del pueblo o gente del común.

Muchos camiones o buses de línea que llegan de otros municipios también se abren paso por las calles agolpadas de todo tipo de gentes que se acercan al mercado, llevando desde materiales de fibra natural como el fique sacado en máquinas o en sacadores; canastos de chín o de bejuco hasta juncos y aperos o enjalmas elaboradas en calceta de huerta de plátano extranjero. Muchos de estos artículos vienen de Tenza y son comerciados hacia los demás centros de mercado del "*Reino y Madre*" como Turmequé y Ramiriquí. Estos intermediarios también traen "*comida*" proveniente de otros centros de mercado como Pachavita, Chinavita, La Capilla, Úmbita, Guateque, etc. (ver Foto No. 37). Además le compran a los pequeños productores para revender a otros intermediarios mayoristas o minoristas que permanecen en distintas plazas de mercado vendiendo al "*menudeo*" o al por menor los productos variados. Otra gente no les vende a los intermediarios y prefieren plantarse en la plaza a esperar la hora en que terminan de vender sus propios productos cosechados. Algunos intermediarios minoristas reflexionan sobre la situación y se ponen la mano en el pecho. Aunque apegados a sus propios intereses comerciales afirman que lo máximo que pueden hacer es respetar lo que los campesinos siembran no dando rebajas, pero eso no sirve de nada porque son los campesinos agricultores los que llevan todas las de perder.

"El vendedor por menor [intermediario minorista], por lo general, con los mayoristas está es sacándole la plata al producto. Y de los campesinos, lo que les compro aquí de la región más que sea hay que hacerlo valorar. Porque por lo menos uno tiene el producto y no da más de lo que es de \$1.000 y él que lo quiera llevar así bien y el que no, no. Claro que muchas veces uno pierde, pero qué hace uno. Hacer valorar más que sea lo de los campesinos. La gente que más tiene es la que más llora pa comprarse un atado de frijol de \$1.000. Dicen que eso es muy caro y así por lo general todo.

Cuando uno compra por bultos al campesino y toca vender por "puchos", por ejemplo, le piden a uno \$500 de ajos y quieren un montón por \$500 y uno pa sacale la plata. ¿Y cuando está caro el producto cómo hace? Pero la gente no reconoce eso, piden a toda hora el precio de cuando estuvo en cosecha [más barato] y quieren que toda la vida esté en cosecha y así no es. Hay veces está el producto en cosecha [en invierno] y hay veces no lo hay [en verano]." (Intermediaria Minorista).

"En el verano pa sacar las verduras están muy costosas porque como no hay agua y la gente si



Foto No. 37

quiere el producto que se saca en tiempo de invierno barato. Lo quieren en tiempo de verano al mismo precio, barato, y así no se puede porque cómo. Y así como vamos que no llevamos sino un mes de verano y está grave. En el otro mes ya está más grave. La gente le va a tocar donde no tienen agua rociar el producto para que se logre, hay echarle agua de noche, trasnochar y de día dormir. ¡Y cómo es posible que no vaya a ganar nada! Van a vender el producto casi en el mismo precio." (Intermediaria Minorista).

Los compradores van llegando desde temprano, sopesan los productos y los observan por un lado y otro. Unos compran inmediatamente, pero la mayoría piden rebajas a los agricultores, pero ellos saben que no es posible rebajar porque no se recoge lo invertido. Muchas veces esos compradores se van con la plata en los bolsillos al no obtener la rebaja deseada. Esto sucede más con los "granos" que son considerados alimentos principales dentro de la dieta, como la alverja, el frijol y el garbanzo. Cuando hay cosecha de garbanzo en la plaza de mercado se abarata la cosecha de alverja porque sacan mucho garbanzo que viene de las veredas de Arada Grande. Generalmente el garbanzo y el frijol compiten con igual precio: \$1.000 el atado para el año 2001.

"A los cuatro meses en tierra fría ya hay garbanzo. Este garbanzo viene de Arada Grande. Para traer las cargas hasta acá se van aproximadamente hora y media. Me tocó traerla en carro porque es lo más rápido, por llegar lo más temprano que se logra mejor el precio. Eso cobra \$1.000 por la traída de un "puchito" de esos. Yo lo vendí a \$800 para que la intermediaria lo quede vendiendo a \$1.000." (Agricultor).

El proceso que sigue un agricultor para vender sus productos en la plaza de mercado comienza cuando se cosecha el cultivo. Muchas veces se contratan obreros para esta labor. Paso siguiente, se empacan los productos o se hacen los atados respectivos, se pesan y se amarran. Después se llevan a vender las cargas o bultos al pueblo, en caballos o a pie, personalmente o por encargo con el fletero o expreso que sube diariamente a la vereda. Los compradores que van a la plaza de mercado al quejarse de los precios que tienen los alimentos, los tachan por diversas razones, porque están pequeños, picados de insectos, etc. Por eso los vendedores terminan dando muy baratas las cosechas. El transporte de las cosechas se dificulta por la falta de carreteras cercanas a las parcelas sembradas. Antiguamente se utilizaban caballos o recuas de mulas para transportar todo tipo de productos agrícolas, leña o cualquier otra cosa que se necesitara llevar al pueblo o traer a la vereda, como algunos lo siguen haciendo. Todavía hay agricultores que cruzan por el centro de la plaza de mercado con su caballo cargado de atados o cargas de productos, pero son rechiflados por los demás por considerar que eso era a lo "montañero".

"Yo vengo de mi finca de traer la alverja, pa eso llevé dos obreros pequeños, me subí a la loma, me puse a recogerla y a traerla para el puesto. Después otros dos obreros me ayudaron a empacarla, a medirla, a amarrarla. Después vino el fletero a traerla. Lo mandé de allá, hora y media al puesto de donde sale el carro para traerla. Acá en el pueblo me la tachan porque está muy pequeña. Entre más el artículo viene bien más me lo tachan en el pueblo, me toca darlo barato. Y para transportarme son tres horas de camino fuera de donde voy a traerla. Yo vengo de Perdiguiz Chiquito, vereda del municipio de Macanal. De allá a acá bajo media hora de camino y después cojo el carro y de ahí para acá gasto hora y quince minutos. Me cobran \$1.000 por cada bulto que traigo; cada bulto no viene sino de tres arrobas. La gente me pide que dé más barato, me la pagaban a \$800 para revenderla y ahorita me la tachan. Yo no la quise vender revendida sino "detaliála" para los amigos del pueblo. Yo no recojo la base de mis cultivos, eso no es fácil, porque todo lo que gasto para sembrala, con los abonos y fungicidas pa pringala, para que no se la coman los microbios. Más a parte todo el daño de los conejos, los pájaros y todo lo que brego allá con el cultivo. Yo le digo a la gente que valoren el esfuerzo de uno pero como a la gente no le cuesta trabajo la sementera por eso piden barato." (Agricultora).

"La ama de casa quiere encontrar el producto al mismo precio de invierno [barato] y así no es. No se justifica los campesinos así. El consumidor nunca reconoce eso, quieren que a toda hora encuentren barato y uno como vendedor. Como es posible que uno le toque comprarle al campesino muchas veces bien caro porque se sabe que el producto no lo hay y pa venderlo por menor lo quieren bien barato. Qué está haciendo uno, nada, pero el consumidor no reconoce eso." (Intermediaria Minorista).

Cuando me atreví a preguntar más a los vendedores sobre lo que significaba para ellos vender sus productos en la plaza, se creó un corredor de hombres y mujeres que se acercaron curiosos por saber por qué estaba preguntando algo que no se pregunta regularmente. Así que mi pregunta tuvo varios interlocutores que se fueron agrupando en torno a lo que sabía cada uno y fue la oportunidad para compartir y debatir diversas opiniones. A medida que éstas se fueron tornando en protesta sobre el desprecio que los compradores tienen hacia los productos que la gente siembra en las veredas con tanto esfuerzo y el inconformismo del valor económico de los mismos, se tejieron varias conclusiones. Don José Patrocinio Morales llegó a la plaza proveniente de la vereda de Arada Grande, él es negociante o agricultor en la plaza de mercado desde hace mucho tiempo y fue la primera persona que empezó a tejer el hilo de los saberes en torno al conocimiento de la dinámica del mercado en la plaza de Garagoa. Un lugar definido comercialmente por la economía de mercado, pero que tiene concepciones culturales diferentes en cuanto al valor de los productos comercializados allí. Esto deja ver una interpretación de la economía de mercado distinta a la convencional, donde el producto es valorado no

sólo por el valor monetario sino por el esfuerzo social acumulado para la obtención de la cosecha. Las condiciones físicas observables a primera vista permiten saber si un producto es bueno o no, pero esta cualidad se ve contrarrestada por el valor puramente económico impuesto por el mercado mayor de Corabastos que impide todo tipo de acción a favor de los productos locales, así sus características sean las mejores. Esto permite a los intermediarios regatear los productos alegando rebajas por el precio impuesto por Corabastos. Una comerciante minorista analiza la situación del mercado y le suena eso de **"trabajar por un vicio"**, razón elemental por la cual hay sobreoferta y bajos precios en el mercado.

"Por eso es que no dan mucho por los productos porque hay harto mercado y no hay empleo pa la gente. Entonces sí le dicen a uno: "¿A cómo esto?" "A tanto." "Ah, pero no hay plata". Toca dejar así. Y así es como algunos productos se van dañando ahí porque no hay plata pa que la gente compre. Entonces, uno no puede comprar mucho, porque si dura más de tres días se daña todo. Ahí apenas hace uno este negocio, porque digamos uno no tiene más oficio que hacer. Entonces toca uno aguantarse así. Por ahí que saque uno para la sal eso es un milagro, para no estar haciendo nada.

Por lo general, se compran los productos de las mismas regiones, como viene de Tenza, de Pachavita, de Chinavita, de La Capilla, de los alrededores de Garagoa. Por lo general se traen productos como el garbanzo, la alverja, la habichuela, el habano, el popocho [plátano gordo], tomate [de guiso], habichuela, frijol, calabacín. Yo los compro y los revendo y hay veces se gana porque la gente compra el producto. Pero por lo general, la gente de acá muchas veces "lloran" mucho pa pagarle a uno el producto más o menos lo que es. Entonces toca darlo barato para poderlo vender. Por ahí se gana uno pa la sal de la semana y al no tener uno empleo. ¿Qué hace? Le toca uno aguantarse ahí.

De Garagoa sacan tomate, ese viene de casi todas las veredas. La habichuela, el frijol también viene de acá de Garagoa. Por lo general, de cualquier vereda pueden sacar eso. El frijol de Fumbaque, de Hipaquira se ve mucho salir. Yo por ahí cultivo el cilantro pero por tiempos porque desde que no haiga agua no lo puedo cultivar y cuando hay agua y lo cultiva uno, entonces se hiela. ¡Esas son las ganancias!

Entonces, como no tiene "uno oficio" que hacer lo cultiva por ahí pero cuando está de buenas. Si no se hiela saca pa la sal. Cuando se hiela si se pierde todo el trabajo. Eso en el cilantro que no lleva mayor cosa. Ahora qué será el resto de productos por el hielo. Eso afecta más que todo al tomate, la habichuela y la verdura. A la habichuela, eso le toca a la pobre gente meterle mucho fungicida para medio sacarla. A no ser que sirva el precio en los mercados. Entonces, ahí sí sacan medio la plata. Casi todo va fumigado. Aquí no están sacando nada sin fumigar. El pepino de guiso, ese sí no lleva tanto costo. El que sí lleva costo es el cohombro."

Los intermediarios venden una gran variedad de productos además de los que llegan de Corabastos al pueblo, acaparan las pocas cosechas de los productores de las veredas del municipio, lo que les permite tener ganancias sobre los diferentes productos. Los productores agrícolas de las veredas advierten que la mínima ganancia obtenida de sus cosechas apenas les alcanza para comprar algunos artículos alimenticios y de aseo en los almacenes del pueblo. Otros productores de veredas de otros municipios llegan hasta esta plaza controlando los precios de los diferentes productos que traen porque son grandes productores, desfavoreciendo la venta de los productos locales.

*"El atado de **alverja** yo lo vendí a razón de \$800 a las intermediarias [2001], para que ellas la vendan a \$1.000. Esto es en realidad barato porque el trabajo que se le invierte, la traída desde lejos, eso sí vale. Si viene uno en ayunas, digamos con tinto y hace el esfuerzo de gastarse medio día vendiendo eso, no. En cambio, la intermediaria está vendiendo otros productos, entonces, al lado está vendiendo lo de uno. Lo que yo invertí en el cultivo en la venta no alcanza a recoger la inversión para el trabajo que se le invierte. Lo trae uno porque necesita cambiarlo por otros artículos de almacén, arroz, sal. Entonces hay que cambiar los productos por una cosa y por otra. Uno se pregunta: ¿Cuál será la solución para que no se desvalorice tanto los granos? Que hubiera un precio más que valiera, porque nosotros cultivamos y a cómo estén pagando nos toca entregar. De todas maneras vienen comerciantes del mismo municipio de Garagoa y de otros municipios, de Tenza, Pachavita, Chinavita, Macanal. Entonces si la producción fuera del solo pueblo, entonces, estaría a otro precio, por eso nos toca entregar barato porque viene de otros municipios. Después de vender esto me toca hacer el mercado de almacén, el arroz, la manteca.*

*Otros cultivos que vendo son la **habichuela**, pero ahorita por la época de verano, por el agua, ya no la vamos a poder cultivar. Donde hay agua suficiente sí. Por ejemplo, el **garbanzo** no se lleva mucha agua, él necesita más bien el aire puro, el sol. La **habichuela** y el **tomate de guiso** lleva mucho trabajo, muchos fungicidas, muchos abonos químicos y al ir a vender, ahí si como dice el refrán: "**A como nos pidan**", pues toca pagar, los abonos, fungicidas, obreros... Porque si no llevamos esos abonos, esos fungicidas, sería mejor no cultivar, porque hay mucha plaga, mucha polilla para los cultivos. Por ejemplo, la **alverja** hay que fumigarla porque hay un **piojo** que la persigue. El **tomate de guiso** lo molesta los **hielos**, a la **habichuela** le cae una **gota**. Entonces toca comprar fungicidas especiales para así poder traerla a la plaza porque de no atenderla como debe ser, de seguro que no vamos a cosechar nada y estamos perdiendo. Si para llevar un bulto de químico, si no tenemos \$30.000 o \$40.000 no llevamos nada. Si para un kilo de **Ditane** [insecticida] no hay de \$12.000, no hay nada. O sea, que si no hay \$150.000 para sostener un kilo de habichuela seguro que no vamos a sacar nada. Ahora por esta época, entonces, toca es que haya agua suficiente. Entonces por eso pocos la cultivamos por eso. Por lo menos yo, que soy de la vereda de*

*Arada Grande, todas esas veredas cercanas, Arada Chiquita, Guayabal, Bojacá, Bancos de Arada, Bancos de Páramo, Resguardo Mochilero, todas esas veredas cultivamos de esos cultivos. De Arada Grande, Arada Chiquita, Cucharero, Bancos de Arada, Bancos de Páramo baja la **habichuela**, el **tomate de guiso**.*

Nosotros necesitamos un apoyo del gobierno porque en realidad esto ya es demasiado pagar caro los abonos, los fungicidas y lo que vinimos a traer. Ahí sí como dicen a como nos ofrezcan pagar pues nos toca entregar porque son artículos que no podemos devolver para la casa porque se pasan, como lo es el tomate, la habichuela. Ahora toca todo fumigado y si no, no se da nada. Entonces en realidad el producto del campesino no vale nada. Aquí toca venir a rebajarse porque que hace uno. Entonces toca a como estén pagando entregarlo así salgamos perdiendo porque hay muchas ocasiones en donde no estamos sacando ni siquiera lo de los fungicidas, lo de los abonos, no sacamos ni nuestro trabajo." (Don José Patrocinio Morales).

*"Yo soy de la **vereda de Hato Grande de Pachavita** y traje **garbanzo, habano, ahuyama**. Se necesita fumigar el garbanzo para que produzca, paliarlo, desyerbarlo, más o menos produció bien. Lo fumigué con **Roxión** porque hay un gusanito que se le mete dentro de la habichuela y se le come el fruto. El esfuerzo que me dio traerlo fue el de alistarlo, pagar el servicio de la flota, pagar mi transporte. La venta de eso no me da la base de lo que invertí porque en realidad el trabajo de los campesinos no produce cosa mayor. Pero toca trabajar como por un **vicio**." (Agricultora).*

Otras posiciones son tomadas con respecto a la ganancia final sobre la inversión inicial, se trata de compartir la ganancia con algunos seres naturales.

*"Yo pagué \$2.000 por mi pasaje y \$1.000 por los **garbanzos**. Y toca vender una cosita pa comprar otra cosita. Yo lo traje de Tenza de la **vereda de Aposentos**. La **alverja** es menos costosa el cultivo, más barata la semilla. Yo toda la vida cultivando este grano de garbanzo. Hace 60 años estoy trabajando duro en la agricultura, en todo, cuidando ganaito. Hay dos clases de garbanzo, **garbanza** y **garbanzo**. El garbanzo es más delgadito, él engruesa menos que el que había antiguamente; éste ya es como nuevo. ¡Y las **perdices** coman! Pero que coman mis angelitos, aunque unos dicen: "Mis angelitos ni que culebras." Pero si unu se pone a ser envidioso con los animalitos, más daño le hace." (Agricultor).*

En la plaza de mercado de Garagoa hay compra-ventas de fríjol Bolorojo, pertenecientes a intermediarios, pero los productores esperan a que el precio de venta mejore para venderlo por ellos mismos.

"Eso aquí en Garagoa se vende. Aquí hay negociantes. Pu'ahí cuando haya necesidad de la plata se vende y si tiene buen precio. Ojalá apenas se treiga y se escoja, se desgrane y se aliste, se pueda vender. Eso toca escogelo y que entre de

primera o sino eso pierdi venta. Hay negociantes que lo llevan pa Bogotá o quién sabe pa donde lo llevarán, por allá pal lado de Antioquia vale mucho. Los negociantes tienen sus clientes pa donde llevalos." (Don Pedro Mora Fernández).

"Como se lleva es a la plaza de Garagoa y de allí los negociantes se lo llevan pa Bogotá. Este producto es consumido por gente de Garagoa, pero muy poco." (Doña Elena Ávila Villamil).

Estos intermediarios acaparan la venta del fríjol Bolorojo por bultos o cargas de los pequeños productores y además les venden a otros negociantes dentro del municipio.

"A un tal Oscar Bernal, que es el que compra pu'aquí en la mayoría de este páramo, es al que se le vende. En los almacenes grandes, como supermercados, compran poco a los campesinos o se lo compran a los que les vendemos, a los que compran harto [mayoristas]." (Don Pedro Mora Fernández).

Los **"tendales"** o puestos de mercado de los intermediarios mayoristas en la plaza de mercado son los que tienen mayor diversidad de productos y los que más venden.

"La habichuela hoy [año 2001] estuvo entre 45 y 50 [\$50.000] el bulto. El tomate extra está entre \$4.000 la caja y parejo por ahí a \$3.000 la caja. El garbanzo se compra en atado, se compra a \$800 y se vende a \$1.000, a más la gente no lo compra. Compré hoy 15 atados de garbanzo. Lo más caro en este mercado hoy [jueves, 1 de febrero del 2001] es la habichuela, está entre 80 y 90 [\$90.000] la carga, que son dos bultos. De resto lo más barato es el tomate y el pepino soplado o de guiso que está a \$7.000 la caja.

El que primero llegue [intermediario minorista o mayorista] le compra a los negociantes que llegan de muchas partes. Si llegan primero los mayoristas a comprar la habichuela, el tomate, compran pa llevala. Ellos ya tienen su plaza [en Bogotá o en otros centros de mercado]. Y los minoristas aquí pa esta plaza, pero eso es como llegue el producto. Muchas veces toca comprarlo a como llegue porque se sabe que no lo hay o que está escaso por el verano. Entonces aquí el primero que llegue a la plaza compra, así sea de aquí o de los pueblos de enseguida que vienen a llevar pa otros pueblos, como son Ramiriquí, Turmequé, a todo eso llevan mercado. Pero eso aquí llegan y el que primero caiga compra como pueda. Pero aquí no hay balanza de un sólo precio para equilibrar los precios. Eso por lo general, uno ya sabe qué producto está valiendo y uno brega a comprarlo para revenderlo [rápidamente] porque con eso puede trabajar. El todo es que esté valiendo el producto porque que no lo haiga por el verano, pues listo. Los consumidores no piensan nunca nada de eso. Aquí entra a comprar el que pueda." (Intermediaria minorista).

"Yo vengo de Guateque, yo vivo en el centro. El negocio que tengo acá es que se compra en Guateque y en Bogotá. Todo esto se compra en Bogotá, en Corabastos. Solamente la alverja se compra en Guateque. La alverja está ahorita cara, lo primero; lo segundo, la gente que compra hartó la revende casi al por mayor. Entonces como nosotros compramos nada más dos bulticos porque no alcanza la plata. Entonces nos toca desde Guateque a aquí, luego a Macanal, y Guateque otra vez, y a Sutatenza pa vendela.

*La carga de dos bultos sale a 55 [\$55.000] cada bulto. Se compra en cáscara porque pa revender no se puede de otra forma porque si es desgranada se **jumea** [toma un color negro]. La alverja desgranada se negrea y cambia de sabor. A medida que se va vendiendo se va desgranando. No se puede es desgranar y guardar porque ahí sí se daña.*

Nosotros somos los que fijamos el precio porque por ejemplo, si le piden a uno cien, doscientos [\$100.000 o \$200.000] por un bulto, entonces tampoco no se puede. Toca medir uno desde la capacidad de uno comprar el producto. Los campesinos que vienen a vender sus productos acá deben fijarse a cómo estamos ofreciendo los productos para ellos vender por el mismo precio, o según como estuvo el mercado. Si el mercado estuvo caro, entonces, así mismo ellos ponen el precio." (Intermediaria minorista).

En Guateque se comercializa más mercado que a los demás centros de mercado por estar más cerca de la capital y de otros centros de mercado. Garagoa es el segundo centro de mercado importante en la provincia de Neira. Los comerciantes mayoristas más representativos que venden productos en Garagoa y en Guateque, son dos, y llevan productos a casi todas las plazas de mercado del Valle de Tenza, mientras el resto son minoristas.

"El precio no lo pone el vendedor ni el comprador, es según la demanda que haya. Si hay abundancia, pues, entonces, va a valer menos y si hay escasez, entonces, va a valer más. Entonces por eso existe lo de la oferta y la demanda según la cantidad de producto que haya en el mercado. Acá a Garagoa no se trae mucho los jueves de los otros municipios. Aquí donde se ve que se trae hartó es el día Domingo que es un mercado grande, se ve que se trae hartó. El día de hoy [jueves] es un mercado pequeño, entonces, tampoco es que saquen en cantidad.

En Guateque sí por ser cabecera de provincia. Por supuesto que todos los municipios alrededor llegan al mercado de Guateque porque allá llega más comerciante que acá. A Guateque llega más comida de todos los pueblos, de todas las veredas y tienen la posibilidad de vender caro o barato; como sea, pero venden. Mientras tanto acá es más difícil porque aquí hay menos comerciante, menos comprador al por mayor.

A Guateque llegan comerciantes de varias partes del país y de ahí salen para Bogotá, para Tunja, para Sogamoso, para Duitama, se surten, porque Guateque es una plaza potente porque llegan granos de los diferentes partes de los pueblos circunveci-

*nos, eso llega de **Guayatá**, de **Somondoco**; llega café por allá de **San Luis**. Llega el frijol, alverja, garbanzo de **Tenza**, así de todos esos pueblos. Porque como Guateque es capital de provincia, entonces, el mercado es potente y capacitado para que llegue todo ese comercio. De ahí encargan para Corabastos, gente que llega de Sogamoso, de Duitama, compran y se surten. El mercado de Garagoa es grande sí, pero no potente como el de Guateque, porque es más comercial que Garagoa. Aquí a Garagoa llega de todo, como en cualquier mercado. En cualquier casa tiene que llegar de todo porque qué hiciéramos con un solo artículo, no. Entonces de lo que llegue se vende.*

Yo soy comerciante mayorista de las plazas de la región del Valle de Tenza. Mi oficio es ir a Corabastos, comprar un viaje de comida de todo, un revuelto de todo, de cebollas, de frutas, de hortalizas de todo y traer a Garagoa el día domingo y a Guateque el día miércoles. De granos no se trae porque de eso hay acá. Se trae yuca, plátano hartón, cebolla, de todo un poquito. Yo y por ahí Ramiro somos los comerciantes mayorista de Garagoa, los demás ya son minoristas. El día jueves hay más minoristas pero el día domingo hay más mayoristas, porque ese día ya venimos como cinco o seis mayoristas, son cinco o seis viajes de comida y todos por lo regular trabajan Guateque y Garagoa." (Intermediaria mayorista).

En Garagoa hay un trapiche de motor en el pueblo y en algunas veredas hay trapiches mecánicos, y algunos de piedra, donde la gente procesa la caña de azúcar que servirá para hacer el guarapo.

*"La **caña de azúcar** la sacan de aquí de los alrededores de Garagoa y de los municipios que le siguen como son Tenza, la Capilla, Pachavita, Chinavita. Pero el proceso, cada uno hace pu'ahí su poquito de molienda como para dejar pu'ahí para la casa y para sacarle los gastos. Porque eso lleva mucho gasto, desde la cortada, hasta el procesamiento para hacer el guarapo.*

En el pueblo de Garagoa hay un trapiche y en los campos. En tal cual vereda hay enramadas pero ahí se procesa la sola miel para el guarapo, porque la panela si es rara la miel por aquí que saque panela. La gran mayoría de caña sale de Santander, por el lado de Barbosa, Santana, todo eso son lugares paneleros. De aquí sacan sólo miel pal guarapo y pa la región. Porque con este verano si toca tomar guarapito. Por ejemplo en Santana hubo un tiempo donde la panela se sacaba por montones." (Minorista).

En el mercado el precio de la **papa** ha sido muy inestable por la incidencia de las plagas y la apertura del mercado, lo que ha hecho que la gente de la vereda la valore más para el gasto de la casa que para la venta. Se dice que en el sector de Úmbita, Jenesano y Ventaquemada (Alto Valle de Tenza) es la "**Madre de la Papa**", porque allá siembran mucho pero también la afecta mucho las heladas. Entonces es cuando en los municipios del bajo Valle de Tenza (Garagoa, Guateque, Macanal, etc.) sube el precio de la papa, y se dice que vienen las "**valinias**".

"Esu es por épocas que se da más rápidu la Criolla, ella se demora menos tiempu, pa cosecha pu'ahí la siembran en **noviembri**, pa recogela en **jebneru**. La papa Criolla pu'ahí a los tres mesis por tardi está pa sacala, esu depende del veranu pa que haiga **"valinia"**¹¹⁹, en jebneru tuvo como a 25 [\$25.000] el bultu de Criolla. Por aquí le tenemus una idea de que cuandu hay muchas heladas en la Sabana, onde es la **"Madre de la Papa"**, que siembran, onde se da muchu, las heladas puallá dañan los cultivus, entos, hay las "valinias" pa por acá. Entocis, como decir, en la época de Semana Santa, pa abril taba la papa muy cara, peru como ahora la traen casi de otrus paises, entos, este año no ha habíu descasez, ni carestías, por que la tan importando de otra nación pa Garagoa; puallá llega a Bogotá y pa unas partis y otras.

La papa que es sembrada a mediados de **junio** es **"mitacera de año"** [Guayome], porque de **"Año Grande"** es lo que llamamos las siembras de **jebnero a marzo**, se siembran dos o tres arrobos, porque poaquí máximo se siembra eso. Por decir, cuando habíamos echado, aquí pa bajo donde es ese alverjal, cinco cargas [1 carga = 2 bultos o 10 arrobos] de sembradura, entonces, dimos en una **"baratía"** de papa que no había quién la comprara, eso es lo grave. Cuando llega a un promedio de cualquier \$5.000 u \$8.000, que cuando eso tuvo el bulto de papa, eso no da la base. Al ponerse uno a **cuentiar** todo, tener una contabilidad desde el principio, que si se habló de una yunta de bueyes, de los abonos, los fungicidas, los insecticidas, los obreros, sale mejor comprar la papa porque no da la base. Entonces, es mejor sembrar poquita para el gasto de la casa más no para venderla al mercado. Por aquí en esto como es **húmedo** me toca surquiarle en dirección a la pendiente pa poder sembrar la papa, pa que no se me inunde. Aquí ya tengo sembrado papa **lcahuila**, ahora voy a picar lo que me hace jalta del barbecho pa terminar de sembrar la papa que me hace jalta." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"El precio que tenemos hoy en día [año 2001] de un bulto de papa es de \$90.000, entonces, toca ir recojiéndola pa ayudas del almuercito, como dice el dicho; claro que son motivos de que los agricultores como nosotros hemos dejado de cultivarla por motivos de los bajos precios. Porque cuando valía un bulto de papa cualquier \$3.000 de primera calidad, de \$3.000 a \$5.000 sería que casi no daba ni pa los empaques y de acuerdo a las drogas que hay que meterle tanto pa los insectos como pa los hielos, entoncis, salía muy costoso y no daba la base, eso es hoy en día la carestía de papa que tenemos. Mucha gente se fue pa la quiebra, ojalá personas que al mismo tiempo sacaron los préstamos a una entidad bancaria, ahí se fueron a la quiebra porque no les dieron ni pa pagar los intereses de esas platas y a eso se deben los altos precios que tenemos hoy en día de la sementera de papa. Son motivos de que hoy en día el gobierno quiere transportar papa de otras naciones pero, entoncis, es lo grave que hasta muchos insectos entran, como lo que pasó con la **polilla guatemalteca**, que esa fue una plaga mala que a los agricultores en Colombia ha dado mucha guerra. No se encuentran ni los venenos pa matar esa plaga o retirarla más que sea. Eso es lo grave." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

¹¹⁹ Aumento del precio de los productos agrícolas.

Hasta hace poco más o menos siete años los comerciantes mayoristas empezaron a traer papa de Corabastos al municipio, además de los pueblos paperos del Reino y Madre y de las tierras frías de algunos municipios aledaños. Con esta amplia competencia, las cosechas de papa sembradas en el período de Guayome (julio) que salen de las veredas del municipio de Garagoa en el mes de enero y febrero (finales del verano) no pueden competir con las cosechas que llegan de esta zona por la gran abundancia y el bajo precio, se gana algo cuando hay escasez en el mercado y se disparan los precios. Algunas personas prefieren sembrar en Año Grande (febrero) para obtener cosechas a mitad de año y así aprovechar la escasez y competir con precios más estables porque no hay tanta abundancia.

En una esquina de la plaza de mercado se ubica el puesto de venta de papa para consumo y para semilla al por mayor. El precio de la papa para consumo es más cara que el precio de la papa para semilla, a excepción de la papa Quina y Pepina.

*"La papa **Pepina** es sólo para el gastu, es más barata que la **Pastusa**. Ahorita [31 de marzo del 2001] el preciu que tieni en la plaza es \$5.000 la arroba de la Pepina; para comer o para la semilla es el mismu preciu."* (Don José Guillermo Peña Manrique).

"Esta parejona está entre 22 [\$22.000] y 25 [\$25.000] el bulto [febrero del año 2001]. Esa es Pastusa pa semilla, y la arroba de papa [gruesa] pa comer está a \$8.000 [el bulto a \$40.000]. Mire ese arrume que tá tan lindo." (Arturo Vallejo Alfonso).

Cuando hice las entrevistas a los mayoristas, minoristas y productores particulares que estaban en la plaza de mercado, tuve problemas con los primeros porque se sentían incómodos con mis preguntas que buscaban explicación sobre la organización del mercado de plaza, la forma de economizar y medir la inversión y la ganancia en el negocio de la papa y demás productos agrícolas que se venden allí. Básicamente desconfiaban que usara la información para perjudicarlos, porque por lo general se piensa que los profesionales, empleados públicos y técnicos engañan a los campesinos extrayendo información para manipularlos, subir los impuestos o establecer altos precios en los productos agrícolas que perjudican la producción local. Inicialmente, esta agresión se tradujo materialmente hablando, en unas cuantas papas que me lanzaron por la espalda, ya después los ánimos se calmaron al entender mi posición y la razón por la cual yo estaba allí.

Los mayoristas conscientes de la situación de la economía de pérdida que enfrentan, no querían hacerlo explícito por el efecto de lo que podría traer su análisis o de lo que podría producir en contra, porque consideraban que hacer pública esta información podría enfrentarlos con las autoridades municipales por el desacuerdo de cómo el municipio maneja el mercado y el cobro de impuestos de cada puesto de venta. Lo que se traduce en pérdidas porque el municipio no se interesa en controlar los precios del mercado, beneficiando sólo a los mercados externos. La gente está cansada que llegue la Umata con técnicos que aplican técnicas agrícolas

inadecuadas, con semillas que no sirven para las condiciones ambientales que ellos conocen a profundidad. Por lo tanto, exigen mayor atención en las técnicas agrícolas adecuadas para su entorno, el control de plagas y mejores condiciones de comercialización de sus productos. Al interrogar a la gente de qué debía hacer con la información recogida, reflexionaron entre todos que lo mejor era "*hablar y no callarse la boca*" porque la situación económica estaba tan grave que se arriesgaban a que publicara esto. Considerando que otros municipios se llevan todas las ganancias.

El municipio sectorizó la plaza de mercado en seis zonas diferentes que contienen puestos fijos de venta de diversos productos:

1. Zona de libre comercio. Espacio que ocupan los pequeños productores que vienen de las veredas del mismo municipio, de otras veredas de otros municipios cercanos a Garagoa y los comerciantes mayoristas y minoristas que compran productos de diferentes clases en la plaza de Corabastos de Bogotá y en los centros de mercado menores cercanos a Garagoa, como Guateque, principalmente. El municipio les cobra a cada una de estas personas un impuesto de \$1.000 por cada arroba de mercado que la gente lleve a vender. Esta zona se reconoce porque tiene un mayor número de negociantes. Estos se ubican por su propio gusto en lugares que se vuelven espacios fijos, áreas respetadas, con algunas excepciones, por los demás. En todo el espacio se forman puestos pegados en hilera y por la mitad de cada hilera circulan los transeúntes rápidamente, y otros no tanto, formando trancones al preguntar por los precios de los productos, "*llorando*" siempre por una rebaja y peleando por la ñapa o encime.

Antiguamente estos puestos tenían toldos de tela de variados colores que protegían los productos del sol y de la lluvia (ver Foto No. 38). Ahora la construcción de una gran estructura metálica moderna cubre todos los puestos a modo de techo protector que hizo desaparecer este collage de retazos de colores que, desde la altura fue fotografiada por el reconocido fotógrafo Hernán Díaz. Los productos que se veían exclusivamente en el suelo extendidos sobre costales de fique ahora están en su mayoría sobre estantes de madera o cajas de frutas. Estos puestos o "*tendales*" definen una organización social correspondiente a cuatro sectores diferentes que intercalan sus posiciones en las hileras formadas. Estos son:



Foto No. 38

- Los dueños de cosechas periodizadas que extienden costales en el suelo en una parte específica de esta zona y esperan el tiempo necesario para vender sus productos provenientes de las distintas veredas del municipio y de otras veredas aledañas a éste.



Foto No. 39

minoristas, y se los venden al por mayor a estos y algunas tiendas y supermercados, pero con la diferencia que traen más productos de Corabastos.

- Los comerciantes minoristas que compran al por mayor los productos de los agricultores que llegan del municipio o de otros municipios, para re-venderlos. Estos minoristas revenden al detal artículos variados como cestería (ver Foto No. 39) y las distintas cosechas de granos y comida.

- Los comerciantes mayoristas monopolizan un mayor mercado de los mismos productos que comercian los minoristas,

Muchos campesinos productores deciden venderles a los minoristas o mayoristas según como esté el precio del mercado en la plaza, si es bueno entonces prefieren venderlo a estos intermediarios, quienes revenden el producto obteniendo una ganancia generalmente del 20%. Si por el contrario el precio es malo, prefieren venderlo ellos mismos parqueándose en algún lugar de la plaza el tiempo que sea necesario hasta terminar de vender. Si la urgencia de dinero es grande, porque mucha gente vive urgida de dinero, prefieren "*regalar*" el producto por lo que sea, con tal de tener algo en los bolsillos. Aunque actualmente se presenta una modalidad de venta aún no vista en el municipio, se trata de la unión de varios productores que rematan sus productos al mejor postor.

La plaza de mercado tiene mayor presencia y diversidad de cosechas del período de Año Grande en los meses de julio y noviembre que de las cosechas de Guayome en los meses de enero y febrero. Aunque algunos productores logran obtener cosechas por fuera de estos períodos lo que les permite ganancias extras. A pesar de que los puestos de los intermediarios minoristas y mayoristas vendan más productos semanalmente que los dueños de cosechas propias, estos últimos tienen más puestos de mercado en la plaza aunque vendan productos menos variados y en menor cantidad. La mayoría de productos vendidos son los granos, como la alverja seca o verde desgranada, o alverja verde en atados, garbanzo, frijol de Mata verde en atados, desgranado o en "*bichuela*" (en cáscara). "*Duras*" como la papa, la yuca, la arracacha, nabos, hibas, rubas, malanga, maravillas; este último tubérculo es de clima templado a cálido, parecido a los ajos y preferido para darle sabor a las sopas. Las hortalizas como el pepino de guiso, tomate de guiso, repollos, lechuga, etc. Plantas medicinales. Plátanos de diferentes clases, o alguna que otra fruta llenan con su olor los puestos en ciertas épocas del año, como la ciruela, el durazno, la pera (de veredas de clima frío cosechadas en los meses de febrero o inicios del período de Año Grande), banano, naranja, plátano popocho, plátano za-

pato, plátano colí, mango común, chirimoyas, nísperos, champas, aguacates (frutas de veredas cálidas, cosechadas en el mes de noviembre, terminando el invierno).

Dentro de los intermediarios mayoristas hay una jerarquía referida a aquellos que tienen mayor capacidad de compra de los productos que llegan de Corabastos al municipio o los que llegan de municipios aledaños, de productores o intermediarios minoristas, y que revenden a los demás intermediarios de los pueblos. También hay intermediarios que se salen de este esquema, comprando ellos mismos directamente en Corabastos y en los centros de mercado de los otros municipios aledaños, no en la misma cantidad adquirida por los grandes mayoristas.

Los comerciantes mayoristas se ubican en sitios concretos que se diferencian de los demás por la clase y cantidad de productos que compran para revender. Algunos comerciantes mayoristas se especializan en comprar sólo frutas a los comerciantes que llegan de Corabastos, como mango Tommy, mango de azúcar, mango Chancleto o manga, zapotes, uva, manzana verde y roja, pera y durazno chileno, pera asiática, kiwis, melones, uva californiana, higos, pitahayas, feijoas, sandías, guanábanas, anones, en fin, toda clase de frutas exóticas, gracias a la apertura de mercados. Otros compran además de frutas, hortalizas como pepino cohombro, pepino de guiso, tomate Chonto, tomate Larga Vida, tomate de ensalada, repollo, lechuga, acelga, remolacha, zanahoria, etc. (ver Foto No. 40).



Foto No. 40

Los comerciantes mayoristas de grano para semilla son por lo general tres o cuatro mujeres que se localizan en ciertos lugares de la plaza con sus chiladas o costales de granos diferentes, como la "*Chata*", que por apodo le tienen a una señora que saca a la venta distintas clases de frijol, garbanzo, maíz, alverja y haba que trae de Guateque para abastecer los mercados de Chinavita, La Capi-lla y Garagoa, según los días de mercado de cada uno de estos. Las clases de semillas que vende las resumo en la siguiente tabla:

SEMILLA	ESPECIE	CLIMA
ALVERJA		Clima frío a templado.
Tibame	Blanca	
	Común	
	Gris	
Ojinegra	Blanca	
	Calostra	
	Común	
Híbridos (creada por técnicos)	Ojinegra Blanca	
Somundocana		
Calima		
Sangre de Toro		
FRIJOL DE BEJUCO		
De Año o Mirafloreño		Páramo a templado
Bolorojo		Páramo a templado
Cargamanto		Páramo a templado
Agrario		Páramo a templado
FRIJOL DE MATA		
Calima		Templado a cálido
Tunjano		Templado a cálido
Algarrobo		Templado a cálido
Bolorojo		Templado a cálido
Cargamanto		Templado a cálido
Tibame		Templado a cálido
De Año		Templado a cálido
Sangre de Toro (híbrido)	Frío y cálido	
Bolorojo de Año (híbrido)	Frío y cálido	
Permanente		Templado a cálido
MAÍZ		
De Gallina (lo volvieron híbrido)		Templado a cálido
Blanco Común (de Rucha, Sutatenza)	Grande Duro	Templado
	Grande Blando	Templado a cálido
	Duro de San Luis de Gaceno	Cálido
	Pequeño Blando	Frío
Amarillo Guamo	Blando	Templado
Amarillo	Pequeño Duro	Frío
HABA		
Grande *		Frío
Pequeña *		Frío

* Desde hace 15 años se dan estas clases de haba, ahora han entrado de otras clases.

Tabla No. 35. Semillas según la especie y el clima.

La fecha de la fiesta de San Isidro Labrador se establece cuando van a salir las cosechas anuales de finales de invierno y comienzos del verano, fiesta en que la Iglesia obtiene la mayor ganancia económica del esfuerzo de estas gentes. La concepción de los campesinos que participan en esta fiesta difiere de la Iglesia porque se considera que ofrecer las cosechas al santo trae beneficios para la próxima siem-

bra, como un auxilio que presta el santo al quitar el sol y poner la lluvia para cada Año Grande. Mientras que la Iglesia está más pendiente de la ceremonia religiosa, de organizar las eras de productos traídos de cada vereda, del remate de éstas y de gozar las comidas y bebidas.

Antiguamente la Iglesia iniciaba el remate de las eras de cada vereda al por mayor. Ahora el remate de éstas se hace al detal, después de la ceremonia religiosa, haciendo que se desvanezca el sentido religioso y fluya el sentido festivo cuando la gente se reúne alrededor de las eras a tomar algunas cervezas con los amigos o familiares, antes de tomar el bus, el expreso o el mochilero que los llevará de regreso a sus casas.

2. Zona restringida de mercado para productores de escasos recursos del municipio. Puestos ubicados en hilera en una esquina oscura y poco transitada, demarcada por una línea roja donde los campesinos de escasos recursos que vienen de las distintas veredas del municipio encuentran un lugar reservado para ellos, donde están avocados a vender sus productos exentos del pago de impuesto de venta sobre el puesto. Pero aún así algunas personas evaden esta zona y prefieren ubicar sus productos en la zona libre de mercado exclusiva para los nativos y forasteros de estas tierras que deben pagar impuesto sobre el puesto, evitando así ser excluidos de la zona de mayor movimiento comercial.

Este espacio restringido para campesinos de escasos recursos es injusto porque los margina comercialmente, perdiendo la oportunidad de venta de sus cosechas. Aunque hay algunos puestos reconocidos por su antigüedad, como los puestos de la piña y algunos puestos de cebolla, que los compradores ubican con facilidad. Han sido muchas las componendas que han logrado mantenerlos a raya y que la administración les ha impuesto en razón a que hay que permitir a los mercados mayores que se sigan fortaleciendo, teniendo ellos que hacer un sacrificio para evitar quitarles espacio. Inclusive hay un letrero en letra gigante y roja que dice casi en un tono burlesco: ***"Aquí sólo es permitido para los vendedores del municipio"***, como si se tratara de un espacio privilegiado. La realidad es que muy pocos se ubican detrás de la raya roja que han dibujado para diferenciarlos o marginarlos.

3. Zona de venta de papa. Esta zona se ubica en la esquina occidental de la plaza. La variedad de papas que se venden allí vienen, por lo general, de los pueblos del Reino y Madre y de algunos pueblos circundantes al municipio de Garagoa que poseen tierras frías.

4. Zona de venta de fritanga. Puestos donde se reúnen los comensales que lleguen del campo y del pueblo a comer fri-



Foto No. 41

tanga, tamales, envueltos, cuchuco de espinazo, mazamorra de sal y carne de cerdo y de res (ver Foto No. 41). Otra zona de comida se ubica en el perímetro de la plaza de mercado donde hay restaurantes que son abastecidos con productos agrícolas de la plaza de mercado, como la papa, arracacha, la yuca, lulo, tomate de árbol, la mora, curuba, cuajadas, quesos, etc.

5. Bodegas de venta de granos. Allí se almacenan granos como el café, el fríjol Bolorojo, el maíz Blanco de Harina y el maíz Mesuno para las gallinas. Estas bodegas se ubican al costado occidental de la plaza de mercado y sus dueños son comerciantes mayoristas que compran estos granos a los campesinos del municipio o de municipios circunvecinos para llevarlos a Bogotá o revenderlos a otros negociantes mayoristas o minoristas que distribuyen en tiendas, supermercados, restaurantes y mercados de plaza del municipio. En las bodegas de café se compra la carga a \$300.000 y se vende por kilos, arrobas o bultos, a como esté el precio en la plaza de Corabastos. La mayoría del café que se vende en Garagoa proviene de las mismas veredas del municipio.

6. Zona de venta de artículos para el hogar. En esta zona se encuentra todo tipo de chucherías y toda suerte de artículos para el hogar como ropa, zapatos, cosméticos, música, utensilios de cocina, nylon, navajas, cortaúñas, limas, cosedoras, almanaques Bristol, hilos, agujas, pomadas, ungüentos y jarabes populares, etc. También se encuentra condimentos en granos como cardamomo, comino, color. Esta zona se ubica en la calle suroccidental, lateral a la plaza de mercado.

9.5 La plazuela.

Cada domingo, los ganaderos llevan vacas, toros de ceba, novillos, novillas, terneros, terneras de la raza Cebú, Normando, ganado Criollo y ganado cruzado de Cebú y Normando a desfilar en la Plazuela ante los negociantes que buscan comprar o vender ganado. Hombres, mujeres, niños o niñas llegan a pie desde sus campos llevando de cabestro los animales. Algunos entran al pueblo por la Carrera Octava provenientes de las diferentes veredas de la parte superior del municipio y otros por la Carrera Quince provenientes de las veredas de la parte inferior del poblado (ver Foto No. 42).

La Plazuela es un lugar de compra-venta de ganado donde se ofrece o demanda ganado a matarifes y ganaderos asiduos o casuales. Los negociantes que frecuentan este lugar están dedicados a comprar, vender y revender los semovientes para aprovechar la diferencia que este ejercicio deja. Otros se acercan al lugar para vender sus animales por urgentes o corrientes necesidades económicas, o porque de-



Foto No. 42

ben cambiar el toro padrote que da vida a las nuevas crías, o porque deben salir de vacas que son muy viejas, o porque la hacienda o lote de toros de ceba llegó a su punto satisfactorio de venta, o porque el pasto no es suficiente para alimentar el ganado que se tiene. El movimiento de compraventa empieza en la madrugada, cuando el ganadero¹²⁰ proveniente del mismo pueblo o de otro municipio llega con animales o sin ellos. Los que llegan con animales venden, compran y/o revenden el ganado. Mientras que los que llegan sin animales compran ganado para criarlos en una "*medianía*", aunque también los pueden revender también. El Cebú que viene de San Luis de Gaceno es el ganado que más se prefiere y es el de mayor costo. Generalmente la gente viene a la Plazuela porque necesita salir de unos animales para comprar otros, revender o comprar para formar o aumentar la producción lechera de su finca.

Las personas que llegan sin animales y que solamente quieren comprar llegan temprano para adquirir los mejores ejemplares que llegan a la Plazuela desde las cinco de la mañana, como los marranos rosados que llegan de las veredas del mismo municipio o de otros municipios y pasados escasos minutos se venden al mejor postor. Más tarde llegan los ganaderos de otros municipios, seguidos de los ganaderos de las veredas locales con sus animales. El ganado vacuno encuentra tres tipos de negociantes: uno que compra ganado para llevarlo a su finca, otro que compra y revende ganado ahí mismo, obteniendo una ganancia sobre la compra, y otro que vende ganado al encargado del matadero municipal para sacrificarlo; carne que abastece las famas del pueblo.

El "*bautizador*" es la persona encargada de informar los precios del ganado que se vende en la Plazuela, de acuerdo al tipo de ganado y al peso en kilos. El ganado se vende bajo dos criterios: para pasto o para carne. El primero es el ganado para engorde como los toros o para lechería como las vacas. El segundo es el ganado que se vende para el matadero o para llevarlo a Bogotá y otros mercados nacionales. Entonces cuando se llega a la Plazuela puede verse de inmediato que los ganaderos empiezan a comprar ubicando el ganado según estos dos criterios de compra-venta, en dos zonas específicas:

- Parte central de la Plazuela correspondiente a un corral de cemento donde se encierra el ganado cebú y otras clases de ganado, que se venden al matadero por "peso". Este ganado es sacrificado todos los días para abastecer las famas del pueblo, o es vendido y transportado a mercados de Bogotá o a otros municipios.
- En las orillas de la Plazuela se amarran los animales vendidos "*al ojo*" o "*al peso*" a los ganaderos (ver Foto No. 43).

Como se puede entender hay dos formas de vender el ganado, una es al "*ojo*" y la otra es "*kiliao*" o "*al peso*". El negocio a "*ojo*" es más rápido que el "*kiliao*" porque

¹²⁰ Cualquier persona que se dedique a la compraventa de ganado se le dice ganadero.



Foto No. 43

se establece el peso del animal por la atenta observación de la conformación del mismo, donde el conocimiento acumulativo y comparativo que estudia y memoriza cada ganadero ayuda a establecer medidas aproximadas al peso del animal medido en una báscula.

En el negocio "*kiliao*", o venta por peso en kilos, se pesa el animal en la báscula que hay en el matadero, pero hay que esperar hasta el medio día a que

abran el lugar para pesarla. Por lo tanto, el negociante prefiere llevar a cabo el negocio a "*oyo*" y no tener que esperar hasta el medio día a que abran el cuarto de la báscula para medir el peso "*real*" del animal, porque es imperiosa la necesidad de aprovechar al máximo el tiempo para poder hacer otras actividades en el pueblo, antes de que los deje el último bus de regreso a sus casas. Otros necesitan tener dinero lo más pronto posible para poder cumplir con otro tipo de negocios, pagar deudas o hacer compras en el pueblo, como el mercado de tienda, herramientas de trabajo, insumos agrícolas, etc. En este tipo de negocio no existe la preocupación de convencer al otro de las características y del posible peso del animal, porque la tajante determinación se toma por el peso justo que se lee en la báscula.

El precio del kilo de carne se regula cada año por ley, a excepción de cuando se establece el precio al "*oyo*", que determina otro tipo de valor valorado según la apariencia del animal. Establecer el precio a "*oyo*" es observar detenidamente las características del animal y calcular su peso según esas cualidades. Algunas de estas observaciones tienen una interpretación positiva o negativa según de donde provengan, las apreciaciones del vendedor son a favor de la venta y las del comprador son en contra del precio establecido por el dueño, por lo que éste último exaltará los defectos y no las cualidades del animal. Por ejemplo, si una vaca lechera tiene la ubre de un buen tamaño pero es de textura delgada, se hará relucir más el defecto que la cualidad para presionar la rebaja en el precio. También se distorsionan las buenas cualidades para presionar una rebaja, a tal punto de hacerlas ver de manera opuesta o negativa. En el caso de que una vaca tenga una conformación aceptable se le verá más delgada de lo que aparentemente es. En resumen, en el negocio al "*oyo*", el vendedor siempre observará que su animal pesa un poco más de lo que piensan los demás y que tiene características positivas en cuanto a su conformación, todo lo contrario observará el comprador que "*pordebajea*"¹²¹ o desprestigia lo que dice el vendedor. Así hasta que pesa más el poder de convencimiento de uno de los dos, la urgencia del dinero, la astucia y agilidad de visión enriquecida por la experiencia del comprador o del vendedor para efectuar el negocio.

¹²¹ Actitud de desprecio hacia las cosas.

Si el negocio se establece al ojo se empieza desde temprano en la mañana siguiendo un ritual particular de transacción del valor del animal. En este caso, el comprador interesado circunda el área de la Plazuela buscando el ganado que le interesa. Cuando lo ha localizado se acerca suavemente al sitio donde está el vendedor y escucha si alguien más le está haciendo ofertas, cuando puede determinar los distintos valores de ofrecimiento, elabora su propia valoración antes de acercarse parsimonioso al vendedor y le murmulla al oído: "*¿Cuánto?*". El vendedor contesta el valor con el mismo tono de voz, bajando la cabeza, sin que los demás escuchan. El comprador se aleja y le da la vuelta al animal demostrando desinterés, incluso puede marcharse a observar otros animales. Luego de "**echar el ojo**" a varios animales, el comprador se detiene y piensa cuál es el de su interés y se acerca nuevamente, silencioso y sin aspavientos, al vendedor y lo hala de un brazo apartándolo del resto de personas que lo rodean. En esos acercamientos el comprador le "**echa el brazo**" por encima del hombro y le susurra el precio al oído, a la vez que lo empuja con lentitud y camaradería alejándolo de la multitud que lo circunda, hasta donde nadie los escuche. Y allí en total discreción y privacidad regatean el precio hasta dos instancias: si le gustó el precio al vendedor cierra el negocio diciéndole: "*listo*", pero esto no ocurre al primer ofrecimiento, porque el comprador siempre va a ofrecer por debajo del precio dado. Por consiguiente, el vendedor mueve la cabeza de forma negativa y se hace de rogar apartándose de él y se vuelve a acercarse a su animal donde permanecen los otros posibles compradores que están interesados en el negocio, y que al igual están regateando el precio después de haber pasado por este primer paso de demanda. Es costumbre que la persona interesada en comprar ganado "*charle*" varias veces al vendedor, esto establece un diálogo de "oídos", donde se murmulla el precio que se ofrece o que se pide.

Insistentemente el comprador lo puede volver a halar y a apartar de los otros, pero primero se tiene que acercarse al círculo de posibles compradores y tratar de escuchar o averiguar cuánto están ofreciendo por el animal. Luego de hacer un balance de los precios ofrecidos ahí si puede halar del brazo nuevamente al vendedor y ofrecerle un precio que el cree que aceptará, si el vendedor así lo considera, si no le dirá: "*Pero me dan más por ese animal, mírele las costillas, las caderas...*". Esto lo hará para presionar más y que acepte el valor pedido. El comprador no se quedará atrás en el tire y afloje de este tipo de negocios, le sacará los trapos al sol y le dirá que la ve flaca o pelada, en fin cualquier cosa que lo obligue a recapacitar en lo pedido. Y así pueden pasar varios susurros entre oídos hasta que al fin uno le suena al vendedor y se llevan el animal.

A veces, del lugar es imposible escapar del efecto de unas tres hasta diez, sino es más, botellas de cerveza, que como buen boyaco prefiere la Bavaria, como signo identitario del triunfo de los negocios cumplidos. Este comportamiento sirve para limar asperezas que haya dejado el negocio realizado y sucede antes o después de contar cada billete del pago en efectivo, depende el grado de confian-

za que se tenga. Se toma cerveza antes de contar los billetes si hay una relación de amistad de lo contrario se hace después. Si hay o no, una relación familiar o de amistad entre los negociantes, el vendedor empieza por brindar una cerveza al comprador del ganado como signo de cordialidad y reconocimiento por haber hecho realidad la venta del ganado, de ahí el comprador responde con otra más hasta que a veces se pierde la cuenta de quien debe pagarla. En ocasiones, termina pagando la cuenta el que vendió, por haber recibido dinero. La misma gente se cura en salud y prefiere venderle a los conocidos, porque se han visto casos de gente que han sido engañados por negociantes que vienen de otros municipios con camiones, envolatando a la gente con los pagos, convenciendo a los vendedores de ser gentes importantes y después de cerrar el negocio a muy buenos precios y con el ganado embarcado, emborrachaban al vendedor hasta dejarlo fuera de combate, volándose del pueblo con el ganado sin más cuento. Este mal se curó con la propuesta de la Asociación de Ganaderos que opera en la región, de sacar una boleta de venta que deben llenar tanto el vendedor como el comprador y que es requisito para salir del sitio a paz y salvo.

10. Conclusiones.

Primero que todo debo decir que este trabajo de grado es puramente etnográfico porque me tomó mucho tiempo conocer la gente y la vereda para luego recoger y organizar la información, debido a que muchas de las prácticas agrícolas aquí contenidas no eran nombradas en las largas charlas que tuve con la gente, por lo que decidí a buen tiempo vivir con ellos, a modo de acompañamiento y de colaboración en sus quehaceres, para entender la práctica que llevaban a cabo cada uno de ellos. Las tres familias que permitieron que yo viviera con ellas me concedieron el espacio para construir un grado de confianza con cada uno de ellos y me llevó a relacionarme con los demás habitantes de la vereda. La forma en que llego a describir profundamente y en detalle las prácticas agrícolas y el mercadeo se hizo gracias a la confianza que en mí depositó la gente, por su grado de cercanía con mi familia y porque me permitieron grabar en video VHS muchas de estas labores que fueron muchas veces observadas por la misma comunidad y por mí misma para complementar la información, siendo una valiosa herramienta de investigación que debe ser tomada en cuenta para el desarrollo del trabajo de campo en ciencias sociales, porque el ojo humano a veces no capta todo de una sola vez, siendo importante remirarse una y otra vez para entender las prácticas sociales. Además considero importante que la cercanía y el grado de compromiso social y político con las comunidades debe ser claro en sus pretensiones y tener raíces y si no las hay se deben cimentar para construir un trueque de saberes en donde las comunidades permitan que el antropólogo entre en sus vidas y muestren su pensamiento, y viceversa. El análisis del pensamiento de la gente de la vereda Resguardo Mochilero en torno a la producción y el mercadeo es una cosecha futura que ya se está gestando a través del encuentro permanente con ellos y de la construcción de propuestas para mantener las prácticas agrícolas tradicionales que han sido buenas y de las semillas que los ha acompañado desde los antiguos, siendo la base que permitirá reforzar y formar cadenas productivas de mercado para que las generaciones futuras no abandonen la “humanidad del maíz” sembrado en la “santa tierra”.

Este trabajo es un aporte al conocimiento de la identidad a través de la construcción del espacio y del tiempo desde las relaciones sociales de los campesinos

de esta vereda-resguardo en torno a la producción agrícola y la concepción del medio natural, hoy vista políticamente como el ambiente, después de ser aprobados los Planes de Ordenamiento Territorial, concluyendo que estos estudios desconocen la concepción cultural del territorio y de las prácticas relacionadas con factores naturales y económicos. También respondió a la intención de investigar las relaciones territoriales en un núcleo de población en relación a la dispersión y concentración, así como la relativa proporcionalidad de la distribución de población en la vereda-resguardo, entendidas bajo las interrelaciones entre espacio y estructura socio-cultural. El estudio de estas agrupaciones ayudó a complementar la comprensión del territorio colectivo real y el análisis de los factores que lo determinan como tal, con sus transformaciones en el tiempo. Donde se comprendió la existencia de distintos centros o unidades territoriales que se integran en una unidad dialéctica que se precisa en valores asimétricos con tendencia a la integración, que ponen de manifiesto la existencia del resguardo que antiguamente formaba parte de este territorio, como se puede comprobar en el trabajo de grado en Antropología que la estudiante Ángela Caro está adelantando, sobre la organización política y económica colonial en el Bajo Valle de Tenza, desde el año 1550 hasta 1650.

Desde la Sociología **Fals Borda**, en *El hombre y la tierra en Boyacá* (1979), caracteriza a los campesinos en Boyacá según su relación con la tierra como fuente de poder, prestigio y marco para la identificación personal. Apenas tenuemente sobrevive la tradición indígena (y española clásica) de la tierra como bien común visto por la Antropología. El esfuerzo que realicé en este trabajo de grado consistió en acompañar los procesos agrícolas y la vida en general de la gente y en escuchar de muchos de los habitantes de la vereda cual es la concepción frente a la producción y mercadeo, tanto en la vereda como en el pueblo, a nivel histórico. Se caracterizó social y económicamente el campesinado en cuanto a los sistemas de explotación agraria desde el recuerdo más remoto en la memoria hasta la complejización de la misma por la incorporación de nueva tecnología, como una forma de mecanización de los métodos agrícolas. El método usado para dejar ver la concepción de la economía campesina consistió en las descripciones puramente cualitativas, más que cuantitativas, por cuanto los campesinos no tienen en cuenta la estadística elemental de sus propios gastos, resultando difícil el seguimiento en cifras.

La vereda Resguardo Mochilero estaba habitada por terratenientes que abogaron por la aplicación de la ley 200 de 1944, la cual buscaba anular los posibles efectos de la aplicación de la ley 200 de 1936, declarando de conveniencia pública los contratos de aparcería, como una de las formas más relevantes de sujeción del campesino sin tierra a la propiedad de los terratenientes, y de aislamiento de dicha mano de obra y de sus productos, con respecto a los mercados. Esto se puede entender mejor en el primer capítulo de este trabajo de grado, en el cual describo el proceso de apertura del monte para adecuar las tierras para la ganadería a través de las obligas, mucho tiempo después los hacendados se vieron forzados a vender

sus tierras que algunos aparceros aprovecharon para comprar, mientras que otros recibieron tierras por los servicios prestados gracias a la generosidad de algunos de ellos. Este hecho hizo que la actividad ganadera se viera disminuida, dando paso a la práctica social de la agricultura como la describo en los capítulos 5, 6 y 7, lo que no significa que esta actividad haya pasado a ser la principal actividad económica. Sólo resalto la importancia de que una vez adquiridas las tierras se empezaron a tejer las relaciones sociales en torno al trabajo agrícola y se reprodujeron las prácticas y el conocimiento adquirido a través de las generaciones.

La vereda como espacio territorial reconstruido con significados y significantes, apropiado por los aparceros que adquirieron la tierra para sus hijos, se reconoce a través de varios lugares dentro y fuera de la vereda, los cuales son referentes del vivir diario, de la orientación y de las historias de los antiguos que aún perviven en la memoria oral, como fieles testigos de las transformaciones socioculturales a su interior. Estos lugares se relacionan entre sí, formando a su vez parte de un conocimiento más amplio en torno a los ciclos periodizados de los fenómenos climáticos que inciden en la agricultura y la ganadería.

La organización social de la familia nuclear en torno al trabajo se puede evidenciar en las labores cotidianas, periodizadas en el tiempo a través del calendario agrícola y ganadero, particularizadas por la división social del trabajo. Se puede concluir que la familia nuclear es la base económica cuando se hacen siembras pequeñas de pancoger, contrario a como se ha venido diciendo hasta ahora en los estudios de economía campesina. Mientras que la familia extensa apoya (brazos prestados o estancias) a la familia nuclear cuando ésta adelanta una siembra de cultivos asociados grandes o monocultivos. El sistema social de parentesco existente en la vereda es importante porque sostiene las formas de trabajo colectivos que aún hoy se practican. Hasta hace muy poco las mujeres no heredaban la tierra porque eran los hombres los que las recibían como señal de que podían conseguir mujer para formar un nuevo hogar. Esto demuestra que el sistema de relaciones de parentesco está mediatizado por la posesión de la tierra por parte del hombre.

Aunque las formas de adquisición de la tierra en la vereda obedecen a las formas de la propiedad individual, aún subsisten en algunas partes la propiedad colectiva familiar, como remanente de la organización social antigua: las hijuelas. Además las formas de trabajo que se realizan en muchas de ellas son colectivas y se pactan bajo la figura de trueques, muchas veces recurriendo a trabajar tierras prestadas por no tener suficiente tierra propia, sin que medie el capital monetario. Esto no quiere decir que no se trabaje por jornales pagos, siendo estos más representativos cuando se trata de trabajos grandes para personas prestantes.

La tierra es entonces para la gente de la vereda Resguardo Mochilero un medio de vida con un vasto conocimiento para poder obtener las mejores cosechas anuales o semestrales. Lo que se traduce en una clasificación en torno a ciertos elementos comparativos de la calidad de la tierra lo que posibilita distintos tipos de siem-

bra, en donde se destaca que no todas las tierras de tercera calidad son malas porque permiten ciertos cultivos tradicionales. Ese conocimiento está muy ligado con la caracterización y comportamiento climático dentro y fuera de la vereda, que se puede leer en el medio natural y que señala y permite en cierta forma una domesticación de los mismos, a través de su predictibilidad para que los cultivos o la adaptación de estos al clima sea la más benévola. Es por esto que la gente sabe qué productos se pueden dar mejor en loma o en terrenos planos y qué dirección deben tener los surcos o caminos para que no se encharquen ni tampoco para que se escurra toda el agua.

El proceso agrícola tiene su comienzo en la preparación de la tierra en un tiempo largo o corto de sol, según sea el período de siembra de Año Grande o de Guayome, respectivamente, para luego si dar paso a la siembra de las distintas semillas, teniendo en cuenta que coincida con la llegada de lluvias largas o cortas después de la temporada de sol correspondiente, calculando que el período de floración, maduración y cosecha concuerde con la llegada del periodo de sol siguiente (largo o corto), según el tiempo de cosecha de cada producto. Además de que cuando se trabaja un barbecho en tierra nueva se debe tener en cuenta que las distintas etapas de la preparación, en relación a rozar monte, quemar y/o hoguierar, romper el llano, picar, calar, melgar, zanjear, hoyar y tapar los hoyos, debe ser realizado en el transcurso de la temporada larga o corta de sol. En Año Grande se siembra más comida, incluyendo el recaó, y en Guayome se puede sembrar el mismo tipo de comida, pero en menor cantidad, en especial el recaó.

El sol y la luna son muy importantes para que una sementera salga o suba - como lo dice la misma gente- sobre todo cuando el sol calienta el barbecho donde han sido sembradas las semillas, ojalá cuando llueve y calienta seguido, y cuando se siembra en luna menguante. La menguante del verano ayuda a que se seque el agua de las plantas maduras, ayudando a que se puedan recoger bien las cosechas y que no las ataquen las plagas, pero si hay mucho verano y la planta no ha alcanzado a madurar, la daña, porque la hace crecer rápidamente, la apura, y no la deja crecer a su gusto, amarillándola. En ésta temporada, cuando aparecen los guayomitos (tiempos cortos de sol) en medio de la temporada de lluvias hacen que se maduren los cultivos.

Los cambios en la siembra de cada uno de los productos, de ayer a hoy, son básicamente en relación con la forma de la preparación de la tierra, los aditivos para abonarla, la disposición de las semillas en los caminos o surcos, las herramientas utilizadas, las clases de semillas y los cuidados de la sementera, es decir, que las formas tradicionales sobreviven gracias a que los mayores las siguen practicando, por eso se hace tan importante trabajar con los mayores, porque este conocimiento pase a las nuevas generaciones para que no desaparezcan de nuestra tierra. Las semillas han sido clasificadas desde tiempos pasados en tres: la comida o duras, el recaó o granos y las pepas (de frutos); además de otros siembros como la caña

de azúcar, la huerta, las verduras, las distintas clases de plátanos y el pasto Imperial que se distinguen por la forma de siembra.

La disposición de las semillas en un surco se puede observar según el tipo de asociación o cateo de semillas que se ha ido cambiado con la introducción del nuevo sistema de producción agrícola y económica impulsado por el capitalismo para que la gente dependa de los insumos agrícolas necesarios para sacar adelante una cosecha y de los productos traídos de afuera. Inicialmente se sembraba la mayoría del recaó y la comida reunida en un mismo hoyo, lo que se denominaba un mutal o ajiaco, relacionado con la forma de preparación de la comida, en donde se distinguen algunos alimentos como principales, en el caso de la “comida”, como es denominado todo tipo de tubérculo sembrado en el centro de los surcos, mientras el recaó está sembrado al lado, el cual no se nombra porque se entiende que acompaña a la comida, sin desmeritar el valor que tiene. La papa era, y aún lo sigue siendo, el cultivo principal acompañado por el haba, el frijol, la alverja, mientras el maíz siempre se ha ubicado al lado derecho de los caminos. Paulatinamente esta forma de cultivo fue cambiando tendiente a la separación de las semillas sembradas en un mismo hoyo, entonces se empezó a sembrar el recaó aparte de las duras, pasando del centro de los caminos a las orillas, especialmente a la izquierda. Es importante mencionar que la mayoría de los cultivos asociados en un mismo hoyo (mutal) se consumen también en forma asociativa una vez han madurado todas las semilla, entonces son cosechados al mismo tiempo, precisamente por eso se siembran juntos (por ejemplo, la papa, el frijol, el haba), mientras que otros cultivos que se siembran cerca de los anteriores, como el maíz y ciertas plantas que dan sabor a las comidas se preparan aparte del resto de comida, una vez son cosechados. La razón por la cual se separaron los cultivos se basa en el mejor aprovechamiento de la tierra de los caminos para obtener más alimento. Esto a su vez generó un cambio en la preparación de la comida en la que se observa que ya no se cocina el recaó con la comida en una misma olla, como ocurría cuando se sembraba el mutal.

La relación entre el sembrar y el cocinar se entiende como la forma asociativa de productos que se pueden sembrar conjuntamente en un mismo hoyo o en sus proximidades aduciendo que se pueden consumir bajo esas mismas asociaciones. Las metáforas que relacionan el proceso de cultivo con el proceso de preparación de los alimentos son por ejemplo el caso de barbechar un retazo de tierra con cal, relacionado con salar un pedazo de carne. Otra metáfora es la de nombrar el mute o ajiaco como un cultivo, lo único que los diferencian es donde se depositan: un hoyo y una olla. Otra metáfora es la de sembrar maíz, como el que va pa’ misa.

Los avances o cambios tecnológicos originados por la incursión del nuevo sistema de producción introducido por la Revolución Verde, acabó con la forma tradicional de sembrar la tierra, debido a la entrada de nuevos insumos, semillas, prácticas agrícolas y técnicas que prometían agilizar los modos de producción para

umentar la riqueza, han sido distractores que impulsaron el abandono de los modos de producción propios y tradicionales, porque implicaban mayor esfuerzo, cambios que fueron aceptados voluntariamente por la gente, embelezados por el sueño de mejorar el proceso de producción, sin detenerse a pensar que empezaba una cadena de deterioro del medio ecológico y del organismo humano y animal, empeorando las condiciones de producción y la calidad de los productos, empatando con el aumento del costo de vida.

El sistema de producción agrícola antiguo permitía una seguridad frente a diversas necesidades humanas, pero gracias a la monopolización, apertura e imposición del mercado, y la entrada de este nuevo sistema de producción, acabaron con muchas semillas agrícolas nativas, prácticas agrícolas que relacionaban diferentes factores de las lluvias, del sol, de la luna, de las distintas alturas, del suelo y del viento, y los circuitos de mercado que había en la región, a la vez que fue detonante del cambio en la dieta alimenticia, del tratamiento de enfermedades comunes, del vestido, del valor de la riqueza (la gente antigua trabaja y no espera ganar plata, mientras que los jóvenes sí, sin trabajar tanto), de las formas de trabajo y del pensamiento. El cambio en el modo de producción acabó con los oficios de tejedores de mantas, lienzos, alpargatas, ruanas, etc., tiradores de fique, talladores y constructores de trapiches de piedra, gañanes o bueyeros, constructores de casas de tierra, hasta llegar casi a su total extinción, como ocurrió con el guarapo, la chicha y el “tapetuza” que se vendían en grandes cantidades en el pueblo.

Además ciertos cambios ambientales originados por los megaproyectos industriales en la región causaron estragos en el modo de vida de la gente en el campo, como se puede entender con la disminución de la producción agrícola causada por la construcción de la represa de Chivor que originó un cambio climático que dañó muchos cultivos frutales reconocidos en la región. Otros factores han incidido también en el desmejoramiento de la calidad de vida social de la gente, como es el caso del desgaste del suelo ocasionado por la escasa rotación de cultivos debido a la fragmentación de la tierra por la herencia, el cambio de economía agrícola a ganadera impulsada desde las haciendas, la entrada de plagas causada por el cambio climático, la introducción de nuevas especies agrícolas, la incursión de nuevos mercados, la migración o el desplazamiento por la violencia que se viene gestando desde tiempos coloniales y la desfragmentación de la familia extensa por el cambio en la forma de vida y la estructura de parentesco.

La introducción de elementos modernos del mundo civilizado en la vereda, como la electricidad, la televisión, el acueducto, las carreteras, los hábitos de salud y de higiene, además de otros mecanismos estatales encaminados a enajenar la vida misma, como la compra de nacimientos de agua en las fincas de la gente, las diversas prohibiciones para disponer de los recursos naturales propios y de la exclusión de las decisiones de mayor importancia social y económica, etc., han provocado el empeoramiento de las condiciones de vida y han propiciado el apego asistencialista

al Estado Mayor para solucionar las necesidades básicas imperantes de dicha sociedad, destruyendo la capacidad misma de autogestión y de decisión de la comunidad frente a sus propios problemas, llevándolos a girar en torno al apadrinamiento político, generando un ritmo desestabilizador que sigue su cuenta hacia la desaparición silenciosa del saber tradicional.

11. Bibliografía.

ARANDA, Misael. DAGUA HURTADO, Abelino. VASCO URIBE, Luis Guillermo.

1998 Guambianos. Hijos del aroiris y del agua. Editoriales: Fondo de Promoción de la Cultura, Fundación Alejandro Ángel Escobar, Los Cuatro Elementos y CEREC. Bogotá.

ACADEMIA COLOMBIANA DE CIENCIAS EXACTAS, FÍSICAS Y NATURALES.

1994 *Estudios ecológicos del páramo y del bosque altoandino. Cordillera Oriental de Colombia.* Bogotá.

ALAMEDA OSPINA, Raúl.

1994 "Por una teoría económica propia". *Revista No. 10 de la Academia Colombiana de Ciencias Económicas*. Marzo 6.

AUGÉ, Marc.

1998 *Las formas del olvido.* Primera Edición. Editorial Gedisa. Barcelona.

BALANDIER, Georges.

1994 "Elogio de la fecundidad del movimiento." *El Desorden. La teoría del caos y las ciencias sociales.* Editorial Gedisa. Segunda Edición, Barcelona.

BONILLA, Víctor Daniel / FINDJI, María Teresa.

1986 *La invención de los mapas parlantes y su utilización como herramienta de educación.* Ed. Colombia Nuestra.

BOUYASSE – CASSAGNE, Thérèse. HARRIS, Olivia. PLATT, Tristán. CERECEDA, Verónica.

1987 "Tres reflexiones sobre el pensamiento andino." Editorial HISBOL. La Paz.

CARRILLO, Maria Teresa.

Los Caminos del Agua. Tesis de Grado en Antropología.

CHAPPLE, Eliot Dismore.

1972 *El hombre cultural y el hombre biológico.* México: Pax-México.

CORPOCHIVOR.

1996 *Plan Ambiental.* Municipio de Garagoa.

DURSTON, John W.

1982 "Clase y Cultura en la transformación del campesinado". En *Revista de la CEPAL*. Mes: Abril. Pág. 155 a 177.

ECHEVERRY, Catalina.

1996 *Imaginarios de la Vida Campesina.* Tesis de Antropología de la Universidad Nacional. Bogotá.

ESCOBAR, Arturo.

1989 "Desarrollismo, Ecologismo y Nuevos Movimientos sociales en América Latina". *Revista Universidad de Antioquia*. Vol. 58 N° 218. pp. 12-22.

1994 "El Desarrollo Sostenible: Diálogo de Discursos" *Revista Foro* N° 23. pp. 98-112.

FALS BORDA, Orlando.

1979 *Campesinos de los Andes. Estudio Sociológico de Saucio.* Ed. Punta de Lanza. Bogotá.

1973 *El Hombre y la Tierra en Boyacá. Desarrollo histórico de una Sociedad Minifundista.* Ed. Punta de Lanza. Bogota, (Primera edición 1957).

FIRTH, Raymond.

1974 *Hombre y cultura. La obra de Bronislaw Malinowski.* Siglo XXI. Madrid.

FUNDACIÓN ECOSISTEMAS ANDINOS.

1995 *El páramo: ecosistema de alta montaña.* Santafé de Bogotá.

GALVIS, Silvia.

1993 *Vida Mía.* Ed. Planeta. Bogotá.

GARCÍA, José Luis.

1976 *Antropología del Territorio*. Taller Ediciones JB, Madrid, España.

GARRÓN, Emilio.

1981 "Los lenguajes no verbales." *Imagen y Lenguajes*. Editorial Fontanella. Colección Signos. Barcelona.

GARY, Urton.

1.985 "Etnoastronomía, Organización Social y Calendario Ritual en una comunidad andina." En: *La tecnología en el mundo andino*.

GEERTZ, Clifford.

1997 *La interpretación de las culturas*. Editorial Gedisa. España, Barcelona.

GNECCO, Cristóbal / ZAMBRANO, Marta.

2000 *Memorias Hegemónicas, memorias disidentes. El pasado como política de la historia*. Instituto Colombiano de Antropología e Historia. (ICANH). Bogotá.

GODELIER, M.

1981 "Territorios". *Útiles de Encuesta y de Análisis Antropológicos*. Fundamentos eds. Madrid.

HARDESTY, Donald L.

1977 *Antropología Ecológica*. Universidad de Nevada, Reno. Ediciones Bellaterra S.A. Barcelona.

HEYNIG, Klaus.

1982 "Principales enfoques sobre la economía campesina". *Revista de la CEPAL*. Mes de Abril. pp. 115 a 142.

JIMENO, Miriam.

2001 "Unificación Nacional y Educación de Territorios Nacionales, el caso del Vaupés." *Revista Colombiana de Antropología*. Vol. XXII. Bogotá.

LEFF, Enrique.

1994 *Ciencias Sociales y Formación Ambiental*. Gedisa. México. pp. 16-20.

1986 *Ecología y Capital: hacia una perspectiva ambiental del Desarrollo*. U.A.M. México. pp. 203-215.

MAYA, ÁNGEL AUGUSTO.

1998. "Ecosistema y Cultura". **Revista Politeia I**, No. 4. pp. 117-123.

MONSALVE PARRA, Dora.

1997 Notas de clase de Antropología Especial: *Campesinos*. II semestre de Antropología U.N.

MORENO GUZMÁN, Elizabeth.

1984 *El habla popular de Miraflores*. Tunja.

MONDRAGÓN, Héctor. FAJARDO, Darío. MOLANO, Alfredo.

1996 *Reforma Agraria*. En VIII Foro Nacional "Paz: Democracia, Justicia y Desarrollo." Comité Permanente por la defensa de los derechos humanos. Bogotá 11, 12 y 13 de julio.

MURRA, John V.

1975 Formaciones económicas y políticas del mundo andino. Ed. Instituto de Estudios Peruanos, Lima.

NEWELL, Norman D.

1975 "Biología y Cultura. Introducción a la antropología Biológica y Social". *Selecciones de Cientific American*. Madrid, Blume.

OBEREM, Udo.

1981 El acceso a recursos naturales de diferentes ecologías en la Sierra Ecuatoriana (siglo XVI). Ed. Pendoneros 20, Otavalo.

OSBORN, Ann.

1995 *Las Cuatro Estaciones. Mitología y estructura social entre los Uwa*. Colección bibliográfica Banco de la República. Bogotá.

PÁRAMO ROCHA, Guillermo.

1987 "La naturaleza como cultura". *Revista de la Universidad Nacional de Colombia*. Bogotá. No.12 (mayo) pág. 63-64.

PARRA, William Genaro.

1984 *La Quigua*. Planeación. Alcaldía Municipal de Garagoa.

PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL.

1999 Alcaldía Municipal de Garagoa, Boyacá.

PLAN BÁSICO DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL (PBOT).

2002 *Visión técnica del territorio*. Municipio de Garagoa.

RAPPAPORT, Joanne.

1988 "Relaciones de intercambio en el sur de Nariño". *Revista Museo del Oro*. Boletín No. 22. Mes 09 a 12.

TYLER, Stephen A.

1991 "La etnografía posmoderna: de documento de lo oculto a documento oculto." (Reynoso, Carlos). *En Surgimiento de la Antropología Moderna*. Gedisa, Barcelona.

RICOEUR, Paul.

1999 La lectura del tiempo pasado. Ediciones de la Universidad Autónoma de Madrid. Arrecife Producciones. Madrid.

1995 Tiempo y Narración. Configuración del tiempo en el relato histórico. Ed. Siglo XXI Editores, S.A. México.

SACHS, Wolfgang.

1996 *Diccionario del Desarrollo*. Protec. Lima.

SHAWIN, Theodor.

1979 *Campesinos y Sociedades Campesinas*. Fondo de cultura Económica. México.

STRUM, Helmut.

1985 *Ecología de los páramos andinos: una visión preliminar integrada*. Bogotá, Universidad Nacional de Colombia.

TSETUNG, Mao.

1966 *Cuatro tesis filosóficas*. Ed. En lenguas extranjeras. Pekín.

TURNER, Victor.

1978. "Notes of Processual Symbolic Analysis." *Image and Pilgrimage in Christian Culture*. New York.

URIBE VILLEGAS, María Alicia.

1986 *De los nombres de las gentes y de los ríos y de las montañas y de otros elementos del paisaje*: Un estudio etnohistórico de la Antroponimia y la Toponimia del Alto Magdalena. Tesis de Antropología. Universidad de los Andes.

VASCO URIBE, Luis Guillermo.

1983 "Algunas reflexiones epistemológicas sobre la utilización del método etnográfico en trabajo de campo". Ponencia presentada al *II Congreso Nacional de Antropología en Colombia*, en *Boletín de Antropología*, Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia, Vol. V, Nos. 17-19, tomo II, Universidad de Antioquia, Medellín.

1991 *Sembrar y vivir en nuestra tierra*. Bogotá, ediciones Colombia Nuestra.

VESSURI, Hebe.

1986 "Antropología y Ambiente". *Los problemas del Conocimiento y la Perspectiva Ambiental del Desarrollo*. Ed. Siglo XXI. México.

WOLF, Eric.

1978 *Los Campesinos*. Ed. Labor. Barcelona, [Primera edición 1971].

Anexo I

Vocabulario y dichos de la Vereda de Resguardo Mochilero.

PALABRAS

- **Abasi:** Recuperar la base de inversión de un cultivo.
- **Acardenelada:** Chupones de bruja.
- **Achichar:** Podrir.
- **Achilar:** Sementera que se marchita. *"La planta no creció más, se quiere es morir más bien."* (Don Pedro Mora Fernández). Apilar maíz.
- **Aclimatar:** Adaptación climática de la semilla a una altura determinada. Se traslada una semilla de tierra fría a tierra templada o cálida, o viceversa, para que se aclimate. También se dice que es la adaptación de la semilla al desgaste del suelo causado por la erosión, cuando hay poca rotación.
- **Aguachento:** Inundación. Pasto inundado. Claro o contrario a espeso.
- **Aguaitar:** Aguantar.
- **Ahuyama Candelaria:** Hortaliza de clima templado.
- **Ajal:** Sementera de ajos.
- **Albaceo o Albacea:** Cuarto o zarzo de depósito de granos.
- **Almácigo:** Semillas que se dejan en el zarzo o en una parte libre de humedad para que se sequen y puedan ser utilizadas para las próximas siembras. Hacer un semillero y sembrarlos en tierra. Semilla que se sembraba regada sobre la tierra y que después se tapaba picando la tierra con azadones. Antiguamente se tapaba mucha alverja.
- **Alteronudo:** Referido a los fuertes rayos del sol que queman las sementeras. Alto o superior.
- **Aplatanarse:** Color amarillo que toman las semillas de *"recao"* o de *"comida"* cuando están maduras. Se dice que el plátano se pone de color amarillo cuando está maduro.
- **Aporcar:** Atierrar.
- **Apuntantis:** Cosas con gran valor económico.

- **Arracachal:** Sementera de arracacha.
- **Arrebolar:** Color amarillo que toman las plantas de una sementera cuando los rayos solares las queman.
- **Arribeños:** Gente del Reino y Madre.
- **Asemillar:** Guardar semillas en el zarzo para las próximas siembras. Conseguir semilla para la siembra.
- **Atierrar:** Aporcar, palear o traspalear. Arropar con tierra o colocar tierra a ambos lados de las plantas de una sementera que está en la etapa de floración.
- **Babaguyes:** Pájaros negros que se comen las chías.
- **Ballisco, cacota, junche:** Cáscara de semillas secas o granzón.
- **Baloyuda:** Dura.
- **Baraja:** Medida de tela para vestir.
- **Barbasco:** Hierba considerada maleza que perjudica la sementera.
- **Bichuela:** Planta a punto de dar fruto: *"en bichuela"*. Vaina que contiene semillas.
- **Bijitoque:** Manojito de fique que se envuelve en el puño.
- **Bojo:** Bajo de peso.
- **Bordón o recatón:** Antiguo punzón o chuzo de madera, algunos provistos con una punta de hierro. Usado para hoyar la tierra y sembrar los granos.
- **Bordonazu:** Punzar la tierra con el bordón o recatón.
- **Cabestro:** En la vereda se pronuncia: *"cabresto"*. Dinero que se adelanta para asegurar un negocio. *"Cuando uno negocea una finca o ganado y se negocea de palabra con poco billete."* Mochila en forma de malla: *"...al "cabresto" se le garrotea y no se sale de ahí la carga de maíz."* Lazo corto de amarrar bestias para *"cabrestiar"* o llevar ganado de un lado a otro.
- **Cacharrero, revendedor o intermediario:** Comerciante mayorista o minorista de mercado.
- **Cadejo:** Atado pequeño de tamos de algún cultivo.
- **Cagarruta:** Excremento de insectos como los cucarrones.
- **Caliche:** Color café que toma el agua cuando está estancada.
- **Caminito o Caminito:** Hoyar o hacer los surcos a "ojo" sin seguir una línea recta. Hilera de semillas sembradas en un surco. Sembrar *"caminiño"* el maíz.
- **Camino:** surco.
- **Caney:** Rancho de dos pisos ubicado al lado de las casas de la gente, donde se almacena maíz, papa, etc. Antigüamente se usaba como dormitorio de los niños.
- **Capote:** Vegetación que se tala y se riega en un barbecho.
- **Cargamanto:** Clase de frijol de Mata que crece unos 50 cm. y no tiene bejuco.
- **Catiar:** Asociar semillas en un mismo hoyo de una sementera o en hoyos diferentes a lo largo de varios surcos.

- **Caba:** Medida del ancho de los surcos de un barbecho tomada con el cabo de una pala.
- **Cenizo:** Color amarillo que toman algunos cultivos que han sido atacados por las plagas o por los hielos.
- **Cepas:** Parte superior del tubérculo o la pulpa de la arracacha y de la yuca que se deja secar en los zarzos y se emplea luego como semilla.
- **Chamba o Cequias:** Zanja.
- **Chamiza:** Maleza, hierba o rama seca.
- **Chanchoriar:** Decir carreta.
- **Charrascal:** Monte de ladera bajo.
- **Chía:** Gusano de la tierra que se come la papa, el nabo, la hibia, la ruba, la arracacha, la caña de azúcar, el tomate de árbol y el pasto Kikuy. Se transforma en cucarrón.
- **Chicote o Chicotico:** Pequeño, poco o corto. Partir en pequeños pedazos una cosa.
- **Chiflo:** Rama de la arracacha.
- **Chigua:** Mochila pequeña que se usaba antes. Encime de una venta.
- **Chilada:** Cantidad de comida: semilla, tubérculos o frutos que se miden en un chile o costal.
- **Chinche:** Insecto sin alas provisto con un pico largo que se queda quieto cuando lo molestan. El chinche se diferencia del pito porque éste no vuela.
- **Chipa:** Base redonda de calceta de plátano que aislaba el calor de las ollas de barro caliente que las mujeres se ponían antiguamente en la cabeza.
- **Chiquero:** Maleza, madera o ramaje que cubre un barbecho para que abone la tierra antes de ser cultivado. Se puede quemar o dejar sobre el barbecho para que abone.
- **Chure:** Estado verde e inmaduro de las semillas, que no las hace aptas para la siembra ni para el consumo. Cosecha verde.
- **Chuya:** Semilla o producto agrícola duro o pasado de comer.
- **Ciezo:** Cola.
- **Coca:** Conjunto de amero que envuelve un maíz.
- **Cogachar:** Cortar la hierba o rozar el pasto con peinilla de una sementera.
- **Colinos:** Plántulas recién nacidas. Plátano Colino.
- **Comida:** Todo lo que es sembrado en tierra o es cosechado para el autoconsumo o el comercio. Nombre que recibe las sementeras de tubérculos.
- **Contrata:** Pacto de compra de diversos productos que hacen los agricultores con supermercados, tiendas, restaurantes o personas.
- **Correo:** Gente que se ocupaba de llevar y traer cartas y mercancía de un pueblo a otro.

- **Corriente:** Orina.
- **Corroca:** Mochila de concha de armadillo usada para sembrar el maíz y el frijol de Maíz.
- **Corte:** Pedazo de tierra destinado a un cultivo.
- **Corte:** Sementera nacida o que está a punto de cosecharse. Cosecha.
- **Corva:** Parte trasera de la unión entre la pierna y el muslo.
- **Costal Barero:** *"Cabe lo que es más de la carga."* Tejido de doble cabuya que servía para empacar cargas de más de 10 arrobas, para poderlas levantar sobre una andancia o mula. También se estiraba y se acomodaba como una hamaca para descansar.
- **Cuchuca:** Gruesa o *"borojudá"*.
- **Cuerona:** Persona de semblante fuerte.
- **Cuncho:** Junchi.
- **Delate:** Ocupación o trabajo forzoso.
- **Demonizar:** Dejar secar los granos en el zarzo. No se debe tocar el maíz o el garbanzo que se guarda en el zarzo o que se cuelga en el envarado del techo de la casa, hasta que se seque porque se puede *"gorgojiar"*. Por ejemplo, la gente de la vereda dice que en el departamento de Pasto se corta la guadua y se dejan los granos dentro de la guadua para que se *"demonice"*.
- **Descocar:** Deshojar. Abrir en dos partes la coca del maíz.
- **Descogollar:** Cortar la espiga o cogollo del maíz. Una vez polinizadas las mazorcas se quita el cogollo para que no dañe los demás cultivos sembrados.
- **Despitonar:** Separar el tallo que unía el fruto con la planta, como se hace con el lulo, el tomate, la curuba, el haba.
- **Distanciá:** Expresión de medida que indica que una cosa es ancha.
- **Docitas:** Pocas.
- **Dos tierras:** Atierrar dos veces una sementera.
- **Duras:** Tubérculos como la papa, la yuca, la arracacha, el nabo, la hibia, la ruba, la malanga, la maravilla.
- **Empajonar:** *"Jiquia"* u hoja seca de la caña de azúcar que crece mucho.
- **Encabellar:** Estadio del maíz en el que sale cabello a la coca o mazorca.
- **Enchipar:** Enrollar una liana, bejuco o lazo.
- **Encucharar o churruscar:** Estadio del maíz en el que sale la coca o mazorca.
- **Enenantes:** Antiguamente.
- **Enmantecar:** Planta que detiene su crecimiento. La ramas de la arracacha madura enmantecan el maíz cuando se le siembra muy cerca de ella. El polen del maíz cuando la mazorca ya está madura puede enmantecar los demás siembros, por eso se corta la espiga o cogollo. No se debe tocar la planta de la calabaza o de la batata antes de que de fruto porque se enmanteca.

- **Ensasonada:** Mazorca madura.
- **Entoyalado o enastrojado:** Potrero o barbecho que se ha abandonado y se está regenerando con bosque nativo.
- **Envidar:** Ofrecer al comprador o intermediario una cosecha.
- **Eriao:** Pronunciación del barbecho arado. Forma alegórica de relacionar la plaza de mercado con un gran barbecho de donde se sacan muchas cosechas.
- **Espigar o “echar a cogollar el maíz”:** Espiga que le sale al maíz.
- **Estallar:** Sementera que empieza a germinar.
- **Estancia:** Tierra que presta la gente más pudiente de una vereda a los que no tienen. En algunas ocasiones se entregan estancias a los mismos familiares para que hagan sus propias sementeras, compartiendo la tierra, donde cada uno se responsabiliza individual o colectivamente.
- **Falduda:** Tierra inclinada.
- **Forondas:** Naguas.
- **Galiapalis:** Animales de monte.
- **Garrotea:** Golpear con un palo la semilla que está todavía en cáscara. Apretar una manila o retorcer un nudo con un palo.
- **Gavera:** Molde donde se hacían los bloques de adobe.
- **Gramamento:** Pasto que rumian las reses.
- **Guachapiar:** Rozar o desyerbar.
- **Guardarayas:** Zanjas hechas entre el “rozado” o tala y la “mata” de monte, para evitar que se extienda la candela del barbecho al monte.
- **Guarrusca:** Peinilla o machete.
- **Guerrerea:** Denominación antigua que recibía el matrimonio.
- **Güiba:** Relleno de la arepa. Generalmente se hace de alverja o frijol. Antiguamente se hacía de yuca, arracacha, etc.
- **Habichuela, bichuela o cascabel:** Vaina que envuelve las semillas.
- **Habladías:** Acuerdos verbales.
- **Hijuela:** Herencia sin escritura que recibían todos los hijos estando el padre y/o madre vivos. Proceso de sucesión.
- **Jachar:** Cortar un palo utilizando una hacha.
- **Jechar:** Viene de la palabra “Jecha” que significa madurar o semilla que se pasa de cosechar, y que todavía se puede consumir. Aún no está “chuya” o dura, que no se deja comer.
- **Jedentina:** Mal olor.
- **Jiquia:** Hoja seca o verde que se le quita a la caña de maíz cuando se palea. Hoja de la caña de azúcar.
- **Joyancudo:** Hueco u hondonada en el paisaje.
- **Joyudo u Joyu:** Hoyo en la tierra.

- **Jozar:** Escarbar al tierra.
- **Jrijolal:** Sementera de frijol.
- **Jullería:** En la vereda se dice que eran gritos que se lanzaban desde una loma o cerro para que otros los escucharan. Se dice que antiguamente era la forma de comunicarse entre veredas o sitios distantes.
- **Jumea:** Tonalidad oscura que toman las semillas cuando se hielan. Se dice que las semillas se revuelan.
- **Junchi o cuncho:** Siento del guarapo o chicha. Lo que sobra de cernir algo.
- **Juraco:** Hueco.
- **Juraquiar:** Perforar.
- **Jute:** Alimento, madera o agua que se pudre. Pudrir.
- **La Vega o tierra calidoncita:** Tierra cerca al río Garagoa, en donde el clima es cálido o “calidoncito”.
- **Lejía:** Ceniza que se mezcla con agua y se pone a calentar. Una vez ha hervido se agrega el maíz seco para ablandarlo y cuando esté lo suficientemente hervido se baja y se lava con agua para quitarle la piel de cada grano. El maíz pelado se usa para hacer el mute o los envueltos de maíz pelado.
- **Llanoso:** Plano.
- **Macaniar:** Variación del color en una sementera por exceso de humedad La fibra de fique que se obtiene pasando la hoja a través de los “*sacadores*”, sale de color blanco, pero cuando entra en contacto con la humedad se torna de color negro. Las semillas que pierden el color natural y les sale pintas negras a cafés, también se les dice que se “*macaniaron*”.
- **Maciega:** Pasto chure que come el ganado. Cuando el pasto está maduro, no lo come el ganado. Otra palabra que se relacionan con esta palabra es Resguardo Maciegal.
- **Macoyar o Arrepollar:** Planta que se crece bastante a lado y lado. Por ejemplo, se dice que la papa cuando se aporca se macoya más. Retoñar.
- **Maiceras:** Siembro de maíz.
- **Maiz:** Pronunciación del maíz con acento en la “a”.
- **Majada:** Manojos o racimos de plátanos.
- **Majadear:** Abonar, estercolar.
- **Majagua:** Calceta de huerta Dominicana o huerta Ajiaquera.
- **Majujiado o majujia:** Trabado. Algunas personas reciben el apodo de Majujia o Trabas cuando tienen problemas al hablar.
- **Majujiarse:** Cansarse, tartamudear o trabarse al hablar o al actuar.
- **Mamotiar:** Mamar. Ternero o becerro que toma leche de su madre.
- **Manear:** Amarrar.
- **Mangación:** Demostración o ejemplo.

- **Mantus:** Cortes o cosechas de sementera.
- **Marmuquear:** Fruta que se mancha o se magulla. El mal transporte de los productos agrícolas muchas veces los magulla.
- **Mata de comida o mata de sembradura:** Es la semilla o el conjunto de semillas ("mutal") que se siembran en un mismo hoyo. Denominación que recibe cada planta de una sementera. El fríjol de Mata es una especie de fríjol que crece poco y no tiene bejuco.
- **Mazorca:** Estado verde o maduro de un fruto o semilla. también se le dice al maíz cuando está tierno o verde.
- **Mecato o avío:** Puntal o pequeña comida que se le da a los obreros a las once de la mañana, antes del almuerzo.
- **Medianía:** Potrero o terreno enrastrado.
- **Melga:** Surco. Ancho de un surco o camino. Hacer la melga es hacer los surcos de una sementera.
- **Melgar:** En el Diccionario de la Real Academia de la Lengua se define como faja de terreno que se señala para sembrarla con igualdad. También se relaciona con la palabra chilena: Amelgar, pero la gente de la vereda la pronuncia como melgar, que es hacer los surcos con palas o azadones.
- **Minaje:** Pólvora.
- **Mitacera:** Dividir por la mitad una cosa.
- **Mogote:** Maleza o pastos que no come el ganado.
- **Mugrada:** Bebida con menstruación y otros ingredientes que se da a los hombres para dominar su voluntad.
- **Mutal:** "Cateo" o asociación de varias semillas sembradas en un mismo hoyo o en hoyos cercanos, como la arracacha y el fríjol. Entreverar o intercalar tal o cual planta de arracacha dentro de la caña.
- **Mute:** Sopa que se prepara con maíz pelado con lejía, papa, alverja, fríjol o haba.
- **Navetada:** Medida antigua que correspondía a la capacidad de carga de un cajón hecho de palos de madera. Servía para calcular el valor de una cierta cantidad de fruta o semilla.
- **Nombra:** Tierra que es adquirida por herencia.
- **Paliar:** Palar o picar la tierra por primera vez.
- **Paladas:** Porción de tierra recogida en una pala.
- **Paleros:** Jornaleros u obreros.
- **Palmo:** Medida que se hace con la palma de la mano abierta.
- **Papás Señores:** Nombre que recibían antiguamente los abuelos.
- **Paperas o Papal:** Siembro de papa.
- **Paralear:** Colgar. Poner parales para colgar plantas con bejuco.
- **Parte de papa:** Llevar parte de la cosecha como presente a los amigos.

- **Patio:** Montón de tamos o vainas de algún grano, como la alverja y el frijol.
- **Pepa o uvo:** Fruto.
- **Pionera:** Grupo de peones.
- **Pispiriolo:** *"Gozando se sufre y sufriendo se goza"*. Persona jocosa y optimista.
- **Plan:** Llano.:
- **Plante:** Ganancia de una cosecha.
- **Plantiar:** Poner los insumos agrícolas, la semilla y el trabajo para un cultivo en compañía.
- **Platear:** Palar la tierra en redondo de la tomatera o del lulo. Desyerbar en círculo.
- **Playa:** Orilla de una quebrada.
- **Poletiza:** Poliniza.
- **Por ambía o compañía:** Asociación de trabajo de dos o más socios para trabajar una sementera. *"Trabajar por ambos"*.
- **Pordebajea:** Actitud de desprecio hacia las cosas.
- **Pringado:** Hijo de toro Cebú y vaca Normanda.
- **Pulpas:** Tubérculos de la arracacha o de la yuca.
- **Punta:** Camino o surco pequeño.
- **Puntal de carne:** Comida que se da antes del almuerzo a los obreros.
- **Quirneja:** Cinta o melena de una mochila hecha de *"chacuas"* u hojas retorcidas de fique.
- **Rapa:** Movimiento rápido de una cosa.
- **Rastrojo:** Tierra que ha sido cultivada y se sigue cultivando. Barbecho viejo.
- **Recao:** Semilla de grano, como alverja, frijol, maíz, garbanzo o haba.
- **Recatón:** Bordón.
- **Rejechu:** Planta que no crece más, se madura y se empieza a secar. Producto pasado de cosechar. No es sinónimo de dañado.
- **Rejo:** Cintura.
- **Rematiar:** Crecimiento del bejuco de cualquier planta.
- **Remudar:** Dejar que el ternero *"mame"* de la vaca las veces que sea necesario para que suelte más la leche antes de empezar a ordeñar.
- **Renco:** Cojo.
- **Repollar:** Aproximar el becerro a la vaca para que mame y suelte la leche.
- **Retazo:** Parcela de tierra destinada para un cultivo.
- **Richal:** Cultivo antiguo en donde las semillas no están en hoyos ni surcos diferenciados, sino regados en un barbecho que ha sido talado y quemado anteriormente.
- **Richalón:** Mutal o Tramo. Abundancia: *"mucha mata"*. Crecimiento apresurado de una planta de sementera. Bejuco de algunas plantas de sementera como la Guatila o el Cidrón.
- **Riche:** Sinónimo de pequeño. Semilla pequeña que sale de la cosecha. Papa pequeña.

- **Richi:** Cultivo grande y de excelente calidad.
- **Rimorrias:** Diablo, el Putas, el Satanás.
- **Romaza:** Yerba. Romazal.
- **Romper el llano:** Arar.
- **Rubal:** Sementera de ruba.
- **Rumino:** Chiquito.
- **Rumio, potrero o llano:** Pastizal o prado del cual se alimenta el ganado. Pasto de rume.
- **Rutinaa:** Planta que se queda dormida, no crece.
- **Sagú:** Planta con cepo parecido a la achira de donde saca harina para hacer pan dulce. Planta de tierra templada.
- **Sembrar un ajiaco:** Sembrar varias plantas de sementera.
- **Sólido:** Forma de expresión de la palabra sólo o solitario.
- **Soroque:** Palos o raíces que quedan en el barbecho después de una quema y que se terminan de quemar en pequeñas hogueras. Sinon. Hogueras.
- **Tabla o tajo:** Barbecho. Retazo pequeño de tierra sembrada. Sementera de una o varias semillas encerrada en un cuadro de tierra. Una tabla de arracacha, una tabla de maíz. Parcelas ajedrezadas dentro de un barbecho.
- **Tamo:** Bejuco. Por ejemplo de la alverja y el frijol.
- **Tanejo:** Cepa o semilla de arracacha.
- **Tarabas:** Torno antiguo de madera empleado para torcer cabuyas. Pies sucios que tienen los niños cuando caminan descalzos. Cuernos o cachos de ciertos cucarrones o Chías.
- **Tarimón:** Fogón de tres piedras.
- **Tasada o Tarrada:** Recipiente que sirve para medir una libra de semilla.
- **Tibar:** Árbol que sirve para hacer cabos de palas.
- **Tierra media o templadona:** Tierra de clima templado.
- **Tierra nueva:** Tierra que no se ha cultivado desde hace mucho tiempo. Tierra enrastrada de monte. También llamada "*potrero llano*" o "*medianía*".
- **Toletear:** Partir en varios trozos los tallo de alguna planta.
- **Toy:** Semillas que por descuido se quedaron dentro de la tierra después de haber cosechado una sementera y que vuelven a germinar por sí solas al tiempo de la siguiente siembra. Cualquier semilla que nace sin la intervención humana.
- **Toyalera o Toyal:** Rastrojo de bosque, monte secundario mediano que sale después de tumbiar el monte primario alto. "*Se tumbó la mata principal y ahí sale el "Toyal".*" La persona que tenía más billete en la vereda podía tener una "*toyalera*".
- **Toyo:** Envase de plástico.

- **Tramo o cateo de semillas:** Siembra de varias semillas en un mismo hoyo. Asociación de semillas.
- **Traspaliar:** Volver a palear la tierra por segunda vez.
- **Trillar:** Golpear suavemente con un palo un arrume de atados de frijol, garbanzo o alverja seca para sacar la semilla.
- **Troja:** Zarzo.
- **Valinia:** Valor que tienen las cosas. Incremento del valor de un producto en el mercado.
- **Valume:** Hablar de más, en tono orgulloso.
- **Vendeleche:** Lechero.
- **Verigiar:** Tumbiar una vaca al suelo.
- **Viche:** Inmaduro. Verde.
- **Vuelta de año:** Cada nuevo año que se cultiva.
- **Vuelta de Mano:** Trabajo que se devuelve a una persona que ha sido beneficiada con otro trabajo. Trueque de trabajo que se hace sin mediar un pago en efectivo. Se puede pagar con un trabajo similar o diferente al realizado. Se dice que se pagan fuerzas. Ahora se practica más esta forma de trabajo porque no hay suficiente dinero para pagar obreros. Esta forma de economizar las fuerzas de trabajo se cumple entre amigos o socios.
- **Yerro:** Rejada o paso del arado en tierra.
- **Yucalones:** Corte grande de yucas.
- **Zanjejar:** Hacer acequias para desecar un barbecho o pozo. En la Sabana se siembra la papa colocando la semilla a lo largo de zanjas. Contrario a como se hace en el Valle de Tenza, donde se siembran las semillas en hoyos a lo largo y en el centro de cada surco.
- **Zaraso:** Inmaduro o seco. Fruto que al madurarse viche se torna de color café.
- **Zurrón:** Mochila elaborada en cuero de animales de tinajo, lapa, cuzumbo, etc. Otros zurrones eran usados antiguamente para cargar la miel de caña de las moliendas.

Dichos o frases.

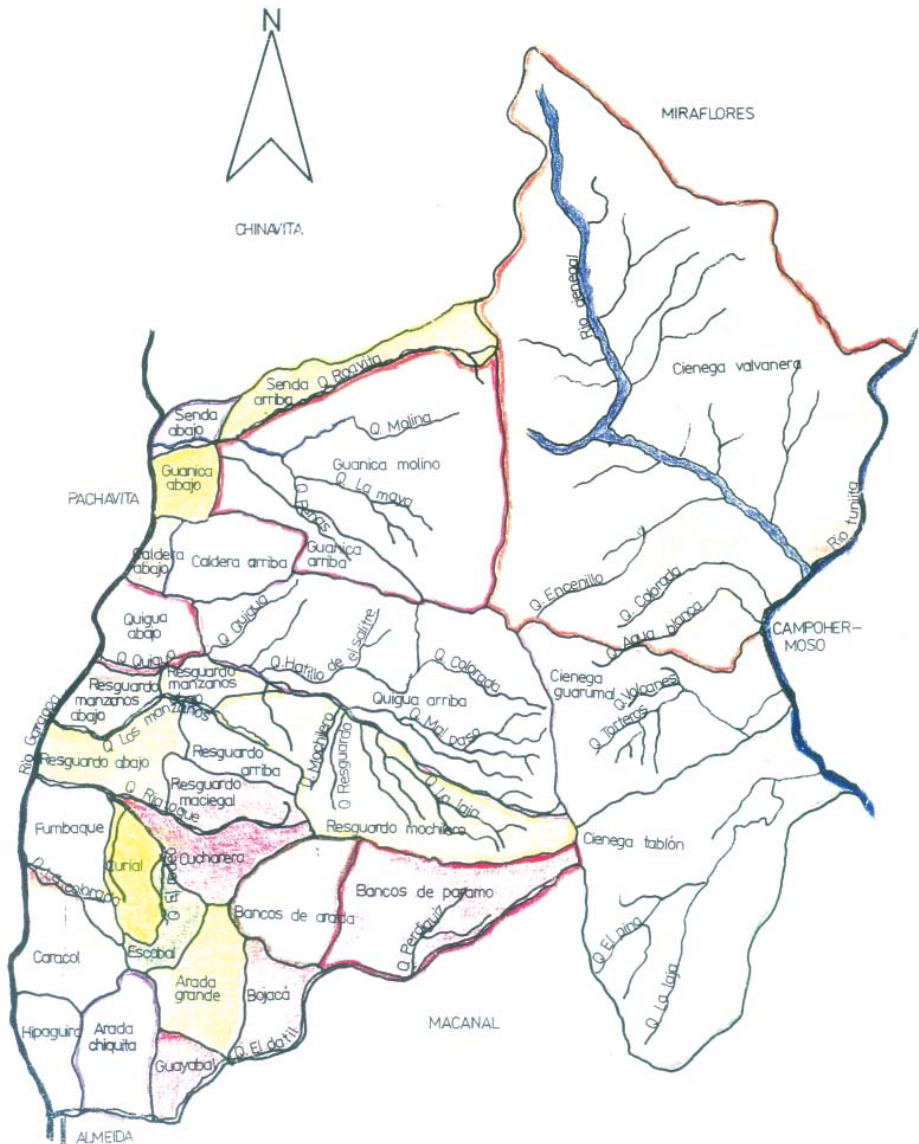
- **"A bote de voleo":** Hablar con muy malas palabras.
- **"A guelta de guey":** Voltear o girar.
- **"A lo parado":** Surcos que se hacen en forma paralela a la suave pendiente.
- **"Acá no se daña la mata de arracacha, la van mucho".** Para decir que una semilla se asocia bien con otra y puede ser sembrada en un mismo hoyo.
- **Albiricias:** Recompensa que se le da a una persona por haber encontrado algo que se le había perdido.

- **"Alucina de Finca"**: Toyal o monte que nace y se extiende en la casa o finca de una persona que la descuida y abandona. Se considera que es un *"peligro"* dejar la finca así. Señal de abandono.
- **"Aprete y corra y si no ponga la gorra"**: Urgencia de un baño.
- **"Ay que pereza que yo no enderezco el culo ni la cabeza"**: Pereza.
- **"Cada uno busca su tronco para rascarse"**: Cada uno busca la forma de ganar más plata.
- **"Capar la marrana 50 veces"**: Repetir lo mismo muchas veces.
- **"Come ángeles guisados"**: Cuando los niños no comen lo que se les da o lo que se da en la vereda. Por ejemplo, algunos niños prefieren el pan de harina de trigo del pueblo que el pan de maíz de la vereda.
- **Cosechar en "mazorca"**: Productos que se cosechan verdes para la venta o para el *"gasto"*, como el frijol, la alverja, el haba. Se dice que el *"recao"* o los granos que se están madurando, están en *"mazorca"* o están en *"bichuela"* o *"bichuelando"*. Lo contrario corresponde a los productos agrícolas que se cosechan secos para el *"gasto"* o para venderlo.
- **"Chunguyes"**: Cucarrones mazamorreros.
- **"Dar vuelta"**: Vigilar el estado de una finca o el ganado que está lejos en otras fincas.
- **"El día que el diablo vaya a misa se vuelve católico y nosotros nos volvemos diablo"**: Para decir que una persona no cambiará su modo de ser ni de pensar. *"Culebrón"* o persona criada entre culebras. Persona malgeniada.
- **"El pasado iba por delante"**. Expresión usada por un antiguo para decir que se tenían en cuenta el pasado como presente.
- **"En Mazorca"**: Fruto que está a punto de madurar. *"Está en todo lo jino de amarillar"*.
- **"Esa trompita echaba a cabriar"**: Niño que llora por haber sido castigado.
- **"Irse en vicio una sementera"**: Planta que crece demasiado y no dan frutos gruesos. Crecimiento exagerado del tallo de una planta, más no del fruto. Esto ocurre por exceso de abonos o por haber sembrado la semilla en la fase creciente de la luna. *"Engruesa unus palononis, que dici unu qué belleza de papa, pero va a sacar una mata y no tiene nada. Eso pasa cuando se le echa muchu abonu y la tierra tá abonada y todú. Entoncís se pasa de abonu y se va "en vicio", que se llama."* (Jorge Manrique Peña). *"...sí tiene una, no tiene dos papitas y todas así pequeñitas."* (Doña María Zoila Rosa Campos Manrique).
- **"Le da como cuando bajan la olla"**: Que no tiene ninguna importancia.
- **"Llevar más madurez"**: Llevar más tiempo una cosa.
- **"Más prontas", "más prestas" o "más venideras"**: Expresión usada para decir que una cosecha sale más rápido. Cosecha corta.

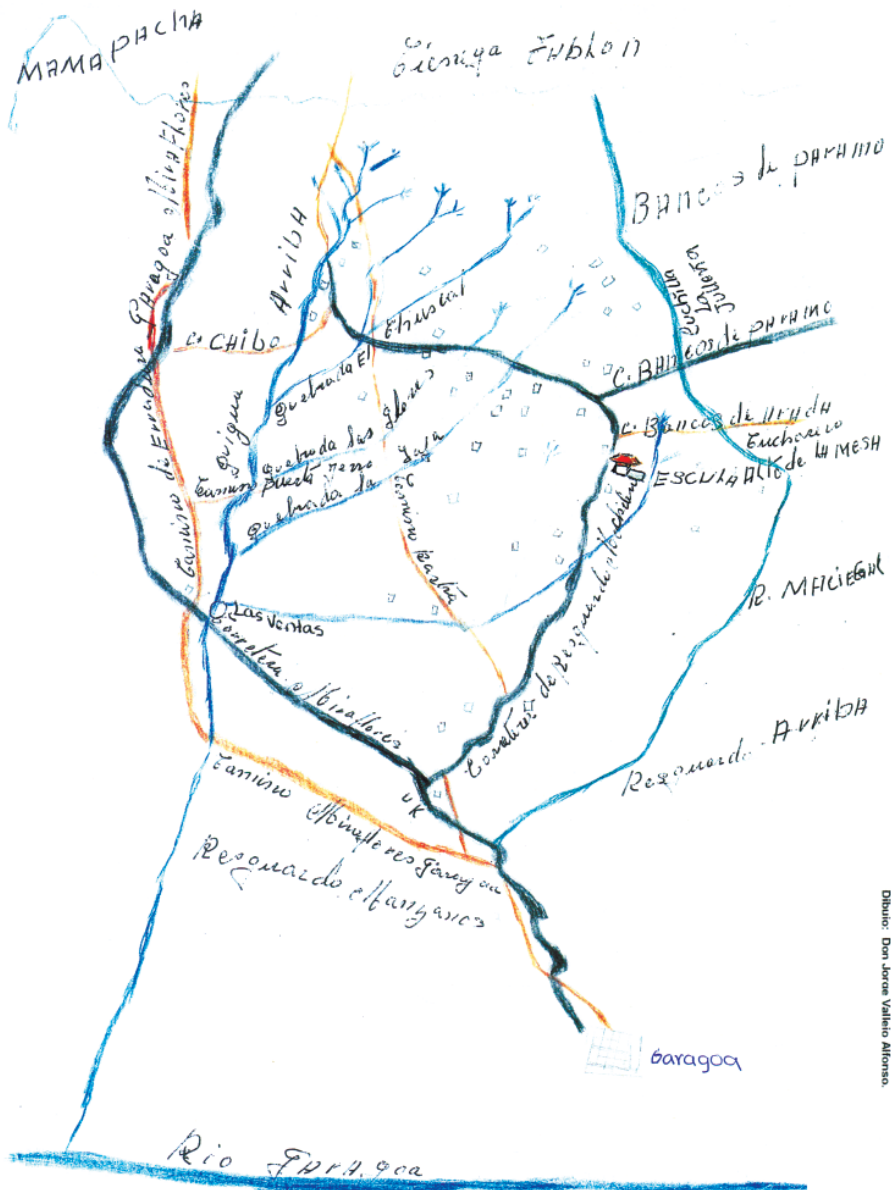
- **"No dalean cargas"**: Cargas iguales.
- **"Romazal de agua"**: Aguacero fuerte.
- **"Romper el llano"**: Arar.
- **"Sacar la polla"**: Sacar la última leche de la vaca.
- **"Se gozó"**: Se logró la cosecha.
- **"Se jloreá"**: Cáscara que se abre o se florea cuando se cocina con sal y agua.
Signo de que es buena papa.
- **"Vamos a mirarle la cara al camino."**: Irse de un lugar. Despedirse.

Mapa No. 1. Localización general del área de estudio.

MAPA No. 2.
MAPA POLÍTICO E HIDROGRÁFICO DE GARAGOA.

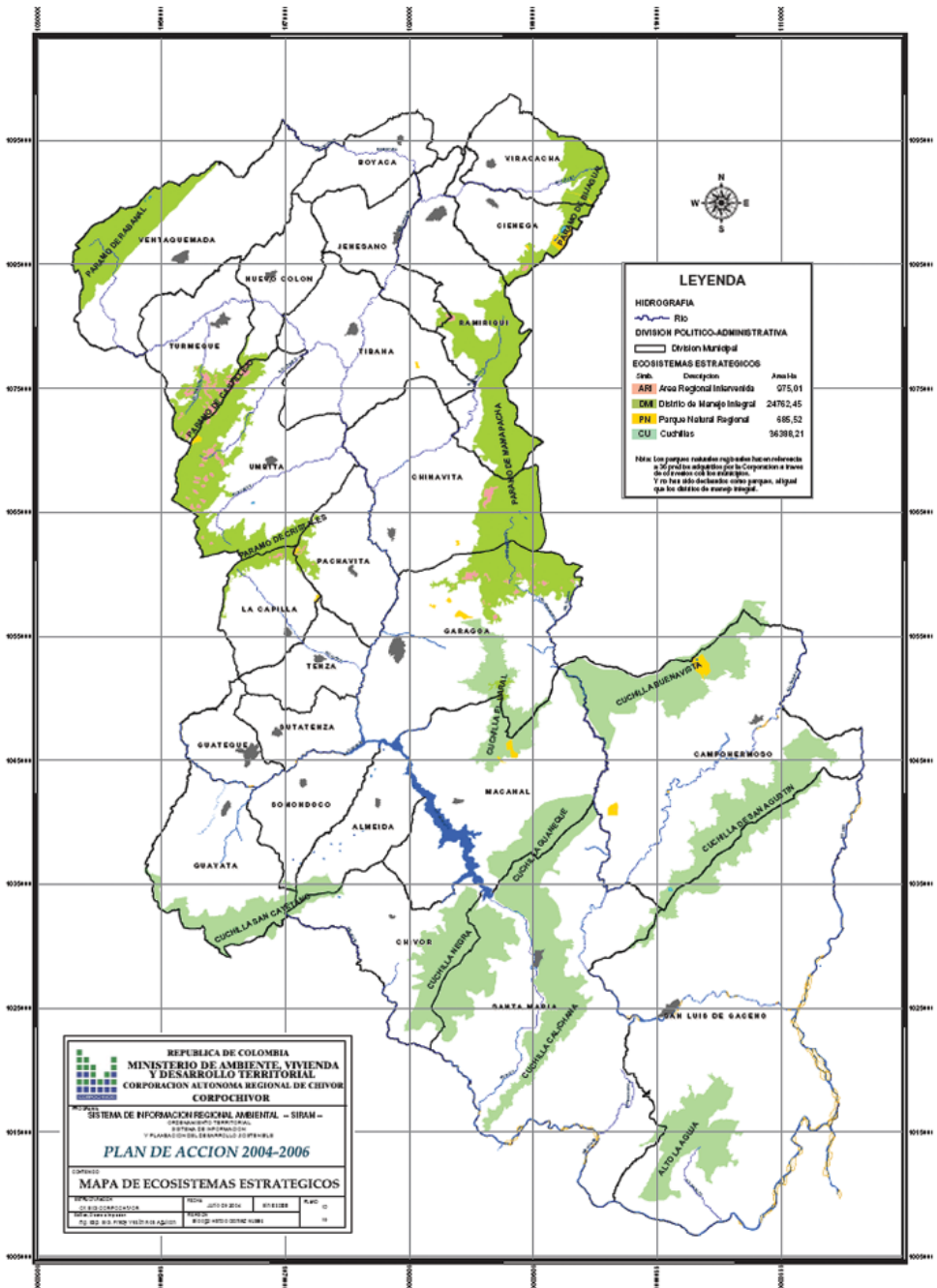


Mapa No. 2. Mapa político e hidrográfico de Garagoa.

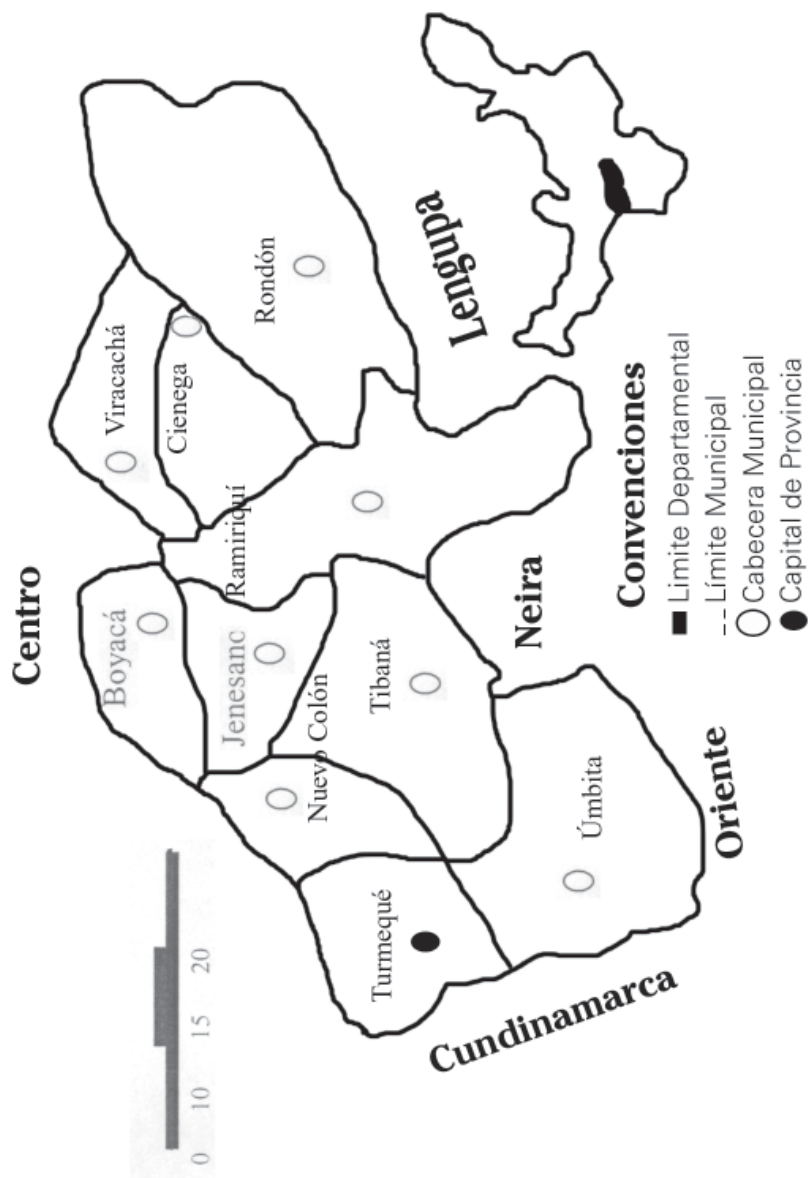


MAPA No. 4.
MAPA INTERPRETATIVO DE LA VEREDA RESGUARDO MOCHILERO.
Dibujó: Don Jorge Vallejo Alfonso.

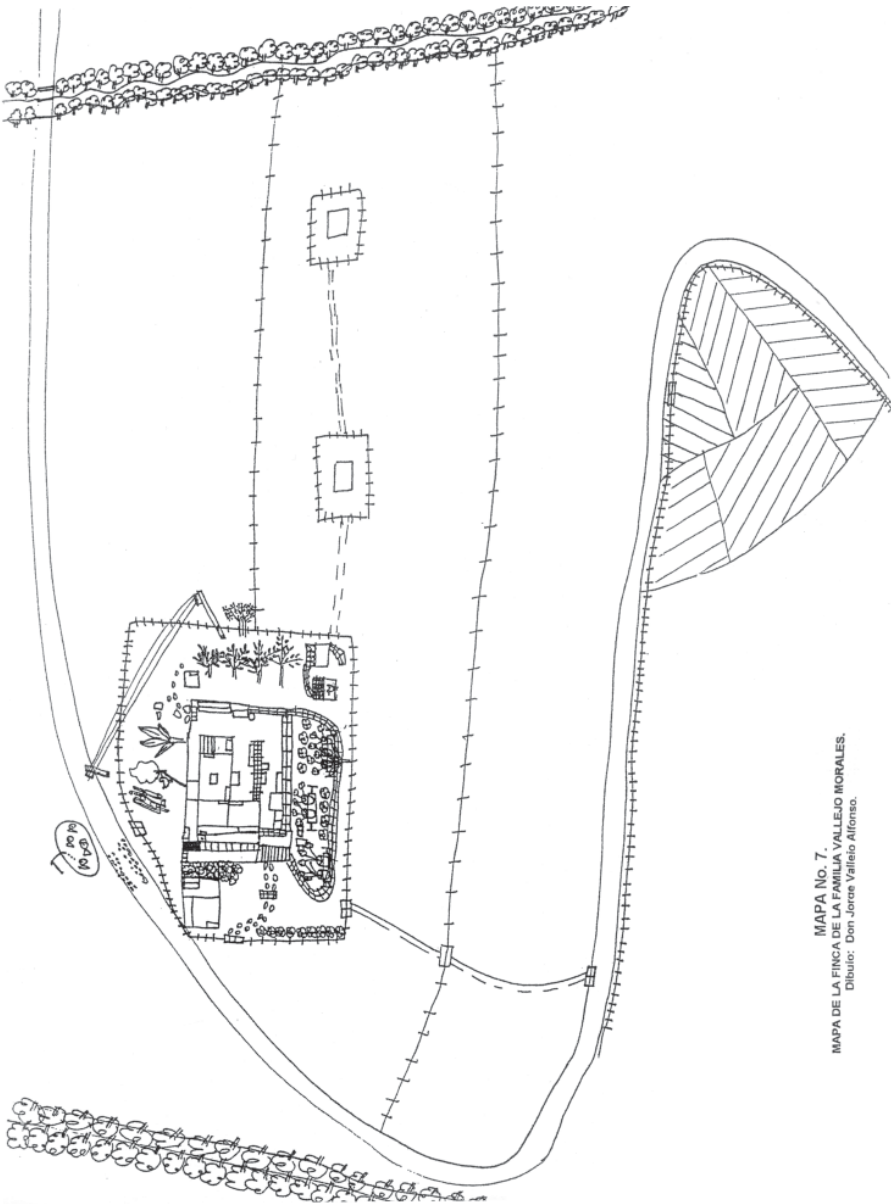
Mapa No. 4. Mapa interpretativo de la vereda Resguardo Mochilero, dibujado por don Jorge Vallejo Alfonso.



Mapa No. 5. Áreas de Páramo de la provincia de Márquez, Neira, Oriente y parte de Lengupá.



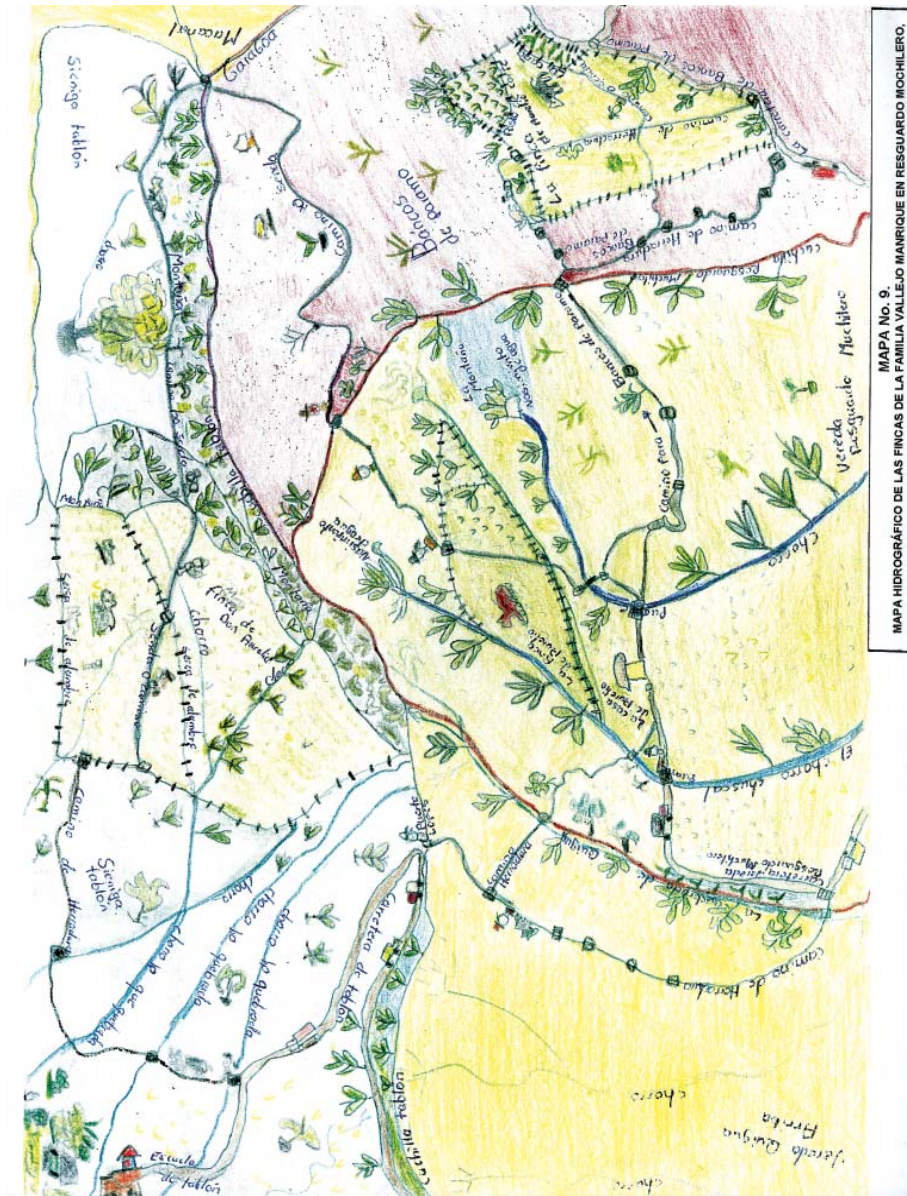
Mapa No. 6. Provincia de Márquez.



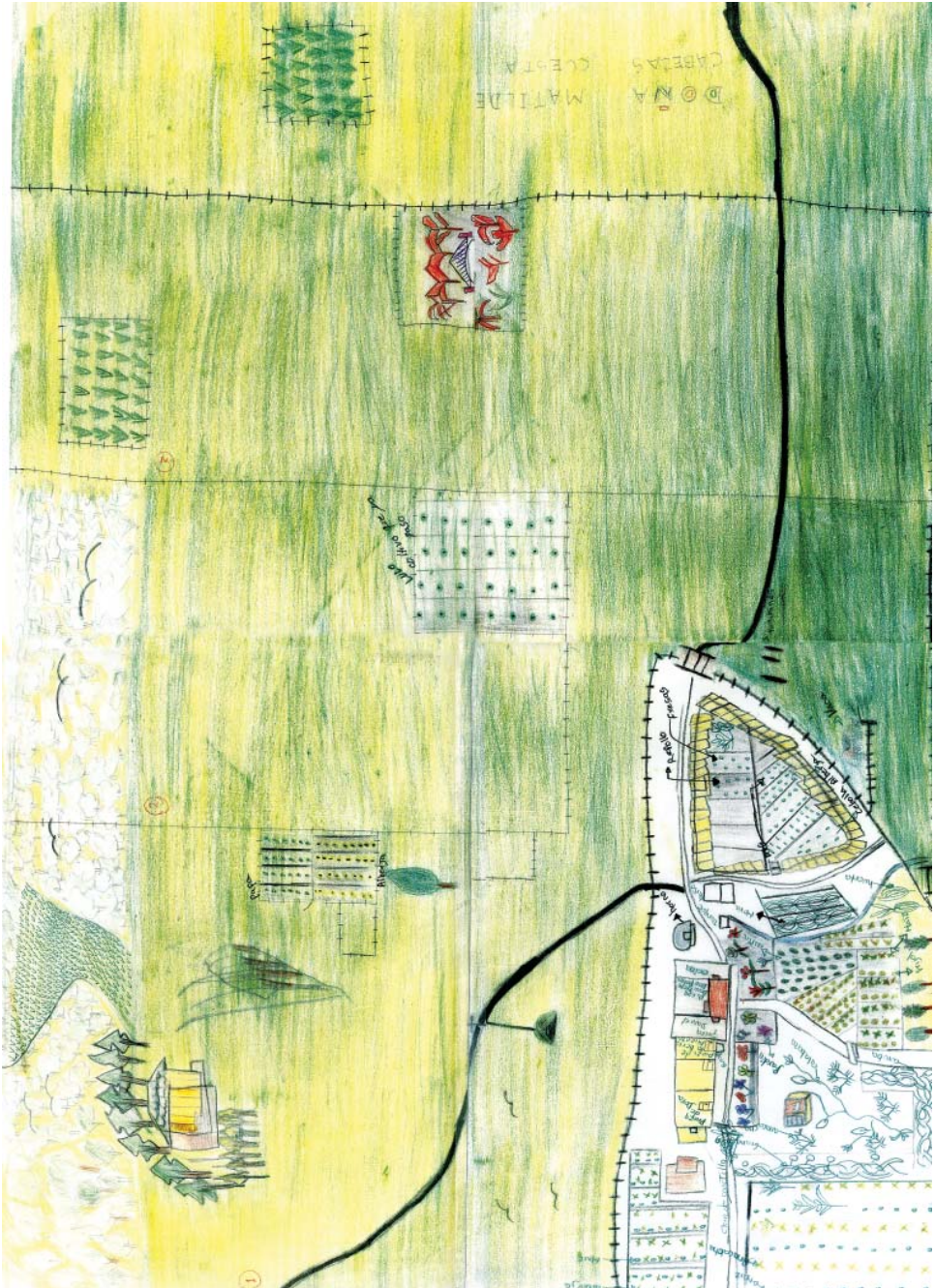
Mapa No. 7. Mapa de la finca de la familia Vallejo Morales, dibujado por don Jorge Vallejo Alfonso.



Mapa No. 8. Mapa de la finca de la familia Vallejo Manrique, dibujado por Arturo Vallejo Manrique.



Mapa No. 9. Mapa hidrográfico, dibujado por Arturo Vallejo Manrique, de las fincas de la familia Vallejo Manrique en las veredas de Resguardo Mochilero, Bancos de Páramo y Ciénega Tablón.



Mapa No. 11. Mapa de la finca de don Pedro Mora Fernández, dibujado por su nieto Daniel Mora.

