

secretos para contar

El hombre y su cultura

Pilar Lozano

Santiago Suárez



FUNDACIÓN SECRETOS PARA CONTAR

Directora General: Tita Maya

Presidenta Consejo de Administración: Lina Mejía Correa

Directora administrativa: Isabel Cristina Castellanos A.

Directora instalación: Natalia Olano Velásquez

Coordinación de Talleres: Sebastián Castro P. - Javier Burgos M.

Consejo de Administración: Juan Guillermo Jaramillo C., Beatriz Restrepo G., Carlos Alberto Uribe M., Jorge Mario Ángel A., Manuel Santiago Mejía C., Gloria Inés Palomino L., Olga Clemencia Villegas, Martha Luz Botero R., Luis Alberto Gómez R., Margarita Inés Restrepo C.

Asesoría: Beatriz Restrepo Gallego

Gracias a los aportes de:

Acción Social - Programa Red de Seguridad Alimentaria RESA, Agenciaauto S.A., Alcaldía de Medellín - Secretaría de Cultura Ciudadana - Secretaría de Educación, Antioqueña de Negocios Ltda., Arquitectos e Ingenieros S.A. - AIA, Augura, Banco Agrario de Colombia, Bimbo de Colombia S.A., Boulevard Mayorca, C.I. Cultivos Miramonte S.A., C.I. Hermeco S.A., Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia, Cervecería Unión S.A., Coca-Cola Servicios de Colombia, Colinversiones, Colombiana de Comercio S.A., Comfama, Comfenalco Antioquia, Compañía de Empaques S.A., Coninsa Ramón H. S.A., Contegral Medellín S.A., Coordinadora Mercantil S.A., Corantioquia, Corbanacol, Cornare, Corpoayapel, Corporación Banco de Bogotá para el fomento de la educación, DeLima Marsh, Developing Minds Foundation, Inc., Distrihogar S.A., Ecopetrol, Edatel S.A. E.S.P., Electrolux de Colombia S.A., Emilio Restrepo Ángel, Emisora Cultural Universidad de Antioquia, Empresas Públicas de Medellín, Estudio de Moda S.A., Exxon Mobil de Colombia, Fábrica de Calcetines Crystal S.A., Fabricato - Tejicóndor S.A., Federación Nacional de Cafeteros - Comité Departamental de Antioquia, Fernando Vélez Escobar, Fundación Argos, Fundación Amigos de Camilo C. y Jonás, Fundación Bancolombia, Fundación Colombia, Fundación Éxito, Fundación Fraternidad Medellín, Fundación Grupo Nacional de Chocolates, Fundación Oleoductos de Colombia, Fundación Pinar del Río, Fundación Probán, Fundación Saldarriaga Concha, Fundación Sofía Pérez de Soto, Fundación Suramericana, Fundaunibán, Give to Colombia - Mc Millan Foundation, Gobernación de Antioquia - Secretaría de Educación para la Cultura de Antioquia, IDEA, Imusa S.A., Indupalma S.A., Industrias El Cid, Industrias Haceb S.A., Interconexión Eléctrica S.A. - ISA, Inversiones Forestales La Cabaña, Isagen, Johnson & Johnson de Colombia, Jorge Agudelo Restrepo, Londoño Gómez S.A., María Luz Ospina Villa, Merilétrica S.A., Mineros S.A., Nestlé de Colombia, Orbitel, Panasonic, Philip Morris Colombia S.A., Prebel S.A., Procter & Gamble Industrial Colombia, Productos Familia - Sancela, Protección S.A., RCN Radio, Samsung Electronics, Setas Colombianas, Sofasa S.A., Solla S.A., Spot S.A., Tablemac S.A., Tahamí Cultiflores S.A. C.I., Todelar - Transmisora Surandes, Warner Lambert y a otras entidades, fundaciones y personas que han ayudado de manera silenciosa.

EL HOMBRE Y SU CULTURA

Textos: Pilar Lozano - Santiago Suárez

Edición: Lina Mejía Correa - Fundación Secretos para contar

Diseño gráfico y montaje: Shely Montes

Ilustración: Ricardo Pérez

Diseño de Carátula: Carolina Bernal

Corrección de estilo: Magdalena Arango

Fotografías: Gloria Restrepo D., Martha Elena Llano Serna, Juan Guillermo Garcés, Nora Múnera, Santiago Suárez, , Carlos Tobón, Luis Carlos Vieira, Claudia Saldarriaga, Julia Mejía, Juan Camilo Londoño, Felipe Restrepo D., Edgar Jaime Isaza, Oscar Vélez Mejía, Diego Arias y muchos otros fotógrafos que con su contribución hicieron posible este libro.

Agradecemos a: las personas que en los siguientes lugares nos acogieron y nos brindaron información: Villavieja, Desierto de la Tatacoa, Silvia, Piendamó Arriba, Pitayó, Páramo de Sumapaz, Ciudad Bolívar, Farallones, Caucasia, Cuturú, Barrancabermeja, Llanito, Puerto Mango, Bocas del Sogamoso, Villavicencio, Granada, Montería, Lórica, San Pelayo, Seberá, El Carito, Cocotá Abajo, Guapi, Chico Pérez, Islote de Santa Cruz, San José del Guaviare, Puerto Ospina, Mipamuno, El Retorno. Además agradecemos el apoyo de Adriana Rendón, Olga Osorio, Luz Stella Molina, Juliana Rúa, María Adelaida Restrepo, Stella Ríos, Mario Hernández, Olga Gómez, Rubiera Bedoya, Félix de Vargas, Gustavo Garzón, Martha Ligia Suárez, Martha Pulido, Enrique Torrella, Hernán Darío Correa.

Primera edición: 100.000 ejemplares, febrero 2007

Segunda edición: 52.500 ejemplares, febrero 2007

Tercera edición: 50.000 ejemplares, marzo 2008

Cuarta edición: 50.000 ejemplares, septiembre de 2008

Secretos para contar ISBN 978-958-33-8473-8

Planeta Vivo ISBN 978-958-44-0123-6

Impreso en Colombia por Spot S.A. - Quebecor World Bogotá S.A.

® Todos los derechos reservados

FUNDACIÓN SECRETOS PARA CONTAR

fundasecretos@une.net.co /www.secretosparacontar.org

Teléfono 57 (4) 266 41 63

Medellín - Colombia

Material educativo de distribución gratuita, no tiene valor comercial



*Un buen compañero y una buena mula
¿qué más para asegurar el éxito de un viaje?*



Hombres de agua salada

Islote de Santa Cruz, Cartagena, Bolívar - Colombia.

12

Chico Pérez, El Charco, Nariño - Colombia

20

Polinesia, Oceanía, océano Pacífico.

28



Los habitantes del desierto

Desierto de La Guajira - Colombia.

36

Desierto de La Tatacoa, Huila - Colombia

44

Desierto del Sahara, Norte de Africa.

52



Los habitantes de la selva

Puerto Ospina, San José del Guaviare - Colombia

62

El Retorno, Guaviare - Colombia.

72

Indonesia, Asia.

80



Hombres de agua dulce

Llanito, Barrancabermeja, Santander - Colombia.

88

Cuturú, Cauca, Antioquia - Colombia.

98

Río Nilo, África.

106



Los habitantes del Llano y la Sabana

Los Llanos Orientales, Colombia.

114

El Bajo Sinú, Colombia.

124

La Pampa - Argentina.

134



Los habitantes de la montaña

San Juan de Sumapaz, Bogotá - Colombia

142

Pitayó, Cauca - Colombia

148

Bolivar, Antioquia - Colombia.

156

Los pueblos del Himalaya, Asia.

164

Cultura viva, viva la cultura. ---

Cada pueblo, en su proceso de adaptación al entorno, encuentra maneras singulares de alimentarse, construir vivienda, producir alimentos. Ese proceso esta acompañado de la palabra que nombra lo real y lo imaginado, de los sueños, de las formas de expresar los amores y los temores, de los utensilios y las formas de cubrir el cuerpo -bien sea con tejidos o pinturas- de las músicas que enseñó el viento, en fin de las mil maneras de cantar y contar el mundo.

La palabra cultura tiene su origen en la palabra del latin *colere*, que significa cultivar. El hombre empieza a diferenciarse de los primates cuando, a la caza y a la recolección, les incorpora la capacidad de extraer alimentos de manera racional.





La gran riqueza de la cultura reside en la diversidad. Este libro es un testimonio maravilloso de cómo el hombre, en su proceso de adaptación, encuentra múltiples maneras de expresar sus sentimientos. La llamada Cultura Universal, no consiste en la semejanza, sino por el contrario, en la variedad de expresiones con las cuales cada pueblo alimenta el acervo común de la humanidad.



Todo hombre hace parte de una cultura. Es uno de sus derechos fundamentales. La cultura es parte integral de su dignidad como ser humano. Para la antropología no existen cultos e incultos. No hay tampoco jerarquías en el ámbito de la cultura: todas están en el mismo plano de igualdad. Han existido y existirán pueblos con mayor riqueza material que otros; pero también sobreviven culturas paupérrimas materialmente pero con inmensa riqueza espiritual, poseedoras de un *inmenso patrimonio* inmaterial.

Las culturas se enriquecen en el permanente contacto con otras. A veces el origen de cierta manifestación se encuentra a enorme distancia en el tiempo y en el espacio. Por ejemplo la palabra cayuco, utilizada para nombrar una pequeña embarcación de madera que se usa en el mar Caribe se origina en el Kayak de los esquimales.



El valor fundamental de toda cultura es su capacidad de creación, de innovar a cada momento, de enriquecer de generación en generación, el patrimonio común de la humanidad. La conjugación creo tiene un hermoso doble sentido: creer y crear. Y la palabra cultura lleva también implícita la belleza, la estética, la posibilidad permanente de complementar la obra del creador. Las páginas siguientes dan fe de estas afirmaciones.

Juan Luis Mejía Arango.
Noviembre de 2006.



Hombres de
Agua Salada



La Tierra vista desde el espacio, parece un planeta azul. Esto se debe a que los océanos cubren tres cuartas partes de la superficie de la Tierra, casi el 71% de todo el planeta. Los continentes y las islas cubren solo el otro 29%.

La isla más grande del mundo pertenece a Dinamarca y se llama Groenlandia. La mayoría de su territorio está cubierto permanentemente de hielo. En ella habitan cerca de 57 mil personas. La isla más poblada es el Islote Santa Cruz, ubicada en el Archipiélago de San Bernardo, en la costa Caribe de Colombia.

Colombia tiene el privilegio de tener costas en los océanos Atlántico y Pacífico. A lo largo de ambas costas se han desarrollado muchos poblados. La región del Pacífico tiene 1.300 mil kilómetros cuadrados de litoral y la región Atlántica 1.600 kilómetros. Los habitantes de ambas costas son, en su mayoría, indígenas y afrocolombianos que viven de la pesca, de la agricultura y el turismo.

Islote de Santa Cruz, Bolívar - Colombia

Chico Pérez, El Charco, Nariño - Colombia

Polinesia, Oceanía, Océano Pacífico



Islote de Santa Cruz

- Isla del archipiélago de San Bernardo, inspección de Cartagena, departamento de Bolívar, Colombia.
- Actividad principal: la pesca.
- Población: 1.230 habitantes.
- Temperatura: 28° a 35° centígrados.



Islote de
Santa Cruz
Bolívar-Colombia

Un barrio



en medio del mar



“Duermen tan juntos, que sueñan lo mismo”.

Fernando Salinas, Corporación Aislados

“¡Esa es la vida mía; es la oficina que está abierta de lunes a lunes!” Así responde Valentín Lebollos cuando se le pregunta qué significa para él el mar. Vive en Santa Cruz del Islote, en el océano Atlántico. Es una isla que más bien parece una manzana grande, sólo 89 casas, de un barrio popular en una gran ciudad. Con el mar por todos lados, la única posibilidad de crecer es aumentando pisos a unas construcciones que, desde hace unos diez años, son de material.

Es la isla más poblada del mundo; en apenas una hectárea viven más de 1.200 personas. Es tan pequeña, que no hay ni una palma de coco, ni parque, ni cancha de fútbol, ni cementerio. No sobra ni un pedacito sin construir..

Sólo existe una calle del ancho normal de cualquiera; la llaman ‘La calle del Adiós’. Allí se ponen los ‘cerveceros’ –ventas de cerveza por debajo del precio normal– para celebrar la fiesta de la madre, la fiesta patronal.

Hace parte del archipiélago de San Bernardo, a una hora en lancha rápida de Tolú, en Sucre. Las diez islas que lo forman, sin embargo, pertenecen a Cartagena, mucho más lejana.

Santa Cruz del Islote está rodeada de un mar color verde esmeralda. El cálculo es que allí viven más de una persona por cada ocho metros Cuadrados.



Día a día

Valentín es pescador como todos sus habitantes. Y, como todos, aprendió el oficio mirando a su papá: “uno se deja guiar por los mayores. Pa’ irse de aquí, a sembrar plátano, a sembrar yuca con un machete, ya uno a eso no está acostumbrado”.

Hasta el que maneja la tienda, o el entrenador de los gallos de pelea, vive de la pesquería. Unos usan redes en las orillas de las islas, otros, anzuelos, y otros bucean para atrapar langostas. No tiene horario fijo para levantarse. El que va a pescar en la mañana se para a las cinco. El que no, se queda hasta las diez u once en la cama o el chinchorro.

Los buzos, por lo general, trabajan en la mañana. Salen en sus ‘cayucos’ –canoas pequeñas de madera– y se alejan, remando, unas dos horas, hasta encontrar el sitio adecuado para detener la canoa y empezar la búsqueda de langostas, caracoles, cangrejos, jaibas y pulpos. Se hunden en el agua, 10, 30 metros, a pulmón limpio; sólo usan aletas y guantes. “Uno ve la langosta, la enlaza con una cuerda amarrada a una varilla de un metro y la atrae”. Hay que hacerlo rápido. Temen un ataque de tiburón: “tratan de comérselo a uno”, dicen. Pocos utilizan rifle de arpón. No es un oficio fácil: produce calambres y algunos salen del agua botando sangre por la nariz.

Todos conocen la distancia de los fondos de una isla a otra. “Uno tiene todos esos puntos marcados”. Les sirven de guía, sobre todo a los que tienen lanchas pequeñas y se aventuran sin brújula. La práctica les ayuda a calcular, a ojo, las distancias. Nilson, de manos grandes y curtidas, navega como los antiguos: a vela y remo: “a según el viento esté a favor; si está en calma, uno no anda a vela, tiene que ayudarse con el canaleta”. Asegura que se guía con la mente. Si encuentra pescado en un punto, regresa sin dificultad al día siguiente, porque se le queda “en la memoria”. Aprendió el oficio muy niño: a los tres años, su papá lo llevaba a pescar.

Pero 15 millas mar adentro, la tierra se pierde, sólo se ve agua por todas partes. Necesitan brújula. Desde hace poco, además tienen un GPS –un aparato del tamaño de un celular que indica dónde está uno con ayuda de los satélites–. El dueño de esta sofisticación va en su canoa adelante, guiando a otras canoas. Así, sin necesidad de usar boyas–un pedazo de icopor amarrado a una vara que se tira al agua– pueden volver, día tras día, al sitio donde encontraron buen mero, buen sábalo, buena sierra.

No acostumbran cargar comida para la jornada de pesca. Prefieren salir después de un desayuno doble: pescado, plátano, yuca sancochada, aguepanela, “sirve de desayuno y almuerzo a la vez”. Pan, agua, gaseosa, avena, galletas o bocadillo, es lo único que llevan. En las lanchas grandes van tres o cuatro pescadores. Tres tienden los anzuelos; el otro se encarga del motor.

Matan el tiempo charlando del oficio: “que no le pica, que le va a picar” o escuchando en la radio música, noticias.

La calma se rompe cuando un pez muerde el anzuelo. “Uno lo levanta y él se va llenando de aire. Ahí es la pelea del pescador y su presa”.

Los que pescan en la mañana regresan pasado el mediodía. Los que lo hacen en la tarde, vuelven a las ocho de la noche. De cuando en cuando se arriesgan hasta la una de la mañana y a veces amanecen en medio del mar. Pero si el viento viene fuerte, regresan rápido a tierra.

Al llegar, acostumbran reunirse en los kioscos del islote. A falta de espacio, éstos reemplazan el parque. Se sientan a hablar de la pesca, de gallos, juegan dominó. El que está muy cansado guinda una hamaca y se echa. “En medio de la charla, a veces, nos inventamos un viaje a hacer cocinado en las islas vecinas, donde sí hay monte”.

Si empieza a anochecer y se dan cuenta de que un pescador no aparece, salen en grupo a buscarlo.



Hombres de mar



Todos los habitantes son hombres de mar. Conocen en detalle sus caprichos: “cuando jala el viento pa’l sur, no pica el pescado; el pescado se mantiene más para el norte”. Saben también que la brisa, muchas noches, no deja pescar porque ‘mete mucha marea’. “Mantiene uno atravesao, con la corriente contraria”. En esos casos, ellos dicen que el aprovamiento no es bueno; significa que las condiciones no son buenas, que la corriente está en contra.

En invierno, los malos tiempos muchas veces no les permiten salir. El mar se encrespa y los obliga a quedarse el día en tierra firme. “Uno va mirando el tiempo y cuando hay

nubes prietas, la cosa está complicada”. Los aguaceros no dejan ver nada. Pierden los puntos de referencia: Tintipán y Múcura, las dos islas más cercanas. “Cambia el viento y uno no se da cuenta si la canoa vira. Uno entonces fondea y aguanta el aguacero. Media hora, una hora hasta que escampe pa’ ver pa’ dónde salen las islas”.

Y conocen la ubicación de las estrellas en el cielo; son su guía para no perder el rumbo en la noche. “Si estamos del lado oeste, ya sabemos cuál es la estrella del este, que nos va a orientar para devolvemos en la noche”. Las distinguen por el tamaño y el brillo. Hay una que quieren de manera especial. Le dicen el Boyero: “son las seis de la mañana y está afuera y está brillante”.

Pero no sólo para no perderse están pendientes del cielo. “A veces las estrellas se ven en un sitio y, de repente, salen pa’ otro lado; y se estrellan y izás...! se desprenden; es muy bonito”.

Si la noche está tapada, se guían con el faro de Tolú, o con las luces de Coveñas o de Punta Arenas.



Pesca

- El cayuco es una canoa pequeña para coger langosta. En la proa –punta– tiene un cajón de madera, donde van guardando los animales atrapados. Le echan agua salada para que la langosta no venga muerta. “La gracia es venderla viva. Sacarla del guacal vivita, para que el comprador elija la que le guste”.
- Para navegar, usan velas de plástico porque son más livianas, “se envuelven rápido”. Cuando uno se ubica bien, baja la vela y busca el sitio para fondear. Una piedra amarrada a un lazo puede hacer las veces de ancla.

Vivir en la isla más poblada del mundo

- En ‘La calle del adiós’ están las construcciones más importantes: el colegio, el puesto de salud levantado sobre un tanque inmenso, donde se almacena el agua traída de Cartagena. Llega en barcazas, cada vez que hay verano y se acaban las reservas de agua lluvia que cada familia guarda en albercas y canecas.
- ‘La calle del adiós’, de apenas 15 metros de larga, es el lugar de recreo de los 100 niños del colegio.
- Aparte de ‘La calle del adiós’, el resto son estrechos callejones que forman una especie de laberinto, donde se pierden los que van por primera vez. En estos espacios estrechos muchas mujeres arman los fogones de leña para economizar el gas en las estufas de sus casas.
- Todos los días, a las cuatro de la tarde, pasa el encargado de la luz cobrando para comprar el ACPM necesario para prender la planta. Solo la prenden de 6 a 12 de la noche.
- En una caja de madera pegada a uno de los palos del kiosco de los Perros, permanece día y noche un celular. Tiene dueño, pero se reciben llamadas para todos los habitantes de la isla.
- A la entrada de la isla hay una canoa montada sobre estacas. Ahí siembran hortalizas y hace poco sembraron una patilla. “Es una ‘trojita’ para sembrar”. La yuca, el plátano, los traen del ‘otro lado’. “Los agricultores son de allá, de tierra firme”.





Agua dulce - mujeres

Todas las casas tienen trampas para recoger el agua lluvia. Si el aguacero es de noche, las mujeres se levantan. Se desvelan pendientes de pasar las mangueras, por donde rueda el agua de las tejas, de un tanque a otro, para que no se derrame el agua y se desperdicie. “A los hombres les da flojera levantarse”.

Cuando se acaba el agua del cielo, el inspector de policía se encarga de repartir la que traen desde Cartagena.

Cuando escasean las ‘dos aguas’, tienen que comprarla a los dueños de las cabañas de la isla del frente. Allí tienen aljibes, “vienen y venden y uno les compra”.



Típicos de la isla

Los platos típicos son:

-Caracol guisado con coco: *se aporrea el caracol con un palito. Se pone a sancochar y después se prepara con zumo –leche– de coco, tomate, cebolla y bastante limón.*

-Pescado sudado: *se abre, se desviscera, se le echa limón criollo, sal y se cierra. Se deja un ratito así cerrado y después se abre y se cuelga en una cuerda o en un palo, donde le pegue un poquito de resplandor, para que medio se seque. Después se cierra y se pone a hervir con yuca, o con plátano amarillo, como una ‘viuda’. Muchas veces adentro del pescado van rebanadas de tomate y de cebolla.*

El baile más popular es la champeta, ritmo afro colombiano nacido en el Palenque de San Basilio, cerca de Cartagena.



Riña de gallos: la única diversión

Al lado de la casa # 89 –todas tienen el número en la puerta– está la gallera. Cada 20 días hay riñas de gallos. Viene gente de tierra firme, de San Onofre, La Verruga... Como no hay espacio, en la pared de una casa se apuntan los pesos de los gallos que se van a enfrentar. Pelean un gallo por 300 mil pesos o por una caja de cerveza que luego se beben entre todos.

Muy cerca, sobre un borde de este pedazo de tierra en el mar, está la cuerda de gallos. Siempre hay entre 25 y 30 animales. Daniel es el encargado de entrenarlos. A las nueve de la mañana comienza a corretearlos, por un estrecho espacio, para que cojan más fuerza. Los coge de la cola, los pasa de una mano a otra, por el medio de las piernas... “Uno tiene que perderles tiempo pa’ que puedan ganar, porque si no les pierde tiempo, perdemos plata y perdemos gallos”. Se siente orgulloso, porque “Aquí vivimos de la pesca; los gallos son para uno divertirse, porque aquí no hay más nada para divertirse”.



Tintipán, la isla vecina

Como el cementerio queda en la isla del frente –Tintipán–, el desfile mortuario se hace por el mar. En la lancha de adelante va el cadáver; el ataúd lo aseguran con sogas. Detrás va la lancha con los deudos: el resto de familiares más cercanos y los acompañantes lo rodean con lanchas medianas y pequeñas, a los lados y hacia atrás.

“Es hermoso que una persona, después de muerta, también sea paseada en el mar”, dice Ana Matilde Berrío. “Uno nace aquí rodeado de mar y se muere y lo cruzan al cementerio en lancha, por el mar”.

En Tintipán también está la cancha de fútbol y los cocos que consume el millar de personas que viven en el islote.





Chico Pérez

- Playa de pescadores, a orillas del océano

Pacífico en el municipio El Charco - al norte del departamento de Nariño - Colombia.

- Actividad principal: la pesca.
- Temperatura: 28° a 35° centígrados.



Chico Pérez, El Charco,
Nariño

Chico Pérez
El Charco
Nariño-Colombia

Criado con

el golpe del mar



“Uno conoce los tiempos de salir”, dice Eustacio Ruiz, un habitante de Chico Pérez, una playa de pescadores del municipio de El Charco, en Nariño, en la costa Pacífica. Sabe cuándo el mar ‘está bueno’ para la pesca, de acuerdo con la variación de las mareas. Es que la vida en esta playa, al igual que a lo largo de la costa Pacífica, se vive al vaivén de las mareas. Son tan fuertes y marcadas, que cambian el paisaje. Unas veces el mar está lejos, a kilómetros de los caseríos; otras, se mete por debajo de las casas, construidas sobre pilotes.

Eustacio aprendió a conocer el capricho de las mareas por enseñanza de sus viejos. Hoy los niños lo aprenden en la escuela. Agua de puja o agua grande es cuando sube la marea y cubre las playas. En las aguas bajas o quiebra, el mar se va lejos. Cada ocho días, el agua tiene un cambio. Y cambia también de acuerdo con las fases de la luna. Todos saben, por ejemplo, que los dos primeros días de puja o de quiebra son buenos para atrapar langostinos; al contrario, en el cuarto y quinto día la pesca merma.

Chico Pérez está muy cerca a la desembocadura del Guapi –uno de los ríos importantes de la región Pacífica– y a la población que lleva su nombre. La cabecera municipal queda lejos: a 24 horas a remo o a dos horas a motor, en un viaje por río y mar.

Chico Pérez es una sola calle paralela a la playa con casas a lado y lado de un muelle largo, de tablas de madera, que se mete en el mar. Casi todas las casas están montadas sobre nueve estacas; parecen casas con zancos.

A veces pescan de día, a veces de noche. Hasta Eustacio, hoy casi ciego, se va en su canoa a enfrentarse al mar. “Si Dios me da vida, hasta el último día voy a salir a sacar mi pescado”, dice.

Si salen en la mañana, regresan a las tres o cuatro de la tarde; los que se van en la tarde vuelven al amanecer. A veces embarcan agua y comida y se quedan en el ‘centro del mar’ hasta que consigan para pagar la gasolina. “No puede uno volver ‘blanqueado’”, dice Felipe Achico.



El muelle es como el parque de Chico Pérez. A las 4 ó 5 de la tarde se va llenando de gente. “Uno conversa, se relaja”. Se dedican a ver cómo sube o baja el mar; algunos, con esa capacidad de fantasía que tienen los de raza negra, ven las olas y dicen: ‘vienen riendo’. Cuando el mar está grande, caminan por el muelle y sienten que andan por el mar.

Ese lucero es la guía

“Yo me crié con el golpe de la mar en la cabecera; por eso quedé pescador”, dice Eustacio. Y aprendió de niño a orientarse mirando las estrellas. Se para en la embarcación y ubica un lucero especial. Así sabe dónde está el oeste, el norte, el sur. “Ese lucero es la guía”, les dice con voz sabia a los extraños. Como todos los pescadores, sabe interpretar los movimientos del agua y de los vientos, “uno mira el viento que está soplando para dónde va, y así uno se va guiando”. Conoce también los ritmos de la vida de los peces.

De joven viajó por muchos mares y por el interior del país. Pero se siente extraño en otra parte. Le faltaba el marisco, el pescado. En ningún otro sitio, además, siente esa sensación de libertad que lo amaña. Le gusta ‘dentrase al mar’, durar allá, como lo hacía antes, ocho o quince días. “Es bello en el centro del mar ver cuando el sol se va yendo, o cuando llega la aurora... Es un paisaje, lo emociona a uno”.

El oficio de las mujeres

En la mañana las mujeres salen a ‘conchar’, es decir, van a los manglares a recoger todo tipo de conchas comestibles: pianguas, almejas, ostras. Navegan en sus ‘potrillos’ –pequeñas canoas– en dirección al río Guapi. En zonas inundadas por aguas saladas y dulces es donde crece el mangle: árbol con raíces aéreas, como patas. Ellas también conocen los tiempos del mar. Se asoman a la ventana y calculan la hora de salir a trabajar. “Cuando está bajito, el mar es mejor”, dicen.



Ya en el manglar, amarran la canoa, cortan un coco seco y le prenden fuego. “Eso prende sabroso, echa un humero y espanta los zancudos”. Luego, con el sombrero bien amarrado, o con un trapo en la cabeza para protegerse del barro, se arrastran por entre la pata del mangle y, concha que van encontrando, la van echando en un canasto. “Es un trabajo todo martirizado. Uno va metido por debajo, agachado, buscando así, en los huecos que hay..., buscando pa’ lao y lao; pa’ llá y pa’ cá...”.

Unas usan guantes, “esos guantes de los médicos, pero más gruesos”. A veces se cortan el pie o la mano, a veces se encuentra sapos, culebras... Si no tienen guantes, trabajan a mano pelada. Cuando el mar empieza de nuevo a subir y a tapar las raíces de los mangles, es la hora de regresar a casa.

Las conchas las van almacenando en un tinqué –especie de jaula que arman debajo de las casas, para que de tiempo en tiempo les llegue el agua del mar–. Las dejan ahí, hasta que aparecen “en una canoa grande” los compradores.

Las mujeres son las encargadas de la casa y las que sufren cuando el verano se alarga y se agota el agua lluvia que guardan en canecas. “Uno pasa muchos trabajos si no tiene embarcación para ir a llenar bidones con agua de caños y ríos. El agua cerca al mar no se puede coger pa’ tomar, ni pa’ cocinar: es amarga, amarga”. Es tarea de mujeres, porque hay hombres que no les gusta buscarla.





Oficio

- En esta zona hay vedas de pesca en ciertas épocas. La orden de parar las redes llega a los pescadores de boca en boca: de tal a tal fecha está prohibido usar redes y anzuelos. Son tiempos duros. “Uno, en estas orillas, vive del diario”.
- Para el langostino y camarón usan ‘trasmallo’ –atarraya–. Para el mero, pargo y todo pescado grande, anzuelo. Los trasmallos que usan son ecuatorianos. Antes ellos mismos los tejían a mano.
- De darle todo el día a la palanca y al canalete, las manos se ampollan. Para curarse se echan orines. Río abajo se navega con canalete; río arriba, con la palanca –una vara larga– que hunden en el fondo del río.
- En las noches, en medio del mar, unos cantan, otros fuman para aliviar el frío. Si se van a demorar, llevan agua, panela, plátano, arroz, aceite y hacen una fogata dentro de la canoa. Llevan siempre un machete: “si se enredan las redes hay que trozarlas”.



Vivienda

- En el Pacífico se usa la minga, en trabajos de campo y para construir la casa. En muchos sitios se llama ‘mano cambiada’. “Uno no puede decir: ‘ino, yo no voy!’ Si cae enfermo, tiene que poner un reemplacito”.
- ‘Barbacoa’ llaman a una mesa de caña, donde se coloca el pescado a secar. Se deja ahí tres o cuatro días, para que quede bien seco.
- Las casas, a las orillas de los ríos, tienen corredores al frente. “El encanto de uno es mirar el río. La gente baja y también sube. Entonces uno tiene qué mirar.. Ese es el espejo de uno acá”, dicen. El río, para ellos, es una calle llena de vida y de vueltas.
- El fogón de leña se hace sobre un mesón, alto, de madera y barro.

- Las mujeres tienen azoteas donde siembran cebolla, cilantro, condimentos. Así le van enseñando a sus hijas a cultivar.
- Las mujeres usan tablas de madera –como rallos gigantes– para lavar la ropa. La golpean con mazos de madera a los que llaman ‘manducos’.

Tamal de piangua

“Es uno de los platos más sabrosos: se hace un sudado de piangua –marisco– y aparte un guiso con todos los aliños: cebolla, cilantro, tomate y agua de coco. Cuando ya está bien cocinado, se licua plátano verde. Se le echa leche de coco, aliño y se pone a cocinar. La masa queda suavcita, ni se siente. Se riega la masa en la hoja que llaman ‘blanco’; se echa el guiso, encima la piangua, guiso, piangua y se va envolviendo. Luego se colocan los tamales en una olla grande y se ponen a cocinar. La hoja se pasa primero por la candela para quitarle un blanco que trae”.




Vida y costumbres

- Hombres y mujeres usan sombrero. Yajaira dice que lo usa por miedo al dolor de cabeza. “A las personas que les duele la cabeza tienen que llevarlas al hospital para que les apliquen inyecciones. ¡Es por aguantar semejantes soles sin sombrero!”
- Antes todo, era a vela o a remo –canalete, como prefieren llamarlo–. El mar era más bravo y no existían los canales que tienen hoy para comunicarse con el río Guapi y llegar a la población del mismo nombre, la más cercana. Los viejos, como Eustacio, hicieron viajes a vela a Buenaventura. “Una vez nos echamos dos días y una noche, porque no hubo brisa fuerte”.




El currulao mata la “blanditez” en el corazón



Genaro toca la marimba, “fue el instrumento que más me gustó y me dentró al cerebro”. Aprendió, chiquito, viendo al papá. Él le ponía una banqueta para que se montara y alcanzara a tocar. De joven, cuando iba al monte a trabajar, escuchaba la marimba. Paraba el trabajo y decía: “Allá está mi papá tocando”.

En su casa, a la orilla del río Guapi, los Torres tienen una fábrica de marimbas y tambores. Como se están acabando las maderas finas que usaban sus abuelos para hacer los instrumentos, utilizan chimbuza y gaza para hacer el marco. Las tablas de arriba –las teclas– son de chonta, como le dicen allí a la madera de la palma de chontaduro, la misma macana de otras partes. Cuando la palma está bien ‘jecha’, la tumban, le sacan las vísceras y las meten debajo de la casa, a disecar. A los tres meses, está lista para hacer la marimba. Saben que este instrumento, como sus antepasados, viene de África. Allá la hacían con calabazos guindaditos. “Nuestros mayores lo trajeron y se reprodujo”. Les gusta enseñar música a los niños y jóvenes, “que sean buenas personas”, porque, como decían sus abuelos: “las notas que uno aprende con los mayores ya no se olvidan...”.



“Ser cantaora le nace a uno. Hay que buscar la voz. Una persona que sea simple, que no tenga tonada, no puede cantar. Hay que buscar la voz en el pensamiento. Uno va ensayando, ensayando el canto hasta que llega la voz. Las letras las saco de la memoria, de la mente. Las tengo metidas en la cabeza, no las escribo, es memorial”, dice Concepción, cantaora de Guapi. Inventa las letras de sus canciones de noche, cuando termina de trabajar, metida en la cama.

“Alabados” para acompañar a los muertos

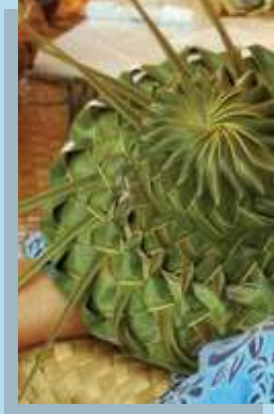
“Los ‘alabados’ –cantos funerarios– son cosas antiguas en la vida de los negros del Pacífico. Uno nació aprendiendo, porque fue lo que encontró en los viejos, en los abuelos”, dice una mujer de Guapi. Y con esa gracia tan propia, sigue contando: “A mí me gusta acompañar a los muertos desde chiquita. Me nace. Donde hay un velorio, una última noche, allá estoy cantando alabados. Así es desde cuando yo tuve uso de razón”. Es una costumbre en toda la región Pacífica, marcada por un pasado común africano.

La última noche del novenario es especial. En la casa se viste el altar como si estuviera el cadáver ahí. Con sábanas blancas en la pared y en el techo se arma el espacio y se les pegan “un poco de flores, bonitas”. También una mariposa negra, de tela: es el alma del muerto. En los escalones del altar van velas, fotografías del difunto e imágenes religiosas.

Toda la noche se cantan alabados mientras se va bebiendo biche –aguardiente casero, de alambique– o ron, por turnos. A la cantaora principal, meciéndose inclinada con las manos en la cintura, le responden las demás cantaoras. A las doce, con las luces apagadas, se levanta el altar y se despide al muerto. Las cantaoras siguen con sus alabados hasta que amanece el día. A las seis de la mañana es el último canto. El muerto, dicen, ya no vuelve más. “Si no se hace esto, el muerto anda detrás de usted, lo molesta de noche pidiéndole, por ahí, sus oraciones”.

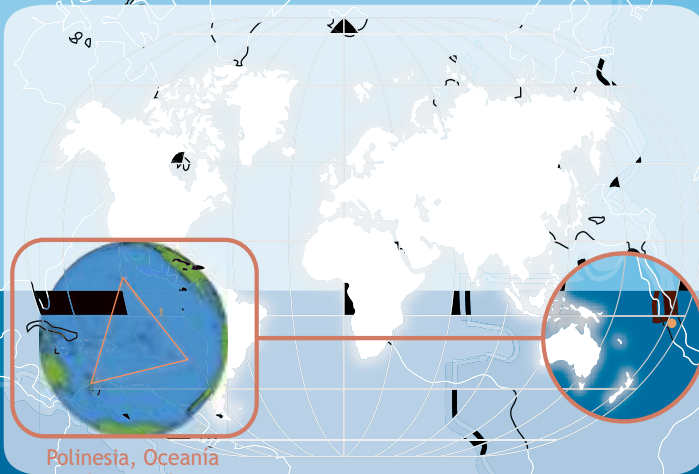
Las cosas son distintas cuando muere un niño. Para ellos no hay alabados. “Un niño que se muere es un ángel y los demás ángeles están alegres de recibirlo en el cielo. Si es una alegría para ellos, entonces, así mismo debe ser acá”. Entonces hay rondas, juegos, arrullos. No hay llanto. El ataúd se coloca debajo de un arco de flores. “La mamá sí está con su sufrimiento, el de su niño que perdió, pero uno está en esto, en la alegría que sienten los ángeles”.





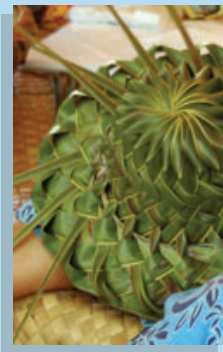
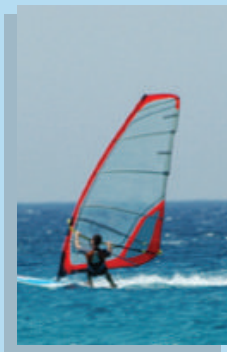
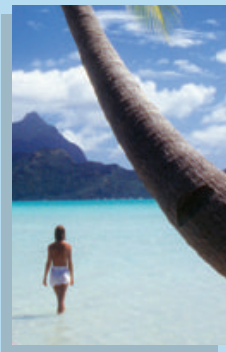
Polinesia

- Polinesia es un ramillete de islas desparramadas en el océano Pacífico. Hace parte de Oceanía, conformado por más de 25.000 islas.
- Sumadas dan un territorio de 8.900.000 kilómetros cuadrados. En ellas habitan 53 millones de personas.



Polinesia, Oceanía
Océano Pacífico

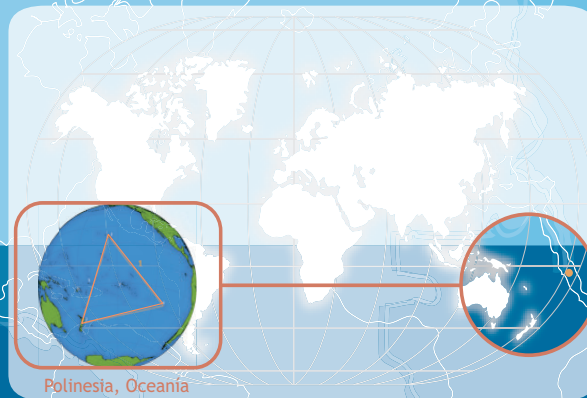
Polinesia
Oceanía, Océano Pacífico



Polinesia

- Polinesia es un ramillete de islas desparramadas en el océano Pacífico. Hace parte de Oceanía, conformado por más de 25.000 islas.
- Sumadas dan un territorio de 8.900.000 kilómetros cuadrados.

En ellas habitan 53 millones de personas.



Polinesia Oceanía, Océano Pacífico



Miles de boronas sobre el mar



Polinesia quiere decir en griego ‘muchas islas’. Y así es esta región del océano Pacífico: miles de islas, unas de origen volcánico, otras coralinas –formadas por acumulación de los esqueletos calcáreos de los corales–, y muchos atolones –islotos y arrecifes coralinos en anillo que encierran una laguna central–. Están dispersos en un área de más de 30 millones de kilómetros cuadrados en el océano Pacífico. Desde el aire se ven como boronas flotando en medio del mar. Entre una y otra, puede haber cientos o miles de kilómetros. Unidas sumarían tan sólo 40 mil kilómetros cuadrados; menos de la mitad de la isla de Cuba.

A veces aparecen en grupo formando archipiélagos, grupo de islas, como el de Hawai. Con ocho islas volcánicas; la mayor de ellas, Hawai, está actualmente en formación con la lava que botan cinco volcanes. Tonga es otro archipiélago. Tiene 169 islas, sólo 96 están habitadas. La agricultura es su principal actividad económica. Todo hombre, por ley, tiene derecho a una parcela.



Al nativo de Polinesia se le dice ma'ohi o maorí. Son hábiles pescadores y navegantes. Conocen las estrellas, las mareas, las corrientes y los vientos. Desde tiempos remotos, los navegantes polinesios no temen perder de vista la tierra firme. Antiguamente elaboraban 'mapas' detallados de la zona. Señalaban con ramas las corrientes marinas y los vientos; las islas con conchas.

Los ma'ohi conocen como ninguno el comportamiento de los peces. En un calendario codificaron los movimientos y las costumbres de diferentes especies marinas, con el fin de facilitar su captura.

En las islas ubicadas al norte, pescan más que todo atún; al sur, son expertos en atrapar tortugas.



Para la pesca en las lagunas de los atolones, se valen de una azagaya –especie de arpón–. En mar abierto, usan anzuelo. Es redondo, con la punta curvada hacia adentro, para evitar que se enganche en los corales. Usan también un anzuelo con señuelo brillante de nácar –una de las tres capas de ciertas conchas marinas–; es muy efectivo.

Para viajes cortos todavía utilizan piraguas –canoas grandes, largas y estrechas– con balancín, un flotador lateral que les da mayor estabilidad. Son hechas de un solo tronco del árbol del pan. Para viajes largos, le adaptaban velas a las piraguas de remo.

Las piraguas o canoas de doble casco son consideradas como la más bella conquista de los ma'ohi. Sin esas canoas dobles, no habría sido posible vencer los fuertes oleajes del Pacífico. Son dos piraguas de más de 30 metros de longitud, unidas por un puente que puede medir 20 metros de longitud por 10 de ancho. En la proa, una plataforma elevada, sirve para escrutar el horizonte.

Los pueblos polinesios hablan una gran variedad de lenguas, 733 según los estudiosos, pero todas con raíces comunes.

Muchas de las islas son aún colonias europeas o norteamericanas; otras forman países. La república de Kiribati son 33 atolones coralinos y una isla volcánica, Banaba. En total, tiene 100.000 habitantes.

Tuvalu es una isla-nación de nueve atolones coralinos. Después del Vaticano es la nación independiente con menor número de habitantes: 11.642. Como su punto más alto alcanza sólo cinco metros sobre el nivel del mar, viven permanentemente amenazados por las olas marinas. Sus habitantes siempre están listos para evacuar, en caso de emergencia.

Una vieja costumbre polinesia es sembrar árboles de pan. Los viejos siembran un árbol por cada hijo: así tendrán comida para toda la vida, piensan. Al lado del árbol de pan, siempre se siembra plátano, coco, taro –un tubérculo pariente del ñame y la yuca–.

Del árbol del pan se aprovecha todo: las raíces, las flores y las hojas tienen poder medicinal. El tronco, de madera liviana, sirve de materia prima para hacer canoas, remos, embarcaciones, construcciones...

Los estambres de las flores se queman para alejar los mosquitos. El árbol se reproduce por vástagos y alcanza la madurez a los seis años. Su ciclo productivo dura más de 50 años y da tres cosechas en el año. Este árbol de tronco recto, corteza lisa y hojas grandes, alcanza hasta los 20 metros de altura. Sus frutos pueden pesar 2 kilos y medir 30 centímetros de diámetro. Son ricos en fécula, carbohidratos, calcio, hierro, fósforo y vitaminas. Los frutos deben comerse verdes, sean tostados, guisados o fritos.



Alimentación

La comida tradicional es asada en umu –un hueco en la tierra–. En el fondo se colocan piedras calentadas al fuego. Sobre ellas se pone el pescado y los tubérculos envueltos en hojas de plátano. Luego se recubre todo con hojas, tierra o arena. A las dos horas, el cocinado está listo. Antiguamente las bebidas las calentaban introduciendo en el líquido una piedra caliente.





Vivienda y organización social

- Las casas de los nativos son abiertas por todos lados, para que sean bien ventiladas. Usan cortinas hechas con hojas de cocotero trenzadas. Las abren o cierran según el sol y los vientos. Las paredes, hechas con cañas de bambú o madera, permiten el paso libre de la brisa.
- Los polinesios son muy hábiles para elaborar canastos y esteras. Tradicionalmente una estera sirve de colchón para dormir. Para defenderse del frío nocturno, usan cobertores elaborados con finas cortezas de los árboles.
- Los espacios son amplios para dar cabida a la familia polinesia autóctona, que se caracteriza por ser extensa. No existen tíos ni primos: todos son hermanos y los adultos son padres y madres, sin importar de quién son realmente los hijos. Es frecuente encontrar grupos familiares de 50 personas viviendo bajo el mismo techo o conformando pequeños caseríos.
- Hay islas donde aún es normal el matrimonio de una mujer con dos o tres maridos. En otras, tres o cuatro mujeres comparten, por ejemplo, doce maridos. Es un matrimonio en grupo. El jefe de familia es el más anciano.
- Los maestros hawaianos, llamados kumu –por lo general las personas más ancianas de la comunidad– transmiten a los jóvenes el conocimiento de la lengua nativa, las técnicas para la pesca, para ‘montar olas’, para realizar las travesías por mar abierto, el arte de leer las estrellas para no perder la ruta, el cultivo del taro...

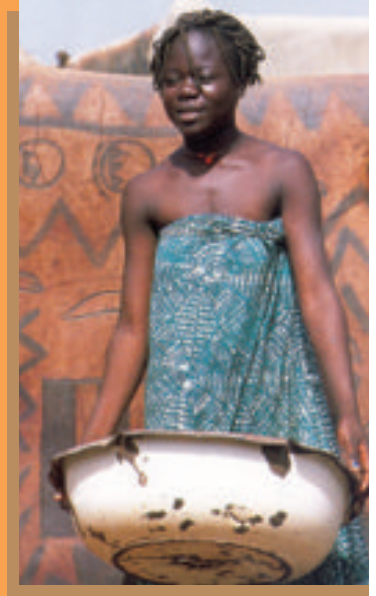
Honi. Así se llama el saludo hawaiano. Las dos personas se inclinan, frente a frente, se miran a los ojos, acercan las frentes y las narices hasta que se tocan; las frotan y respiran profundamente para tomar el aliento de la otra persona: “es el aliento de la vida”, dicen.

Música - Folklor



- Al sonido de tambores y flauta –soplada por la nariz–, se ejecuta el hula, danza artística que narra la historia y los mitos de la creación de las islas. Con movimientos de cadera, piernas, brazos y manos, simbolizan los movimientos de las aves, de los árboles, de las olas, de la actividad volcánica, de las faenas de pesca...
- Para los hawaianos la ‘monta de olas’ –he’enalu–es un deporte que practican de pie sobre una tabla desde hace siglos. Para otros, es un deporte conocido como surf.
- En las grandes travesías de antaño, sobre el puente de las piraguas de doble casco, las mujeres mantenían fuego permanente encendido. La fogata –rodeada de piedras volcánicas– se hacía en un platón que, a su vez, se metía en otro platón lleno de agua, para evitar incendios. Servía para preparar la comida y para calentarse durante las largas noches de guardia. En el mar abierto esta gran canoa se convertía en su isla flotante. Llevaban animales, víveres, plantas –especialmente vástagos del árbol del pan–, aperos de pesca... Navegaban miles de kilómetros por el mar abierto con la única guía de las estrellas.





Los habitantes del

Desierto



Los desiertos cubren casi una cuarta parte de la superficie terrestre de la Tierra -unos 33,7 millones de kilómetros cuadrados-. La cantidad de lluvia que cae en una región determina el grado de aridez de la tierra, y cuando es muy escasa se producen zonas semiáridas, áridas e hiperáridas, donde a veces no llueve durante años.

El desierto de Atacama -363.000 kilómetros cuadrados- al norte de Chile, es el más árido del mundo. Allí cae, al año, un promedio de lluvias de sólo 0,08 mm. En algunos lugares del Atacama han pasado hasta 400 años sin que caiga una sola gota de agua. El Sahara es el desierto más grande del planeta y está ubicado en el norte de África.

En Colombia, hay pocos desiertos. En el de la Guajira viven los indígenas wuayuu; el de la Tatacoa, en el Huila, que es semiárido, está poblado por campesinos.

Desierto de La Guajira - Colombia

Desierto de La Tatacoa, Huila - Colombia

Desierto del Sahara, Africa



Desierto de La Guajira

- Situado en el Departamento de la Guajira en el extremo norte de Colombia.
- Actividades principales: pastoreo de cabras y pesca.
- Extensión ancestral Wayuu: 10.000 km².
- Temperatura: 30° a 35° centígrados.



El desierto de La
Guajira
Colombia

Desierto de La Guajira

Los wayuus del desierto de La Guajira



Los hijos de la lluvia



Llueve tan poco en el desierto de la Guajira, que la lluvia es un dios para los wayuu: lo llaman *Juya*. “La lluvia es el padre de todas las cosas, las mantiene, las renueva”, dicen los que viven en esta enorme sabana de arena en la punta norte de Colombia.

Los hombres y mujeres que saben leer las señales –el vuelo de una libélula o la humedad en los amaneceres sin brisa– miran hacia arriba y anuncian: “es tiempo de lluvia”. Niños y grandes corren a sacar las ollas para recoger las aguas del cielo. Los que han reemplazado por zinc el techo tradicional de sus casas forman, con canales, un chorro por el que rueda la lluvia y cae a las *poncheras*.

El agua lluvia se almacena, además, en pozos enormes, los jagüeyes. A veces el agua almacenada se seca antes de que termine el verano; a veces llega el nuevo invierno y alcanza a encontrar un poco del agua antigua. Los jagüeyes tienen dueño. No dejan que se lave cerca, ni que los niños jueguen en el agua, pero dejan que la comunidad entera se beneficie de ellos.



En el desierto, el agua se esconde.



Para sacar el agua que se esconde bajo la tierra árida del desierto de La Guajira, cada día hay más molinos de viento. Se levantan al lado de los pocos árboles o donde crece un poco de hierba. Esta es la señal de la presencia del líquido. Como el agua subterránea es salobre, sirve solo para el baño de las personas y para lavar la ropa blanca. De la del jagüey beben los chivos y los ovejoes que son más limpios; los burros lo hacen en el abrevadero, al pie del molino.

Antes las estaciones de agua y sequía eran fijas. Las grandes lluvias –violentas y breves– empezaban en septiembre u octubre y podían llegar a diciembre. Después venía el tiempo frío de sequía y el viento, hasta abril o mayo. Cuando el viento sopla bajito, barre toda la arena; si es muy fuerte, forma una nube de polvo que no deja ver. ‘El azote del tiempo nos quita la vista’, dicen los wayuus.

La lluvia anuncia que es tiempo de sembrar



Cultivan en una pequeña huerta llamada ‘apain’. Son porciones casi cuadradas de tierra cercadas con cardón –como se llama allí el cactus–. Se hace así para que las cabras no se coman lo sembrado. Crece yuca, ahuyama, frijol, maíz, pepino y sandía. Un día después de la primera lluvia, se preparan las semillas; se entierran en la tarde, cuando no hay sol. Cuando aparecen los retoños, hay que echarles agua dos veces al día.

Luego de las últimas lluvias, es tiempo de limpiar las parcelas, de desyerbarlas y prepararlas para el nuevo cultivo. Todos se dedican a la misma tarea y es difícil conseguir trabajadores. Por eso, el que necesita colaboración invita al ‘baile de la cabrita’. Ofrece comida y bebida abundante: cabritos, carne, bollos y arepa. Trabajan hasta la caída del sol. Luego comen y descansan mientras un hombre toca tambora para empezar la fiesta. Hombres y mujeres se enfrentan en dos filas. En la cabeza de cada una va un cantor que improvisa letras alusivas al invierno, a la siembra, al sufrimiento del trabajo. El último día de trabajo, la fiesta es más grande: la familia prepara una múcura de chicha y hay juegos, como ‘tiro con cardón’, en el que dos personas, cada una con cinco pedazos de cactus biches y pelados, se dedican a golpear al oponente. El más hábil gana. Esa noche hay cantos tristes de despedida.



Por las cabras miden la riqueza los wayúu



Los wayuus miden su riqueza, entre otras cosas, por el número de cabras que posean. Los niños son los encargados de cuidarlas. En la mañana, antes de ir a la escuela, abren el corral y las dejan libres para que salgan a pastorear en la sabana; así llaman ese espacio árido que parece interminable. En la tarde, cuando llegan de la escuela, salen a recogerlas para llevarlas al corral. Con limones secos, a los que hacen tres agujeros, fabrican pitos que les sirven para llamarlas. También hacen pitos con otras pepas que se dan en el desierto. Saben arrancarles distintos sonidos: unos para llamarlas, otros para que se acerquen al corral...

En verano, cuando la sequía se alarga y la escasa vegetación se marchita, las familias se van en busca de los parientes que viven más al sur, donde son más frecuentes los aguaceros. El primero en irse es el más viejo, la autoridad. Llega al sitio elegido. Consulta: *¿cómo está el tiempo?, ¿y los pastos?* Pide permiso para quedarse. Sabe que no puede construir nada que dure; está sólo de paso.

Pero si pasan y pasan los días y no aparece Juya, el piache –el sacerdote tradicional– ordena después de un sueño: “es hora de llamar la lluvia”. Se prepara el tambor, se alista el baile y se mata un chivo. Los espíritus, creen los wayuus, se comunican con los humanos vivos en los sueños. Es que los sueños son muy importantes para los wayuus. Tanto que el saludo en la mañana es: “¿Cómo fue tu sueño?” En la noche se despiden con un: ‘Que tus sueños sean buenos’.



Vivienda

- Los wayuus habitan en rancherías, pequeñas comunidades, con no más de diez casas distantes unas de otras, donde viven parientes cercanos del mismo clan. Las casas se hacen con varas de yoto'jolo, que es el 'alma' del cardón. Las varas van tejidas. También se tejen las cercas de los corrales y las huertas. Cada vivienda tiene un lugar para cocinar y otro para dormir. Están separados y a la vez unidos por una enramada sostenida por cuatro o más puntales. Es un espacio abierto, para que el viento refresque el ambiente. Allí se reciben las visitas, se hace la siesta en los chinchorros y las mujeres se sientan a tejer las mantas, mochilas y chinchorros. La mítica araña Walekeru les enseñó este arte.
- La cocina está protegida de los animales con cercas vivas de cardón. Tiene fogón de piedra. Allí se prepara el chivo asado y el *friche* –cocido de vísceras de chivo–.





Las mochilas de los wayúu son tan grandes, que ellos mismos dicen que en ellas cabe todo lo que una persona necesita en la vida.

- Los niños, en sus burros o con carretillas, van por agua dos o tres veces por día al molino o al jagüey.

Para un wayuu, los caballos son símbolo de riqueza, seguidos por las mulas y el ganado.



Vestido

- La manta—Wayuushéin—es el vestido tradicional de las mujeres. Se hace con telas ligeras de vistosos colores. Protege del sol y del viento, que a veces golpea muy fuerte en la península. Por lo general, se amarran un pañuelo en la cabeza.
- Con grasa de chivo y el polvillo café de un hongo *mashu'ka*, las mujeres hacen una pintura, con la que protegen su cara del sol. En ocasiones se pintan figuras que representan los surcos que deja el viento en la arena del desierto.



Los wayuus están organizados en clanes o eirukuus, grupos de parientes por línea materna, con un antepasado mítico común. Cada clan tiene un nombre, una marca y un animal que lo representa.



- Cuando las niñas llegan a la edad fértil, se aíslan de la comunidad por un tiempo. A este encierro no entran sino mujeres: abuela, mamá, tías, primas que les enseñan a hilar, tejer y otros oficios del hogar. Las abuelas las ponen al tanto de los secretos de la familia. Una de las mujeres determina la fecha de salida. Una fiesta marca el fin del encierro. Ya la niña es *majayura* –señorita– y puede ser pretendida por un hombre.
- El novio, para casarse, debe entregar a la familia de la novia un *piiná* –pago por la novia–. Puede ser cabezas de ganado, dinero, cuentas de collar de oro... Si la familia de la novia es pobre, es suficiente con tres ó cuatro cabras; si es pudiente, la familia exige mucho más.



El cementerio wayuu es familiar y define, junto con una fuente de agua, el territorio donde vive el grupo. “Se es de donde es el propio cementerio”, por eso el wayuu es de donde va a ser enterrado...

La Danza de la Yonna

La Danza de la Yonna o Chichamaya se hace para curar las enfermedades, para marcar el fin del encierro, para celebrar una buena cosecha. Se convoca al baile tocando el kaasha - tambor- al anochecer. Las mujeres usan sus mantas más elegantes y un pañuelo que arrastran. Los hombres se colocan un casquete con penacho de plumas en la cabeza. Los participantes forman un círculo. Un hombre joven se despoja de sus abarcas -sandalias tradicionales de suela- y entra en el ruedo. Da vueltas en círculo, desafiando a una de las mujeres. Esta entra al ruedo descalza, aprisiona en la cintura manta y pañuelo y corre detrás del joven al compás de la tambora. La mujer trata de tirar por tierra al parejo, pero sin empujarlo. El hombre apuesta a no dejarse tumbar. Los invitados comen cabrito y res, arepa de maíz, café y chicha mascada. Hay garrafas de ron o cerveza. Las mujeres nunca beben.

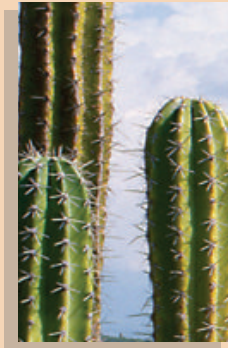


Canto de la fiesta del cabrito

Tane -cuñado- te saludo
-¿A qué has venido a estas tierras?
De dónde vienes que ha tiempos no te veía
Tengo gran placer de verte.

-Quarecuz, amigo íntimo
vengo de las costas de oriente
de donde se escuchan lamentaciones
y sigo al occidente.
Salí en pos de mi amigo Quarecuz
y solicito semillas de todas las clases,
en busca de tu auxilio tomé el rumbo fatigoso,
oyendo a la gente que decía:
el Quarecuz tiene mucha cosecha.





Desierto de La Tatacoa

- Situado en el municipio de Villavieja en el Departamento Huila-Colombia.
- Extensión: 330 km².
- Población: 46 familias
- Actividad principales: pastoreo de cabras.
- Temperatura: 24° a 26° centígrados.



Desierto de la Tatacoa

El desierto de la
Tatacoa
Colombia

La Tatacoa, Huila

La vida en un bosque muy seco



Para vivir en el desierto de La Tatacoa, hay que saber cogerle el rastro a los brotes de agua. “Uno mira si hay señales de partidura en la tierra y ahí hay agua escondida”. Eso dice Miguel Ángel González, viejo habitante de este valle erosionado y estéril, en el municipio de Villavieja, en el Huila.

En sus 330 kilómetros cuadrados, en pequeños fundos, sólo viven 46 familias dedicadas, más que todo, al pastoreo de chivos y cabras. Al lado de cada casa hay una mana –nacedero de agua que brota del suelo–. “Sin mana no se puede vivir”. De ahí, por mangueras bombean el líquido a la casa o la llevan en canecas y cantinas que cargan en burros. A las manas las cuidan como a la luz de sus ojos. Las cercan para que no entren los animales, “sólo entran las aves a buscar sus pepitas”.

Para que el agua crezca, la rodean de árboles: limones, palmas de cuezco, la única palma que se da en esos parajes. Los animales beben agua lluvia; se almacena en las albercas, adonde llega por caminos de guadua que bajan de los techos de las casas. Es también el agua que se usa para los servicios.



En el desierto de la Tatacoa, cercado por dos grandes ríos: el Magdalena y el Cabrera, crecen 12 tipos de cactus distintos. Unos son largos y los llaman cola de zorro, otros semejan candelabros y otros, pequeños y redondos, son como piñas cargadas de espinas. Esto, el color rojizo y gris de su suelo y el avance de la erosión le dan la apariencia de desierto. Los científicos lo llaman bosque tropical muy seco.



La patilla, el algodón y el plátano.

Crece en un suelo que guarda poca humedad. Para que ‘peguen’, se siembra en febrero o marzo, época de lluvia, y en menguante, cuando hay poca plaga. En junio, cuando se aplaca el cielo, se recolecta la cosecha. Los aguaceros, como en el desierto de la Guajira, son intensos y se concentran en pocos días.

“Uno sufre mucho”, dice Miguel Ángel. Sueña con un jagüey, como los del desierto de La Guajira, para recolectar las aguas llovidas. Así tendría reservas para hacer uno o dos riegos y salvar el cultivo en tiempos de sequía. Por ahora sólo cuenta con las ‘rociaditas’ que caen del cielo. Allí también los tiempos y los regímenes de lluvias han cambiado. Hay hombres que saben leer en las nubes las señales que anuncian su cercanía. Si observan copos grandes que se ocultan por donde nace el sol, los viejos dicen: ‘mañana amanece en agua’. Igual piensan si ven a las miras ‘afanosas’ y al gavilán volando y cantando. Hay épocas en que sólo cae ‘cualquier inviernito’. Entonces sólo queda el rastrojo; se acaba el teatino –pasto nativo–, las manas se apocan, pero nunca se secan del todo; son permanentes. Las que no son permanentes son las dos quebradas que pasan por este desierto: la mayor parte del año son cauces sin agua; con los aguaceros se desbordan.

Agosto es el mes de los vientos. Soplan por todos lados formando remolinos. El día menos pensando, los ‘ciclones de viento’ tumban hasta los árboles que protegen las manas. Entonces niños y grandes se encierran en las casas, para evitar que la tierra les hiera los ojos.



Día a día

A las cuatro o cinco de la mañana, con el canto de las aves, y según se tenga que hacer, se levantan los habitantes de este desierto. Ordeñar, cargar el agua y la leña, curar las cabras enfermas y darle tetero a las pequeñas son los oficios ‘de mañanita’. Pero antes se toma el tinto. Sólo en épocas de ‘ordeña’ se bebe un vaso de leche de cabra; cuando hay ‘cosecha de cabritos’, ni se ordeña ni se hacen quesillos.

Luego del desayuno, los hombres se van a trabajar en los cultivos o a comprar y vender pieles de cabra. Salen con su botella de agua, la peinilla o el azadón, a pie o a caballo. Como no hay ingreso asegurado, es común el ‘cambio de trabajo’: trabajar en la finca de otro, a cambio de yuca o plátano o por un cordero. “Es el intercambio que hace uno”, dice Miguel Ángel.

Las mujeres se quedan en casa y se hacen ‘al cuidado’ de las cabras. Muy temprano las corren para que salgan del corral y vayan a pastorear. “Ella, con su rebaño de animales y criando los hijos”, es un decir en el desierto.

A las cinco de la tarde, cada animal busca su casa. A esa hora se ven mujeres y niños ‘rodeando las cabras’; así llaman el atraerlas para encerrarlas en el corral. Luego pasan revista: la negra, la colorada, la manchada... ‘Echar de menos’ le dicen a este oficio. Aunque tengan más de 50, las tienen memorizadas. ‘Si echan en falta a alguna’, salen a ‘rodearla’. “Bee beee beeee”, se escucha a esa hora en el desierto. Son las pequeñas cabritas llorando y buscando a su mamá; cuando se organizan, se callan y el desierto comienza a quedar en silencio.



El cielo se abre inmenso en la noche. Con frecuencia se ven lluvias de estrellas; “se ve muy hermoso ... da brillo en la noche... En las ciudades no se dan cuenta ni de cuándo hay cambio de luna ni ven los luceros, porque no los dejan ver los bombillos”, comenta Miguel Ángel. Él, como muchos hombres y mujeres del desierto de La Tatacoa, siempre se ha alumbrado con velas. El silencio, la tranquilidad, las aguas puras, el viento lo amarran a su tierra.



Las manas se ven como pequeños oasis en medio del paisaje desolado.



Vivienda

- La casa tradicional es de bareque; con el techo separado de las paredes para que entre el viento... “A las 6:00 de la tarde empieza a enfriar, porque la brisa va barriendo el calor y da la diferencia con la ciudad”, explica Miguel Ángel.
- Al lado de la casa está el corral de las cabras. Pueden ser de guadua, pero, como escasea, se hace de varas de cajuanejo, otro de los arbustos del desierto. La cocina tradicional es de leña; el gas ya está empezando a reemplazarla. Sobre el fogón de leña se cuelga la carne de chivo, para darle sabor ahumado.



Alimentación



- Lo que jamás falta es el horno de barro. Allí se hace el asado tradicional de cabrito o de cerdo; los insulsos, los bizcochos de achira o los de cuajada, para las fiestas de San Pedro. Hay que saber ‘el caliente’ del horno. Si queda el suelo del horno frío, se asienta el azúcar. El calor debe ir de abajo hacia arriba, para que no se aplanen los bizcochos.
- La ‘barbacoa’ –especie de mesón hecho de guadua– es una vieja tradición del campo en Huila y Tolima. Lo usan para descansar, para echar una siesta.
- El almidón de achira se saca del tubérculo de una planta muy común por su follaje y sus flores grandes, rojas o amarillas. Para hacer los bizcochos, se mezcla con cuajada fresca, yemas y mantequilla.

Comidas en horno de leña

Quesillo de piedra: Se ponen a calentar dos piedras en la candela. Éstas se colocan abajo y encima de una cuajada envuelta en hojas de plátano; así se asa.

Insulso: Es un 'engrudo' de harina de maíz con panela. Se le agrega canela, un poco de mantequilla y dulce al gusto y se mete al horno.

Envuelto: Se muele el maíz o la harina. Se revuelve con plátano machacado y se envuelve en hoja de plátano dándole forma de cono. Y se mete al horno.

Chivo: El chivo se pica bien, se arregla con ajos, comino, laurel, tomillo, orégano. Se deja en sazón para que dé buen sabor y se pasa al horno hasta que quede bien doradito. Se acompaña con insulso, envuelto o arepa.



- El desierto de la Tatacoa es una reserva de fósiles de más de 12 millones de años. Sus habitantes saben que allí, hace muchos, pero muchos millones de años, todo era un mar habitado por animales gigantes. Cuando se formaron las cordilleras, se fue el agua.
- Los niños escarban la tierra buscando muelas, vértebras, mandíbulas, huesos de animales que vivieron en el lugar hace millones de años y se conservaron, convirtiéndose en piedras, o sea, fosilizándose.



Desde la barbacoa

Dicen que en las barbacoas nació la rajaleña, verso picaresco que llevan en el alma los huilenses. Es un verso de cuatro estrofas; riman la segunda y la cuarta. Es similar a la trova, pero es más picaresco; tiene doble sentido. Se acompaña con tiple y tambor:

*Mijita dame la chicha/
que yo preparo el asado/
que yo sé que el bizcochuelo/
usted lo tiene esponjado.*

El chucho, el ciempiés y la puerca son instrumentos musicales típicos de la región. El primero es una guadua recortada; el ciempiés, una guadua llena de cascabeles, también se llama carrasca o guacharaca. La puerca es una totuma forrada con vejiga de marrano. Lleva una cola encerada que al jalarla da el sonido 'puaj puaj', como gruñido de una puerca.

En las tardes, Miguel Ángel se sienta en la barbacoa, en la parte alta de su finca, debajo de un pelán -un arbusto de ramas que crece de lado como peinadas por el viento-. Desde allí, dice, 'casi ve el mundo'.

Es el momento de pensar, charlar si hay con quien, esperar las llamadas al celular o componer sus canciones. "Se me vienen las ideas de cómo es el desierto...". Piensa en los secretos que guarda ese paisaje lleno de surcos y cárcavas -pequeñas cuevas abiertas en las paredes de arena por los torrentes de invierno- y curiosos estoraques creados a lo largo del tiempo por el agua y el viento... Y les compone canciones. Él toca la guacharaca y su hermano rasca la guitarra. Se llaman Aires del desierto.



Mitos de la tierra

*Los habitantes del desierto de La Tatacoa, como huilenses que son, creen en El Mohán; en la Madremonte, que aparece cuando uno se porta mal; en El Sombrerón, que sale a asustar a los que juegan dados y naipes; en La Llorona...
Honorio Vanegas recorrió su tierra y compuso*

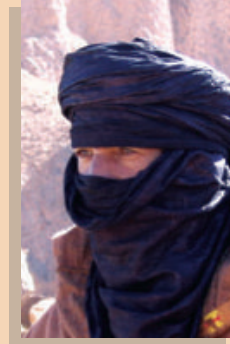
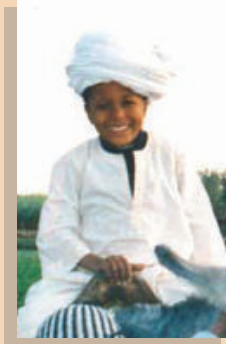
Mitos de mi comarca:

*Son los mitos o tal vez fue realidad.
Fue una época en que la inocencia tenía más brillo que la maldad.
Quizás esa era la causa por la que seres de la oscuridad salían en noches sin luna con la misión de asustar.
De pronto era para corregir a la pobre humanidad.
Si ustedes no creen lo que con detalle les narro, pregúntelo a don Polo, a quienes muchos conocieron como el sargento Zamarros.
Porque aún es mejor que el diablo siga saliendo a asustar y no se meta en las mentes para que no hagan el mal.*

*Que vuelva a aparecer El Tunjo y La Candileja
que aparezca El Pollo 'E Viento' y hasta El Cura sin cabeza
que salga La Madremonte, La Patasola y El Mohán
que aparezca La Llorona y las brujas a volar
que salga La Viuda Alegre con su encanto a enamorar la Madre del Ganado a traer prosperidad.
¡Salga, salga El Sombrerón! Y que vuelva la inocencia que nos da menos temor que la maldita violencia...
Me duele que del pasado todo eso se ha perdido, y que cada vez el mundo se encuentre más pervertido...*

(Fragmento de Mitos de mi comarca)





Desierto del Sahara

- Este pueblo andante del desierto del Sahara se desplaza por las arenas de Argelia, Níger, Nigeria, Malí, Burkina Faso y Libia, países del norte africano.
- Es un pueblo de cerca de 1.400.000 personas dedicadas al comercio entre puntos distantes del desierto, al pastoreo y a la agricultura.
- La temperatura cambia en un solo día: desde 54° centígrados a temperaturas de heladas en las noches.



Desierto del Sahara

El desierto del Sahara

África



Los tuareg del Sahara

Los pastores del desierto



El desierto del Sahara cubre ocho millones de kilómetros cuadrados en el norte de África. Sahara significa 'tierra dura'.

Cada mañana, montadas en sus asnos, las mujeres tuareg –tribus de pastores seminómadas que habitan en el desierto del Sahara en el África– parten hacia los pozos y charcas a traer el agua. Los pozos, las fuentes y los pantanos guardan el agua de la época de lluvias; hay también estanques que recogen el agua que sale a borbotones en medio de rupturas en la roca del desierto. Sacan el líquido y van llenando el odre –saco de cuero de cabra– sujeto con cuerdas al lomo del asno.



Los tuareg llevan más de mil años viviendo en este desierto



Antes vivían en campamentos. Hoy muchos se han instalado en pueblos de casas de adobe rudimentario, agrupadas alrededor de un pozo. Antes podían recorrer 1.500 kilómetros buscando pasto para sus animales: vacas y bueyes, camellos, numerosas cabras y ovejas.

Encienden el fuego al romper el día, para hervir el té y mitigar el frío. La primera tarea de los hombres es ordeñar vacas y camellas. Este último es un oficio complicado. Son animales tan altos, que toca hacerlo entre dos o tres hombres: mientras uno sostiene el recipiente, los otros dos ordeñan. A veces, es necesario sujetarlas fuertemente para ordeñar sin peligro. La mujer que ordeña probablemente no tiene marido, hermano ni hijo.

Las vacas –cebúes de talla mediana– son dejadas en libertad y regresan al atardecer junto a la tienda de su propietario. Los terneros y los cabritos son cuidados por pastores expertos. Cada animal pertenece a una persona, pero son administrados en común. El ordeño de cabras y ovejas lo hacen en la tarde. Es oficio de los muchachos. Ellos también, antes de que caiga la noche, amarran a corderos, cabritos y crías de camello de una larga cuerda tendida entre dos estacas. Los rodean con un *afarag* –cercado espinoso– que los protege de las fieras.



Ciclo de cultivos

Los cultivos los distribuyen en tres ciclos: De noviembre a marzo: trigo, cebada, avena, tomate, *albaza* –cebolla–, diversas hortalizas y tabaco; de abril a junio, el período más seco: maíz, sandías y melones; de julio a octubre, que incluye la estación de las lluvias, maíz, mijo –grano con menos proteína que el trigo– y sorgo. El riego se hace a partir de un pozo –anu– achicado con la ayuda de un buey o camello. El agua se recoge en un odre y se vierte en la red de canales. No se requiere cavar muy hondo para plantar las semillas.

Los tuareg tratan de que sus cabras nazcan en la estación de las lluvias, cuando la vegetación todavía es abundante. Para lograrlo, ligan los penes de los machos por largas temporadas. En algunas regiones, para que el rendimiento lechero de las cabras sea el mismo durante todo el año, limitan las camadas a una por año y dividen el rebaño en dos grupos: las cabras del primero paren durante la estación de las lluvias, y las del segundo, durante la estación seca.

Un viento implacable –*el hormatán*–, que convierte el aire del desierto en un velo por el que se ve el sol como un disco pálido, marca el fin del invierno y la llegada del calor abrasador del largo verano.



- El viento genera remolinos de arena y pequeñas piedras que tapan ojos, oídos y nariz. La temperatura puede subir en el día a los 50 grados, y en la noche, bajar a menos 5 grados.
- Tuareg –el plural de targui– en árabe significa ‘los que abandonan’. El targui se llama a sí mismo imonagh, ‘el que es libre’.





- Cuando la sequía se prolonga por varios años, el pasto desaparece del todo y muchas veces el targui prefiere sacrificar sus animales, antes que verlos morir de hambre y sed.



Para no perderse en ese mar de arena, los tuareg se orientan por las estrellas y por las ondas en la arena.



Vivienda

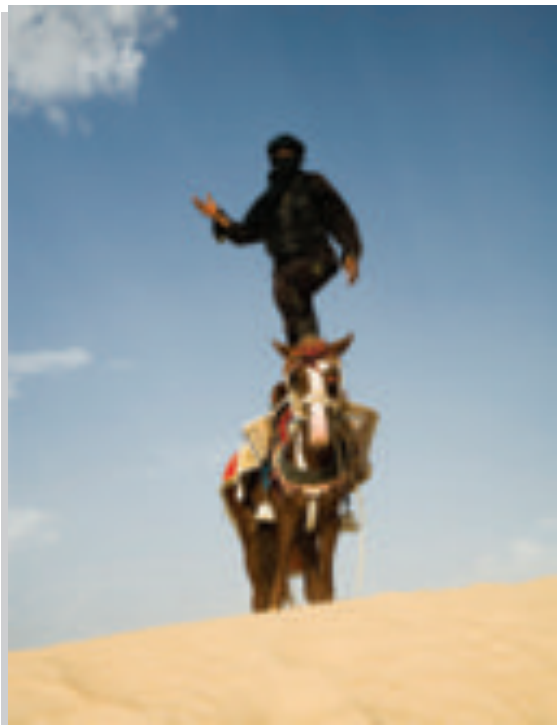
- Las tiendas son rudimentarias: plantan varas de madera y sobre ellas ponen esteras; encima de éstas colocan un entramado de palos que cubren con pieles de camello, cabra o lienzos de algodón.



Transporte



- Sin camello es imposible vivir en el desierto. A partir de los tres años, y después de un largo trabajo para domarlos, los montan. Usan delicadas sillas que colocan colgadas de la joroba del animal. En pequeñas carreras lo van familiarizando con los distintos pasos: trote corto, trote largo. Finalmente, se castran para que sean una montura dócil y se les agujerea la nariz para pasar una tira de cuero; es como la brida de los caballos.
- El camello puede vivir hasta veinticinco años. Aguanta siete días sin agua y hasta 50 kilómetros por día con su paso lento y bamboleante, con una carga de 150 a 200 kilos.



- El caballo es un animal exótico en el desierto. No existen propietarios exclusivos. Hasta 12 personas pueden ser dueñas de uno. Cada quien tiene la obligación de reservar, de la ración familiar, una porción de mijo o de sorgo para alimentarlo y tiene derecho a guardar el caballo durante un mes, o tres, de acuerdo con las 'partes' del animal que posea.



- El asno es el auxiliar indispensable del nómada, es el porteador por excelencia de agua y madera. Es la bestia de carga ideal y la montura de los pobres. Se castra para que sus rebuznos no alteren la tranquilidad de los campamentos.



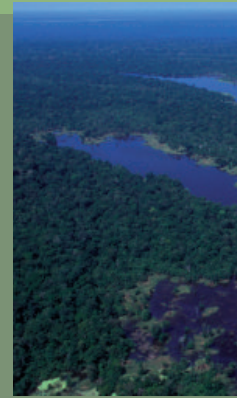
Vestido

- Las mujeres van con la cara enmarcada con un pañuelo azul añil y maquilladas con polvo de piedra rojiza u ocre de las montañas.
- Los hombres llevan en la cabeza un velo azul de algodón –taguelmoust o litham–. Con él se cubren la cabeza y parte de la cara, se lo enrollan como un vendaje. Sólo dejan libres los ojos; así visten a diario. Por eso los llaman los hombres ‘del velo en la cabeza’. Cuando comen, estando en compañía de alguien más, descubren la boca y, una vez han comido, la vuelven a tapar.

El té en el desierto

Cuando cae la noche, es la hora de reunirse alrededor del té y de los cuentos. La mayoría de las narraciones tiene una enseñanza y a veces terminan en una moraleja. Casi todos los tuareg saben componer versos y entablan duelos poéticos. Los jóvenes se lanzan puyas que hay que saber responder con elegancia. Los grandes poetas tienen por socio a un enabald, que se aprende de memoria sus poemas y los interpreta correctamente. Este socio es, además, confidente del poeta, le ayuda y critica cuando compone sus versos. Un gran poeta suele tener varios asociados a lo largo de su vida, para garantizar la transmisión de sus poemas generación tras generación.





Los habitantes de la
Selva



Las selvas son el hogar de dos terceras partes de la vida animal y vegetal del planeta. En sólo 10 kilómetros cuadrados de selva tropical pueden convivir unas 750 especies de árboles, 120 de mamíferos, 400 de aves, 100 de reptiles y 60 de anfibios. En un sólo árbol pueden vivir 400 especies de insectos.

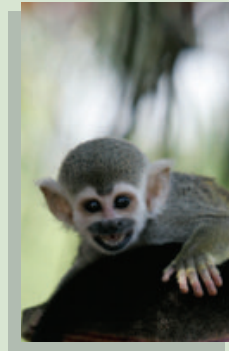
Por eso es tan grave para la vida del planeta que el tamaño de la selva tropical se haya reducido de manera tan dramática en los últimos cien años: a principios del siglo XX el 14% de la superficie de la Tierra estaba cubierto de selvas; y hoy ese porcentaje es tan sólo el 6%.

Hay selva tropical en América Central y del Sur, en África Central, en Malasia e Indonesia. La Selva Amazónica -seis millones de kilómetros cuadrados- es la más extensa del mundo y su territorio cubre grandes extensiones de Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Guyana, Perú y Venezuela. Se le considera “el pulmón del planeta”. La región amazónica abarca la tercera parte del territorio colombiano, pero es una de las zonas más despobladas del país.

Puerto Ospina, San José del Guaviare - Colombia

El Retorno, Guaviare - Colombia

Indonesia, Asia



Campamento Nukak Maku

- Situado en el departamento del Guaviare al Sur Oriente de Colombia, en el municipio San José del Guaviare, caserío Puerto Ospina.
- Actividades principales: recolectar, pescar y cazar en la selva.
- Temperatura: 28° a 35° centígrados.



Puerto Ospina,
San José del Guaviare

Puerto Ospina
San José del Guaviare
Colombia



La cultura del desaparego y los abrazos:

Los Nukak Makú



Alexander Nukak, como se hace llamar de los blancos Timyú Nukak, se levanta a las cuatro de la mañana. Él, como todos los Nukak Makú, duerme muy poco: apenas tres o cuatro horas, pues sólo a la media noche se acuesta. Se levanta alegre y se alista para salir a mariscar –cazar–. Su mujer, entre tanto, sin levantarse del chinchorro, aviva la llama en el fogón, ubicado siempre en el centro de su vivienda hecha con palma de moriche.

“Nosotros es el propio que conoce la selva”, dice Alexander, en su español a medias. “En la selva hay mucho pescado, mucha alimentación, me gusta mucho”. Es la esencia de los Nukak Makú, la última tribu nómada de Colombia: vivir de lo que ofrece la selva.

Desde niños desarrollan una habilidad enorme para trepar en los gigantes árboles de la selva. Arquean los pies formando como una bisagra; parecen tallados en el tronco... Utilizan, además, una cuerda de fibra vegetal trenzada; se la amarran de los pies, para conseguir apoyo y escalar. En minutos están en lo alto de una palma y bajan con un racimo de frutos, que luego cargan en los burup.



Día a día



Los hombres no esperan que salga el sol para irse a mariscar y a recolectar frutos silvestres. “A esa hora salen las pavas, los paujiles, los churucos –especie de mico–, animales que son muy especiales para alimento, el alimento que dejó dios para nosotros”.

Siempre salen en grupo, tres, o cinco. Caminan descalzos, con sigilo, mirando hacia arriba; de repente, se quedan quietos. Uno de ellos imita los sonidos de los micos o remeda el canto de un ave. Es la forma de ubicar y atraer a su presa. Cuando el animal les contesta, corren tras él. Cuando lo ven, meten la ‘puya’ –dardo envenenado con curare– en la cerbatana; levantan y sostienen, con una sola mano, esa caña hueca que puede medir tres metros, soplan y la puya sale disparada. El que tiene buen sople puede lanzarla a 40 metros de altura.

Al que nunca persiguen para cazar es al tití. “Es el animal más bonito del mundo”, dice Alexander. Es la mascota de los Nukaks; lo cargan en los hombros, en la cabeza, en los canastos; muchas mujeres los amamantan.

En la tarde, regresan los hombres al campamento. Muchos llegan cantando como avisando que viene la comida. Y se reparten entre todos la marisca. “Esa era la vida de la cultura de los nukaks: repartir con los amigos”. Las mujeres, preparan los animales: los chamuscan, los pelan, los despresan y después los echan a la olla, a cocinar con agua. Es la comida principal. El resto del día ‘pican’: en las ollas siempre hay arroz y chicha preparada para comer. También pepas de palmas: seje, patabá, otra que llaman ‘mil pesos’.



Las mujeres tejedoras

Sentadas en sus chinchorros, las mujeres hilan. Cogen tiras de fibra de los cogollos de la Palma de Cumare. Con la boca, y pasándolas entre la cabeza, las abren en dos hebras. Una de las partes la enrollan entre los dedos meñique y corazón del pie derecho; queda así templada. Luego, sobre el muslo, con la palma de la mano, con masajes y golpes, como rastrillando, van torciendo y enrollando las dos hebras hasta formar un hilo, amarillo pálido, casi incoloro. Lo tiñen luego hasta dejarlo de un fuerte amarillo ocre. A su lado, en el piso, van armando la madeja, para tejer luego un chinchorro. Mientras hilan no paran de cantar.

No mueven ningún músculo de la cara; su canto es gutural, sale de muy dentro. Para los extraños suena triste; ellos dicen que es alegre.

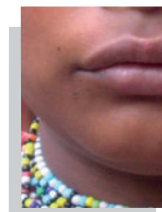
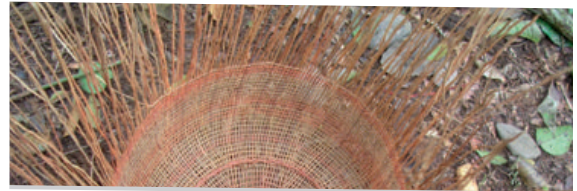
Los Nukak Makú cantan todo el día, mientras tejen, mientras cocinan; en la noche también lo hacen y hasta muy tarde. El canto de todos forma sobre el campamento un murmullo permanente.

“Los hombres también cantan, por alegres, porque están contentos, esperando que hacen la comida, esperando que hacen la chicha, con lo que trajó ellos. La vida tiene que ser así”, cuenta Alexander.

Pero a veces, en la noche, ese canto se trasforma en tristeza y lloran por los que se han marchado. Para los Nukaks la noche es el momento en que el espíritu llega. “Llora por la tristeza a veces; hay veces que nosotros mismos recordan por el corazón de uno. Le da la triste y por eso se llora, porque ya no vuelven a verlo”.

Los que han estado cerca de ellos no han logrado determinar en qué momento se da esta ceremonia de recuerdo. Sólo saben que hay mucha tristeza, mucha melancolía. A veces lloran al amanecer, abrazados en grupos, como formando un nudo de cuerpos y abrazos.

Para los Nukak Makú no se mide la edad.
Sólo son niños o jóvenes o adultos o ancianos.



Los Nukak Makú, una cultura desconocida.



Hasta 1988, pocos sabían de la existencia de los Nukak Makú. Ese año el país los conoció cuando, desnudos y con sus canastos, aparecieron 43 de ellos, un día en Calamar, Guaviare.

Mucho ha cambiado desde que esta tribu entró en contacto con los kawene – blancos-. Poco a poco se han echado al hombro nuevas necesidades. Empezaron intercambiando sus canastos y manillas por ropa, fósforos y machetes, con los colonos; luego un grupo de misioneros trató de evangelizarlos y cambiarles sus costumbres; otros les ofrecieron billetes a cambio de raspar coca. Hoy usan ropa, cuchilla para cortarse el pelo. Antes andaban desnudos y se cortaban el pelo con las mandíbulas de las pirañas –peces pequeños muy voraces, de dientes muy afilados-.

Hoy utilizan ollas metálicas, antes eran de barro. Usan plástico, linternas, pilas, herramientas –machetes, palas, azadón– y algunos no pueden vivir sin el radio. La panela se les volvió indispensable, igual que las galletas. Con estos cambios han llegado nuevas enfermedades que no conocían: una simple gripa, para ellos, puede ser mortal. “Me parece que no podemos perder toda la cultura; hay que conservar, echar para adelante, organizar bien”, dice Alexander.

Para Gustavo Garzón, director del parque Nukak Makú, hay tres cosas que jamás les quitarán a los nukaks: los afectos, el juego y el goce por el agua. Pueden durar días chapoteando en los caños, moldeando en el barro de los barrancos figuras de animales.

“Todo, para ellos, es una posibilidad de juego”, dice este biólogo. Los bejucos cortados sirven para mecerse. Con pepas y palitos, los niños hacen arañas y trompos que hacen bailar sobre hojas de plátano. Juegan al trencito, amarrando dos o tres chinchorros. Por el contacto con los kawene, los hombres aprendieron a jugar fútbol. Tienen sus propias reglas: cogen el balón con la mano y celebran por igual los goles del equipo propio y del contrario.

Se expresan con abrazos, se toman de la mano, se dan golpes cariñosos en la espalda. “Es bonito abrazar, estamos con todos”, dice Alexander. La suya es una cultura de abrazos.



La vida de la banda

Algunos nukaks conservan aún sus costumbres nómadas. Para esta vida errante, se organizan en ‘bandas’, de 10 a 30 personas. Viven, por mucho 20 días, en campamentos que levantan en dos o tres horas. Sus viviendas son distintas para verano o invierno.

Las primeras son descubiertas: apenas una estructura de troncos firmes, como postes, con travesaños amarrados con bejucos, para colgar los chinchorros, unos encima de otros. Las construyen una al lado de la otra. Las de invierno son cubiertas con hoja de platanillo y palma. Clavan en el piso los tallos delgados, y las enormes hojas las curvan a manera de gran abanico, para que hagan las veces de techo abovedado y de pared posterior; las hojas las sostienen con bejucos y travesaños: el resto va descubierto. Este entechado evita el paso del agua en tiempo lluvioso y facilita la entrada de luz. En el centro de la vivienda está el fogón; alrededor de él, los chinchorros. Frente al fuego, duerme la madre; es el sitio más protegido; arriba duerme el papá. A los costados, la otra esposa y los hijos. No tienen butacas. Todo se hace desde y en la hamaca. Ahí tejen, ahí hacen visita, ahí comen.

En verano dejan en el centro del campamento un espacio abierto, para jugar, para tocar la flauta de hueso de venado y para sus bailes: en dos filas, con los brazos entrecruzados, avanzan hacia delante y hacia atrás mientras cantan. Y también es el espacio para sus rituales, como el ritual del encuentro –bakuán–, que se hace para dar la bienvenida a los miembros de otra banda.

Cuando llega el momento de la mudanza, porque en el lugar se acaba la pesca y la marisca, enrollan sus chinchorros. Las mujeres son las encargadas de cargarlos, junto a las ollas, en canastos, a sus espaldas. Sobre los hombros y en los brazos llevan a los niños, uno o dos, y al mico tití.



Los hombres van más livianos: se encargan de sus cerbatanas y lanzas. Se van recogiendo pepas y miel por el camino; pueden caminar entre 1 y 18 kilómetros en el día, dicen quienes los han estudiado. En un nuevo paraje, donde saben que encontrarán suficiente agua y alimento, arman su campamento.

Alrededor del campamento abandonado se forma un huerto con las semillas de los frutos que consumieron en su estadía. Así se recupera la selva que tumbaron para construirlo y garantizan nuevo alimento en el futuro.

Pero lo más bello es que los nukaks dialogan con el tacto.



Costumbres

- En grupos de cuatro o cinco, los hombres van periódicamente a un territorio que llaman el ‘cerro de las cerbatanas’, donde consiguen las cañas largas y livianas –ubaká– para fabricarlas.
 - Los dardos para la cerbatana se hacen de varitas de palma de seje. Se extraen las fibras largas y rígidas del corazón de la palma y se les saca punta. Con mota de algodón enrollada y amarrada en un extremo, a cambio de plumas, los balancean.
 - El día antes de la cacería, preparan el curare. Sacan el jugo del tallo de la planta, lo cocinan en una ollita, y con la resina oscura que queda, untan la punta de los dardos. El veneno de la puya paraliza por completo a la presa, que muere asfixiada.
-
- Los únicos animales que no matan son el tití, el venado y la danta. “Es persona misma que formó, no puede matar”, dice Alexander. Para ellos venado y danta son espíritus de los muertos con disfraz de animal. Gustavo Politis afirma que para los nukaks existen tres mundos: el de arriba –cielo– donde viven los árboles ancestrales y la gente –espíritu–, que canta, baila y no duerme mucho, porque no hay noche. En el mundo de abajo, las dantas y los venados tienen poblados, casas. El mundo intermedio es la tierra donde los nukaks viven.
 - Tienen huertas pequeñas; pescan también, sobre todo en verano. Las mujeres participan de esta actividad.



Vivienda

- Los campamentos en Puerto Ospina son un conjunto de ‘malocas’ –casas indígenas para varias familias a la vez–, alrededor de un espacio central abierto en medio de un claro de selva, a la sombra de árboles gigantes.
- Los nukaks son expertos en manejar el fuego. Desde niños se vuelven hábiles en el manejo de los palitos con los que logran sacar la chispa. La mujer es la encargada de garantizar que siempre esté prendido. La leña la trae el hombre. Él también es el encargado de transportar el fuego –un palo ardiendo– en una coquita, cuando cambian de campamento.
- Del árbol tujaná se hacen los ‘palitos de fuego’. Se toma un pedazo de tallo, se desprende la corteza y se redondea una punta. Luego se toma otra porción del tallo y se le hace un hueco. Allí se frota la otra vara, hasta obtener el fuego.
- En los travesaños de las casas, cuelgan sus pocas pertenencias. Todo para ellos es desechable, no conocen el apego.



Artefactos



- El bejuco yaré –en lengua, buu– sirve para tejer canastos y para hacer amarres en las viviendas.
- Los nukaks recogen los totumos y los utilizan para vasijas y recipientes.



Alimentación

- La miel es un alimento importante. Lo obtienen directamente del panal.
- Otro alimento importante es el gusano mojoy –la larva de un insecto– que encuentran en las palmas caídas. Con hacha o machete abren el tronco y con un palo o con el dedo los sacan y se los comen.
- El agua la sacan de pozos. Como es alto el nivel freático del terreno, el agua se filtra. Dejan que sedimente el barro antes de empezar a usarla.

Vestido

- Antes andaban casi desnudos. Los hombres usaban un guayuco de fibra vegetal amarrado a la cintura.
- El pelo lo llevan siempre muy corto. Lo hacen por higiene, por no enredarse con las ramas, por comodidad. Para depilarse el pelo de la frente y las cejas, usan el látex del árbol de caucho. Lo recogen en hojas y se lo untan. Lo dejan secar y se lo arrancan con todo y pelo.



- El achiote, con el que se pintan la cara –a veces como un mensaje de amor–, sirve además para alejar los insectos.
- Los aretes son palitos o retazos pequeños de piel de mico, a veces con un pompón de plumas blancas en un extremo, que atraviesan el lóbulo de la oreja.

Maquillaje para enamorar

Una costumbre de los Nukak Makú es pintarse la cara y el cuerpo con achiote. “Es el lujo para enamorar otro. Los hombres lo mismo; es para enamorarse a otra personas que están lindas”, explica Alexander. El antropólogo argentino Gustavo Politis dice que estas pinturas son para los indígenas una especie de vestido y tienen un contenido simbólico y ritual.



Los dibujos son diferentes en hombres y mujeres. Las parejas se pintan entre ellas, las mamás ‘decoran’ a sus hijos. Untan el achiote en la punta de un palo y con él dibujan líneas, como formando rejas sobre sus caras.

El enamoramiento es un rito lleno de detalles. “Cuando le gusta, se pinta, se viste bien y ellos llevan micos, marisca a la mujer”.

Un hombre puede tener varias mujeres; las que pueda alimentar. Alexander tiene sólo una. “Es muy difícil más, porque me queda pesado. No me pude alimentar mucho”, dice en medio de una sonrisa pícaro, ingenua; parece, como todos los de su comunidad, un niño grande de ojos rasgados y piel café.

Reflexión

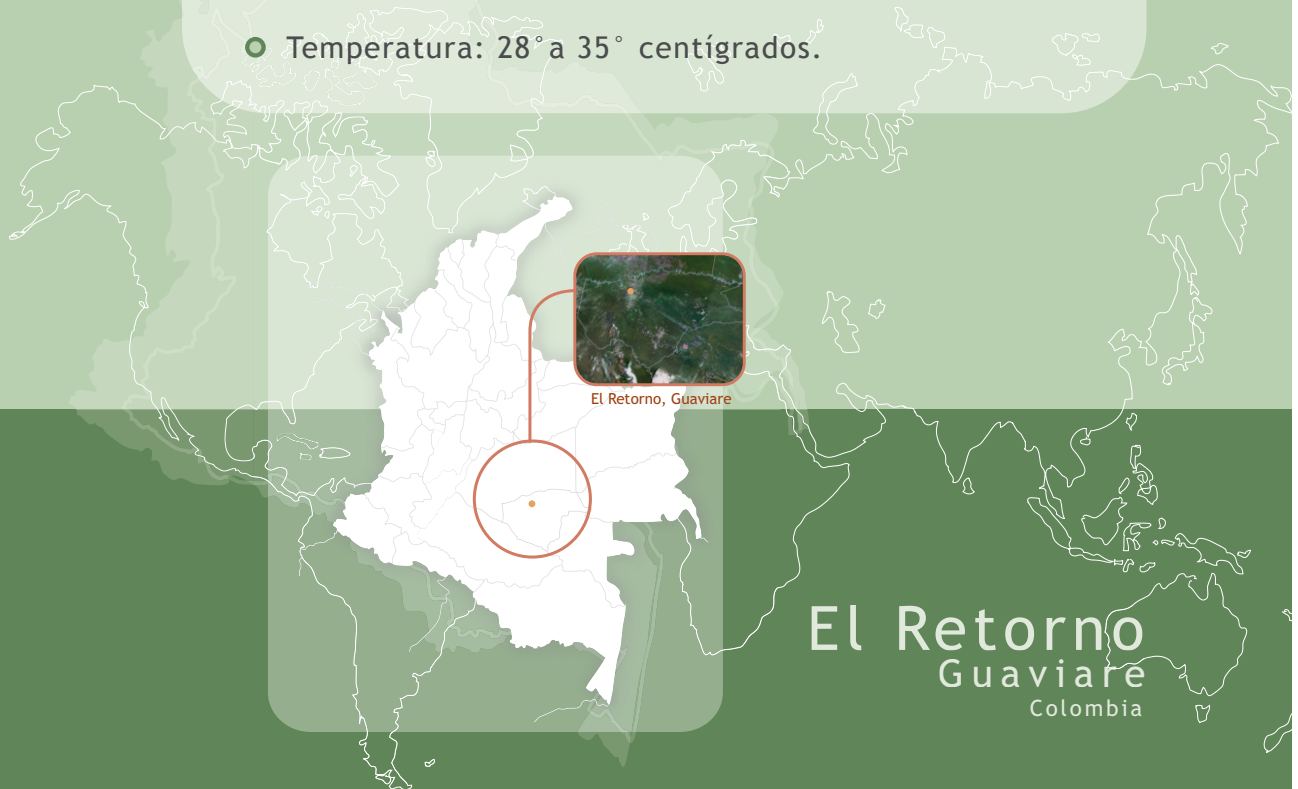
“Los nukaks son quizás los seres humanos más auténticos y bellos de que se tenga noticia”, escribió Galo Naranjo, de la Expedición Humana, en 1993.

“Son, sin duda, gente alegre y animada. No tienen de qué temer, pues saben del apoyo incondicional de los takueyi [espíritus del aire que expresan su enojo en el trueno] y de los espíritus que habitan el mundo de abajo y el mundo de arriba. Los nukaks han hecho todo para no dañarlos ni molestarlos. Han cuidado de las dantas y los venados y no buscan enfrentarse al jaguar. Tampoco han matado animales por el placer de la muerte, ni han tumbado palmas a destajo. Siempre han sido respetuosos con el fuego y han cuidado de sus hijos y de los huérfanos, procurando que no les falte nada”, escribió en su libro Gustavo Politis.



Municipio El Retorno

- Situado en el departamento del Guaviare, al sur oriente de Colombia.
- Población: 18.000 habitantes.
- Actividades principales: la agricultura y la ganadería.
- Temperatura: 28° a 35° centígrados.



La selva que embruja



“Si uno está en el centro de la selva, la única guía que tiene para no perderse es el Sol”. Lo dice con certeza Abimeleth Torres, un colono que llegó a las selvas del Guaviare en 1973. Y sabe los trucos para no perderse en esa maraña tupida de árboles gigantes, así sea en invierno, cuando las nubes tapan el sol.

Su padre fue fundador de El Retorno, un pueblo hecho, a golpe de hacha, por hombres provenientes de todas partes del país. Él y su familia llegaron de Acacías, Meta, luego de un viaje en camión y después en bongo, desde Puerto Lleras, por el río Ariari, un río que nace en la cordillera y desemboca en el Guaviare.

Caño Grande –así se llamaba El Retorno– era un sitio afamado. Desde 1968, empezaron a llegar campesinos de Cundinamarca, Boyacá, Santander, Antioquia, Tolima, Huila, Meta... Habían oído en un programa radial, de las cinco de la mañana, que en esas lejanas tierras regalaban tierra, semillas y herramientas a los desplazados del campo.



Juntos sobreviven en la selva

“Todo era muy pobre, pero tranquilo y sano. Había ayuda mutua: nadie temía de nadie”, recuerda Abimeleth. Hoy, como todos los que llegaron en esa época, cuando Guaviare aún era parte de Vaupés, están seguros de una cosa: sin la ayuda de colono con colono y, sobre todo, sin la de los indígenas, ninguno hubiera sobrevivido en la selva. “Es difícil; el que conoce la selva sabe: este animal es bravo, a éste puede meterle mano; pero uno llega inocente sobre el trabajo en la selva y hasta a las yanabés –hormigas venenosas– les mete la mano, porque las ve bonitas; uno aprende de otra gente, aprende además cómo se comportan los ríos y los caños y qué pepa sirve para comer y qué enferma...”.

Siete días se demora un hombre tumbando una hectárea de selva a punta de hacha. El sueño era desmontar 10 hectáreas al año para hacer potrero, “el afán de uno era tener ganado”.

Les rendía porque intercambiaban trabajo: una semana en una finca, la siguiente en otra. A este intercambio de ayuda lo llamaban de muchas formas: ‘brazo prestado’, ‘mano vuelta’, ‘tiempo cambiado’ o ‘fuerza vuelta’. También hacían ‘partijas’ –cultivos comunitarios de pancoger–. Con trabajo comunitario también armaron puentes y alargaron las trochas, porque quedaron ‘en veremos’ las promesas de apoyo estatal.

Al comienzo, sembraban maíz, arroz, pastos para el ganado. Mientras las cosechas daban, se dedicaron a la caza –a mariscar– y a la pesca. De los indígenas aprendieron a pescar sin anzuelos, haciendo trampas con hojas de palma en los ‘rebalses’ –zonas de inundación que sirven para controlar el cauce de los ríos–, y el secreto para cazar cafuches o cajuches –cerdos salvajes, zainos–. “Les cogimos la costumbre de cómo los mataban fácil. Nosotros con disparos los asustábamos”.



La llegada de un colono

Los primeros días, el colono los pasa en la casa del vecino más cercano. La mujer y los hijos se quedan ahí, mientras los hombres están ‘fundándose’: primero se hace la lindación –marcar los límites del fundo con palos–, luego se hace la socola –tumar los palos más bajos y delgados– y se monta la ramada, para levantar el rancho o cambuyón, como lo llaman.

Lo principal es el techo, de palma de moriche, luego el zarzo. Antes siempre lo hacían con esterilla de palma de chuapo. Le sacaban la tripa, y la esterilla que quedaba la cortaban del largo necesario. “Se abría y se extendía sobre la empalizada”. Ahí dormían hasta que se acostumbraban a los ruidos extraños y perdían el miedo a las fieras de la selva: “En el zarzo se sentía uno protegido de animales; le tenía miedo al tigre, la culebra, los cafuches que siempre andan en manadas de a 40; cuando uno está nuevo y solo, se mira la selva, los animales se acercan a hacer ruido y uno sin saber qué clase de animales eran... confunde uno micos con marranos... esos sonidos raros piensa uno que son fieras; da miedo”, cuenta Luz Mary Urrego, otra colona de El Retorno.



El zarzo es también el sitio para almacenar la cosecha; el maíz lo sacaban dos veces al año a venderlo a San José del Guaviare. Más tarde, con la misma esterilla de chuapo hacían las paredes y se cerraba la casa. Aunque lo usual ahora es hacer, con motosierra, toda la casa en madera, en los lugares hasta donde van los ‘cortes de colonización’ se ve el sistema antiguo de hacer las casas.



La magia de la selva

Con el paso del tiempo, el que llega a la selva se va enmaniguando. “La selva es bonita”, dice Luz Mary Urrego. “Al comienzo se sufre y se llena de miedos, pero después es una magia que lo envuelve, que da tranquilidad; allá encuentra la vida”. Años atrás pasaba meses selva adentro, sin salir. El pelo se le ponía largo, bonito, “lo lavaba con una flor roja que echa una baba”. El ruido que primero la asustaba se convirtió en un encanto más de la selva: de noche las lechuzas chillan y las martas lloran como niños. A las cinco de la mañana, la pava cuyuya ya está bailando: “levanta las alas y las golpea atrás como chicharra; hace churruuu”. Más tarde, las guacharacas y las pavas llegan a comer guayaba y bananos. Y el tente, un ave de patas largas, como zancos, llega pujando: “pug pug”. Si alguien lo remeda, sale a esconderse.

Abimeleth no duda en decir que le fascina la selva; pasa días mirando cómo brincan de árbol en árbol los micos, sorprendido con los colores de las guacamayas. Mirando y mirando ha descubierto muchos secretos: donde tatea la pepa de reventilla –con el sol la palma se seca y tira las semillas– es el sitio para pescar.

“Uno, siendo amante de la naturaleza, aprovecha hasta las inundaciones”, dice. Aprendió que los gurrees –armadillos, cachicamos– en las crecidas de invierno buscan refugio en los islotes. Allí va a buscarlos. En verano, con el agua escasa, busca la marisca en los ‘salados’ –charcos de agua donde beben los animales–.

“La naturaleza tiene mucho enemigo; entre ellos el colono”, acepta Abimeleth. Pero sabe que domesticar tierras nuevas es la única opción de sobrevivir que tienen muchos campesinos. Vive obsesionado pensando qué cultivos se pueden explotar sin hacerle daño a la selva, que para él –como lo aprendió de los nativos– es la madre tierra.

Secretos para no perderse en la selva

No hay colono que no cuente una aventura perdido en la selva. Miguel se ha perdido varias veces, del susto muchas veces ha llorado. “Como la selva se trata de que para donde uno voltié es todo igual, uno da y da vueltas y llega siempre al mismo sitio, se embolata fácil”.

Hay otros trucos y secretos, muchos de los indígenas: Si se entra a la selva, hay que tener en mente un punto de referencia: por dónde entró. Si uno entra con el sol al oriente, sabe que cuando regrese lo debe tener al occidente. Si es mediodía, coloca un palo en lo alto y la sombra se marca con otro palo. En diez o más minutos sabe a qué lado corre el sol porque la sombra corre en sentido contrario. Cuando hay sol, uno se guía por las sombras.

Cuando es invierno y las nubes tapan el sol, o la vegetación es tan tupida que lo tapa, se sube a un árbol, busca un sitio un poco despejado y con las sombras se orienta. También se puede guiar partiendo cogollos: “se quiebra la ramita para el lado donde se camina”.





Vida y costumbres

- Los colonos saben ya hacer las trampas o nasas que usan los indígenas, de palma, para atrapar pescados. Algunos son una especie de embudos con un pequeño roto: el pez entra y no se puede devolver, “queda empacadito, encerrado, no encuentra la salida”.
 - Hay gente que sabe buscar el agua. Con una horqueta de guayabo van caminando. “Cuando sienten una atracción, una fuerza hacia abajo, hacen el hueco y ahí está el agua”. Los que no conocen este truco hacen los jagüeyes en las partes húmedas, donde ven una vena de agua. Es un buen sitio, porque no se seca tan rápido el agua. También los hacen a la sombra de una ‘morichera’ –grupo de palmas de moriche–. “Estando a la orilla de la morichera hay plena seguridad de que el agua está a flor de tierra.”
 - Con la palma de moriche se techan las casas y los kioscos.
-
- La rieca o zurucucú es la culebra más brava y la de mayor tamaño. Tiene mucho veneno; mata en 24 horas a una persona. Otra peligrosa es la cuatronarices.
 - Los colonos antiguos y nuevos hablan con horror de la hormiga yanabé. Es una hormiga grande negra y pica más duro que avispa, “hasta lo manda a uno al hospital”.
 - Lo común es usar pantalón largo, botas de caucho y camisa de manga larga. Saben que hay mucho cumare, una palma “que echa chuzos fuertes, espinas” y hay que protegerse. Hasta a caballo andan con botas. En los pueblos de colonización se ve todo tipo de sombreros: ‘voltiaos’, llaneros... Últimamente se usa mucho la cachucha.
 - Las mujeres, además de cocinar y cuidar a los hijos, ayudan siempre a descolar. También ayudan a sembrar, quemar o limpiar.
 - Cuando se vive selva adentro, la comida es a las cinco de la tarde.
 - En 2003 el 80% de la población de Guaviare provenía de otras regiones. El 20% restante son los grupos indígenas y una franja de población nacida en el departamento.

La mezcla de costumbres

Cada colono llega a la selva con sus costumbres, “uno conserva sus tradiciones, pero va aprendiendo lo que le conviene”. A los boyacenses, por ejemplo, jamás les falta el guarapo bien fuerte; a los paisas, sus frisoles y sus arepas; a los santandereanos, el mute. En los caseríos hay galleras al lado de las canchas de tejo. Algunos se quejan: “nos tratan de imponer la cultura llanera”.

“Toda esta cultura hace que uno no se sienta oriundo de una parte determinada, sino colombiano con gran cantidad de conocimientos”, dice Abimeleth. Valora compartir con personas de todos los rincones del país, así alimenta su música.

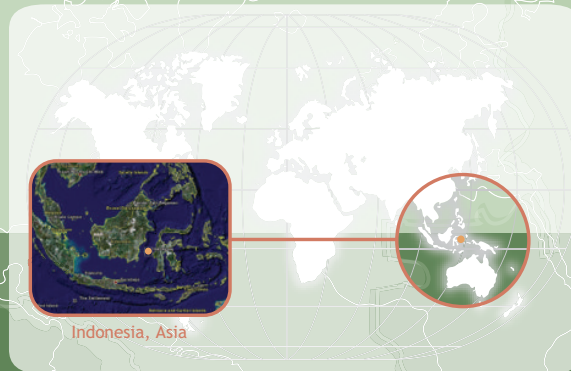
A la selva llegó con su guitarra; apenas tenía una idea de tocarla. Pero se encontró un día con Abimeleth Pardo, campesino de Cundinamarca que, como él, llegó a buscar tierras nuevas en los años 70. Hicieron un dúo: ‘Los únicos’, lo bautizaron. No creen que exista alguien más con su nombre. El llanero compone hoy bambucos y pasillos, además de vallenatos y poemas llaneros; su tocayo de Cundinamarca ya escribe poemas llaneros; además, compró un cuatro y aprende a tocarlo.





Indonesia

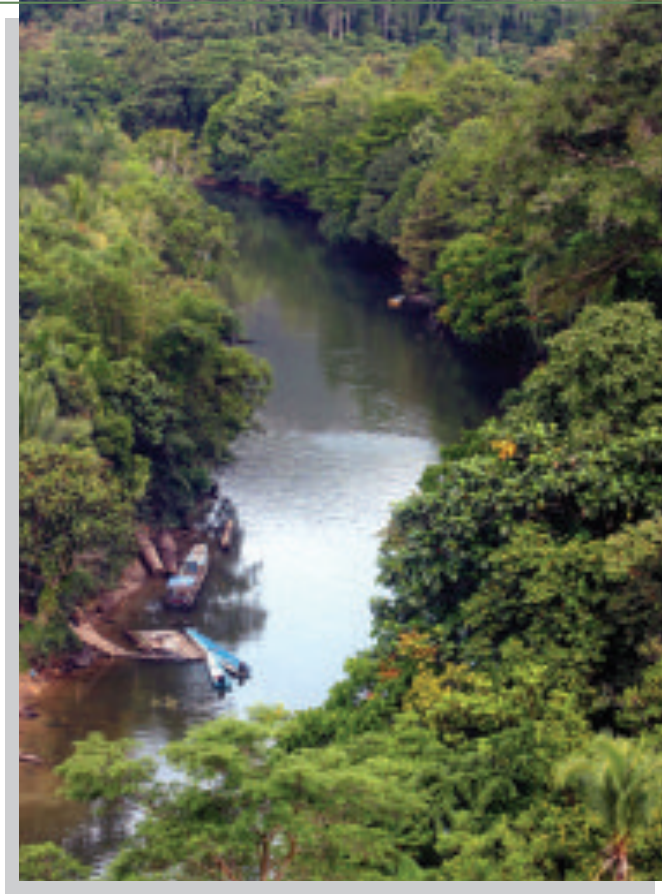
- País ubicado en el sureste de Asia. Está formado por mas de 13.000 islas de las cuales solamente están pobladas 6.000, en las que habitan los 239 millones de malasio.
- El área total del país es de 1.904.000 kilómetros cuadrados. Cerca del 50% son grandes isla selváticas ocupadas por varios cientos de tribus indígenas muchas de ellas en estado primitivo.
- Su capital es Yakarta.



Indonesia Asia



Los hombres de los árboles



En las espesas selvas de la provincia indonesia de Irian Jaya, la mitad occidental de la inmensa isla de Nueva Guinea, habitan más de 250 tribus, entre ellas los korowais y los kombais, 'los hombres de los árboles'. Los llaman así porque viven, como sus antepasados, en casas construidas en las copas de los árboles. Algunas están a 45 metros de altura. De esta forma, dicen ellos, se protegen de sus enemigos, de los insectos y los animales. Las mujeres no pueden entrar a las casas de los hombres; viven con los niños en una casa alejada y ubicada en el suelo. En esta selva viven también los danis, los asmats y los papúas o 'pelo rizado'...

Todos son guerreros. Defienden su territorio, permanecen vigilando sus límites y atacan con ferocidad a cualquier intruso. Los korowais y los kombais, a pesar de ser vecinos y de tener culturas casi idénticas, son enemigos acérrimos. Viven enfrentados en sangrientas batallas.

Mientras los hombres se ocupan de la vigilancia y de la guerra, las mujeres cuidan los huertos, los animales y construyen las chozas. Los hombres procuran no frecuentar a las mujeres; creen que las relaciones sexuales los debilitan para la guerra.

Los danis se visten sólo con el horim –calabazo alargado donde guardan el pene–, atado por un extremo a los testículos y por el otro a la cintura. Los kombais se cubren el pene con el pico del casuario, un ave de gran tamaño. Usan además adornos y collares de huesos.



Las mujeres danis tienen hijos cada cinco o seis años y no pueden tener más de dos. Luego del nacimiento de un hijo, viene un largo periodo de abstinencia sexual.

Para la caza usan arco y flecha y cerbatanas con los dardos envenenados. Además, pescan y recogen frutos silvestres. Es muy poco lo que siembran.

La tribu asmat es ‘la gente de madera’, como los llaman por su habilidad para tallar. En un poste –el bisj– tallan figuras para recordar a aquéllos que aún no han sido vengados. Para ellos no existe la muerte, sino que la persona deja este mundo y pasa a otro cuerpo.

No son las únicas tribus primitivas de Indonesia, en el Pacífico Sur. En total, en el país hay más de 700 tribus que mantienen sus costumbres y tradiciones. Unos son agricultores, otros son nómadas que no cultivan el suelo y habitan en chozas de ramas, hojas y palos. Hay grupos que forjan herramientas metálicas, mientras otros utilizan palos, piedras y huesos. Los más aislados aún practican el canibalismo, como castigo a los que violan las normas o en venganza contra un enemigo, y el corte de cabezas como trofeos de guerra o por creencias religiosas.

Habitantes de la isla de Borneo

Los dayaks es uno de los pueblos aborígenes de la isla de Borneo, otra de las grandes islas del Pacífico Sur. Viven en las orillas de los ríos y en las zonas pantanosas. Son una mezcla muy antigua de pueblos chinos, malayos y pigmeos. Su físico es imponente: son altos y corpulentos, con tatuajes en todo el cuerpo, que los transforma en obras de arte vivas.

Cultivan arroz, crían búfalos y cerdos. La cacería la realizan con cerbatanas y dardos envenenados; la pesca, con arpón. Además, son recolectores de frutos silvestres. Son célebres por los puentes colgantes, de hasta 100 metros de largo, que construyen con cañas de bambú, ensambladas con bejucos de la selva.

Habitan las llamadas ‘casas largas’, edificaciones de madera sobre pilares altos clavados a orilla de los ríos o de los pantanos. Pueden medir hasta 300 metros de largo y albergar 100 familias. Aunque cada una tiene un espacio independiente –cada puerta significa una familia– la mayor parte del tiempo la pasan en el largo corredor frontal construido en tablas y varas de bambú. Este corredor es, en la realidad, la calle de la aldea; allí cada familia mantiene siempre encendido su fogón, un mesón construido en madera forrada en barro. En las noches, las ancianas y los ancianos sentados al lado de los fogones cuentan a los niños historias sobre los misterios de su origen ...



Los pisos están cubiertos con esteras. No hay asientos ni mesas ni alacenas. De los travesaños y columnas, cuelgan múltiples objetos de uso cotidiano. En la parte baja de la casa encierran cerdos, perros, aves, cabras...

Otras tribus construyen sus casas separadas –tokangs–, una por familia. Hechas con madera y levantadas también sobre enormes pilares, están decoradas con esqueletos de animales, mandíbulas, cornamentas de búfalos, pinturas y motivos tallados en madera. Los tejados tienen la forma del casco de una embarcación. Según cuentan, cuando este pueblo, hace miles de años, llegó del continente, utilizaron los cascos como tejados de sus nuevas viviendas. Todas están dirigidas hacia el norte, desde donde suponen que vinieron.

Los dayaks más avanzados son herreros. El hierro que encuentran en las minas de las montañas o el que les llega de otros lados lo funden en hornos sencillos para elaborar herramientas y armas.



Vida y costumbres



- La cría y el engorde de búfalos tiene para ‘los hombres de los árboles’ un significado muy especial: da prestigio y riqueza. Por eso, su cuidado y alimentación son la prioridad. Para que no gasten energías y engorden más, los inmovilizan con sogas. Obtienen así más carne, y es más blanda.
- La isla Sulawesi, vecina a Borneo, es conocida también como la isla de Hierro o de la Orquídea, por su forma parecida a la de esta flor. Es el territorio de la tribu toraja. Sus aldeas están formadas por edificaciones familiares, todas iguales, perfectamente alineadas y con forma de embarcación. Sus fachadas simulan la proa de antiguos veleros. Al frente, también en fila, se encuentran los graneros. Las casas también están montadas sobre pilotes, y la parte baja sirve de establo para los búfalos. Se sube por una escalera empinada. El piso va tapizado con una alfombra tejida con hojas de esparto. En las paredes cuelgan los utensilios y no utilizan ningún tipo de mueble.
- El cerdo ocupa un lugar importante en la vida de los danis. Es un animal respetado y venerado: sólo se come en ocasiones muy especiales, como los matrimonios colectivos, que se celebran cada cinco años, o los funerales. Incluso este animal es tratado como miembro de la familia; vive en las cabañas con las mujeres y los niños y, a veces, es amamantado por ellas.
- Los danis guardan en la alcoba los cuerpos momificados de sus abuelos.

La cerbatana

Las tribus del Pacífico Sur son hábiles en el manejo de dardos envenenados disparados con la cerbatana. Esta arma es una larga vara hueca de madera, de 2.5 a 3 metros. Con un fuerte soplo, el cazador dispara dardos a una distancia de 60 metros.

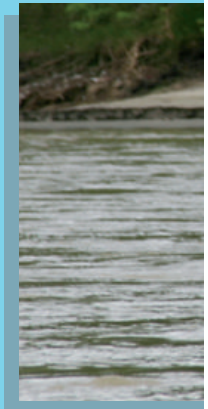
Se fabrica con una rama recta del árbol yayang, de madera dura. Con una herramienta cortante, de hierro o de hueso o piedra, se adelgaza la vara hasta dejarla de 5 ó 6 centímetros de diámetro. Luego se construye un andamio lo suficientemente alto para encaramarse a perforar la vara a todo lo largo, con un orificio bien recto, si se quiere una cacería exitosa.

Con golpes suaves se va introduciendo, centrada, una varilla metálica, elaborada por las tribus que forjan el hierro. Se gira mientras un ayudante le va echando adentro agua, para sacar la viruta y ablandar la madera.

Con el cuero seco de la raya —pez que sube hasta las cabeceras de algunos ríos— se pule por fuera la cerbatana. Para el acabado final, se usan hojas de un árbol especial. El orificio se lija con un junco fibroso que se pasa varias veces de arriba a abajo.

Los dardos se fabrican con madera de la palma de sagú. Son de más o menos 22 centímetros de largo y la punta se afila con cuidado. Para envenenarlos, se usa la savia lechosa del ipoh. Se calienta hasta lograr una pasta oscura con la que se unta la punta de los dardos. En el otro extremo se les amarra una mota de algodón silvestre, para asegurar el balance y la dirección del proyectil.





Hombres de
Agua Dulce



Desde siempre, las riberas de los ríos han sido los lugares favoritos de los hombres para hacer sus viviendas, porque sin agua dulce nadie puede vivir. Solo el 3% del agua de la Tierra es agua dulce. En las orillas de los ríos nacieron y se desarrollaron grandes civilizaciones como la Egipcia que creció en las márgenes del río Nilo. En el norte de Africa hay países que no tienen ríos permanentes.

Colombia es un país muy rico en ríos. Tiene más de 258 grandes en sus cinco vertientes. El más importante es el Magdalena que recorre el país de sur a norte, a lo largo de 1.540 kilómetros, por un valle formado por las cordilleras oriental y central, y en su recorrido pasa por 10 de los 32 departamentos de Colombia.

Los habitantes de las orillas de los ríos viven de la pesca, de la agricultura, de la minería y del comercio.

Llanito, Barrancabermeja, Santander - Colombia

Cuturú, Cauca, Antioquia - Colombia

Río Nilo, África



Llanito

- Situado a orillas del la ciénaga del Llanito, cerca al río Magdalena, es un corregimiento del municipio de Barrancabermeja, Departamento de Santander, Colombia.
- Población: 1.700 habitantes.
- Actividad principal: la pesca artesanal.
- Temperatura: 28° a 35° centígrados.



El Llanito
Barrancabermeja
Santander - Colombia



¡Donde pescar es todo un baile!



Todos los diciembre, Luis Alberto Arango –Lucho– y Edinson Quiroz se van a perseguir el pescado que sube por el río Magdalena. Es la época de la ‘subienda’. Como miles de pescadores, arman su rancharío en cualquier playa y se dedican, durante dos o tres meses, a atrapar bagres y bocachicos. La noticia de dónde va el pescado corre de boca en boca: “el pescado ya pasó por las bocas del Sogamoso”, “va llegando a Barranca”; ellos, con sus redes, van detrás.

Los dos nacieron en Llanito, corregimiento de Barrancabermeja, Santander, a orillas de la ciénaga del mismo nombre.

El humedal más grande de Colombia está en el Magdalena Medio; tiene la mayor concentración de ciénagas del país.



Los dos manejan los artes –técnicas– de pesca de río y de ciénaga: en la primera, con el ‘deslizado’ –una red delgada con pesas y boyas–; en la ciénaga, con la atarraya. “Somos de río y de ciénaga”, dicen. Lucho tiene motor. Así llegan fácil a ‘las aguas grandes’, como llaman al río Magdalena, conectado a la ciénaga por dos caños: Deseo y San Silvestre. A dos remos, se demoran hora y media en este trayecto.

Desde hace años, estos dos hombres –de abuelos y bisabuelos que llegaron de la Costa y armaron sus ranchos a orillas de este espejo de agua– son socios de pesca. Un día el uno convidó al otro; se comprendieron, “por la forma de ser, por el trato”, y se volvieron inseparables.



Para ellos, como para todos los pescadores del Magdalena Medio, ríos y ciénagas son un mismo sistema. Lo explican de manera sencilla: En la ciénaga, el pescado se engorda. Llega diciembre, sabe que las aguas van a bajar y sale al río, donde hay profundidad. Empieza a caminar aguas arriba; como va contracorriente, quema grasa; es la época de la subienda.

Cuando comienzan las lluvias y las corrientes bravas, la corriente lo trae pa’ bajo. “El río lo trae ‘atropellado’”, dicen, se devuelve a las ciénagas. Esa época la llaman la ‘bajanza’. Luego viene la temporada de ‘vidrio’. Es cuando el pescado se refugia en la ciénaga a desarrollarse y escasea la pesca.

Los cambios de temperatura hacen que los peces salgan a poner sus huevos en las bocas de los caños. En el momento del desove, los pescados roncan, aseguran los pescadores. No importa que sea de día o de noche. Cada pescado ronca diferente; ellos saben distinguir si el que lo hace es bocachico, vizcaína, comelón. “Uno se graba esos ruidos, los conoce. En cualquier parte del río se escuchan, pero, sobre todo, cerca de las bocas de los caños”.



Aprender a atarrayar

Lucho aprendió a atarrayar solo, practicando en tierra. Fue por insistencia de un primo que le decía: “usted, con tanto cuerpo que tiene, ¿por qué no aprende a atarrayar?”

Edinson empezó desde pequeño. Se embarcaba con el papá y los hermanos mayores; “uno va aprendiendo a ‘canaletiar’”. Como Lucho y Edinson saben atarrayar y manejan el motor, se turnan los dos oficios: el de manejar el motor y el canaleta –a ese oficio le llaman ‘patrón’– y el de tirar y recoger las redes. Dos veces al año, en subienda y en el veranillo de agosto o septiembre, van a las ‘aguas grandes’ del río Magdalena; el resto del tiempo pescan en la ciénaga.

A veces deciden hacer con otros pescadores una capachera –trabajo en grupo–: la pesca se reparte por partes iguales; no importa que el uno pesque tres y el otro 30 animales, “los amontonamos y se parten por igual”.

Es común, cuando hay pescado en el río, que entre ellos se pregunten: “¿hacemos capachera?”. Compran la gasolina entre todos, las bolsas de hielo, hacen cuentas: “¿Cuántos días vamos a demorarnos? ¿Cuántos vamos?” Y calculan las libras de arroz, de café, la sal, la panela. Llevan olla para cocinar, caldero para el arroz y para freír el pescado. Cargan un radio o una grabadora pequeña y la nevera llena de hielo. Son esqueletos de neveras viejas que se compran en Barranca, a 20 mil pesos. Ahí van ‘enyelando’ el pescado. Dos veces por semana salen a venderlo a Barranca.

Si el verano está bueno y están bien instalados, trastean con la familia completa. En las noches si no hay trabajo, juegan dominó o damas. El tablero lo pintan en el canaleta. Las fichas son tapas de gaseosa o piedritas del río... “En la noche se amontona el personal y echan cuentos”.



Día a día

La levantada y el desayuno de los pescadores de Llanito dependen de los tiempos. En época de ‘vidrio’ –cuando la pesca es maluca y el pescador ‘sale a tirar ventura’, a ver qué consigue– se van a la faena apenas con un tinto. Viven al fiado: “en esos tiempos, los ‘atropellados’ son los tenderos”, dice Lucho. Pero en época de subienda se madruga a las cinco y media y se desayuna con ‘viuda de pescado’. Ahorrar es para ellos complicado. Al año hay pocos meses muy buenos para el oficio, y muchos malos.



Pero a pesar de todo, Lucho se siente orgulloso de ser pescador; con ese oficio levantó cinco hijos. Su pelea ahora es la conservación de la ciénaga. “Tenemos que cuidarla; no es de nosotros, es prestada y hay que dejarla a los hijos, para que sigan comiendo de ella”.

Le molesta que algunos menosprecien el oficio. “Hay cosas que se aprenden en el colegio y en la universidad, otras son empíricas: se aprenden de mirar; de ese mirar, el pescador va aprendiendo. El médico sabe su arte, pero si le doy el canalete... ise va donde la brisa lo lleve!”

Le gusta ser libre, “me voy y vengo a la hora que quiera, no estoy fijado a que me manden”. Y cuando va en la canoa, por el río o los caños, viendo atardeceres, aprovecha el silencio, para pensar: “uno saca tantas conclusiones...”. Piensa, por ejemplo, que en tiempo de desove, cuando “todo el personal se va a las bocas de los caños a pescar”, se deberían hacer vedas...

La naturaleza hay que cuidarla

Los pescadores de Llanito están organizados. En verano y en veranillo, cuando baja el agua, tienen horario de pesca: de 7 a 11 de la mañana y de 2 a 5 de la tarde; en la noche nadie debe salir. “En esa época, el pescado va buscando el río y si lo atropellamos, más rápido se nos va”, dice Lucho. Ellos mismos controlan: en patrullas de 10 a 15 personas, revisan la ciénaga, quitan atarrayas y multan a los sabotadores. También castigan a los que tiran las atarrayas en las orillas, donde crece la tarulla o buchón, “la casa de los pescados”.

Y aman también el río Magdalena. “Para nosotros, como pescadores, si se nos acaba el río, se nos acaba la vida”, dicen con voz pausada Edinson y Lucho.



El tejido de la atarraya

Muchos pescadores tejen sus atarrayas y saben remendarlas. “Yo me programo: ‘para enero voy a tener una atarraya nueva’ y la comienzo a tejer —con aguja y tablita— meses antes y poco a poco”. Para que la atarraya se conserve, la tiñen con tintes naturales. En la ciénaga, la atarraya dura un año. Ese cálculo no se puede hacer en el río. El mismo día del ‘estrene’ se puede enredar en un palo y acabarse. “Le hace una raja de la mitad hacia abajo y la deja de segunda”. Hay pescadores que no saben tejer ni saben remendar. Lucho sabe las dos cosas. Aprendió de niño: “A mi mamá le gustaba tejer atarrayas ajenas; mi papá no sabía atarrayar, pero las tejía y remendaba. Yo aprendí ayudando a tejer atarrayas ajenas”. Para él es un pasatiempo. Teje en la puerta de atrás o en la de la calle de su casa.





Trabajo

- Una hora antes de salir a ‘corraliar’, los pescadores se reúnen en distintos puntos de la orilla de la ciénaga. Hablan de todo, de chismes del pueblo, de política. En un momento y sin ninguna orden previa empiezan a salir. De todos lados aparecen las canoas. En medio del murmullo de los remos, la ciénaga se llena de pescadores. Cada grupo busca un rincón para formar su corral.
- El ‘deslizado’ es el arte –la técnica– más usado en el Magdalena. Se lanzan primero las boyas y luego las pesas. La malla va bajando y forma como una pared. La corriente la va arrastrando. Se recoge 100 o 150 metros más abajo. El pescado queda enredado en la red.
- El pescado no se va por todas partes, “él tiene su sitio”. Y los pescadores saben distinguir dónde. Calculan: “a este lado está la ladera y aquí está el seco; el pescado se va por el hondo y puede remontar por aquí, porque está seco”.
- Hay pocas mujeres que ‘patronean’ la canoa mientras el marido lanza la atarraya o el deslizado. Algunos llevan el plante de la gasolina –gasolina fiada–. Si no sacan nada, quedan ‘embalados’ con el dueño de la gasolina.
- En tiempos de bonanza, no existen departamentos. Cualquiera se instala en cualquier playa: “en el combo de pescadores, uno llega y la gente lo acoge”, dice Edison, el más aventurero de los dos. “A uno no le interesa de dónde es el otro; uno se combina con ellos y ellos con uno”.



- “El trabajo de los pescadores es en ambiente familiar, ‘recochero’. Donde hay combo de pescadores se tiene una conciencia amigable. Si se me enreda la atarraya y no puedo zafarme, llega el otro y se tira a ayudarme. Me ayuda a remendar, también, si no sé hacerlo; me apoya si me varo en la mitad del río, y me presta una atarraya si la mía, al final, quedó inservible. No hay reparo de que yo se la dañe; me la da y dice: ‘aquí tengo otra atarraya, tome y pesque’”.

Vivienda



- Cuando paran las lluvias, a finales de octubre, hay gente que está pendiente y va al río a escoger su sitio para el verano. “Van un mes anticipado a separar su sitio; eso es respetable”. Clavan una vareta –una caña, con un poco de hoja encima–. “¿De quien será este lance?”, se preguntan los que llegan luego. Saben que ya alguien se adelantó, limpió un tramo de río; ya tiene dueño. Lo primero que hacen luego de instalarse es limpiar el área. Tiran una cabuya con piedras o plomos del ancho del deslizado. Si se enreda, es porque hay un palo; con uno o dos motores lo sacan. Si es grande, con caña y palos hacen un terraplén para que pase, sin problemas, la red.



- Muchas veces, la hamaca es la misma atarraya. Sobre todo en el sitio de pesca. Se amarra de dos palos y ahí está la cama del pescador. La canoa también sirve de cama, si hay invierno grande y no hay tierra por ningún lado. También sirve cuando pescan la ‘prima’, como llaman la jornada de 7 a 11 de la noche. El ‘4 por 4’ lo tiran en la canoa: “si llega el aguacero, le pongo las costillas a la canoa y se tapa con el plástico”.
- Con plásticos, a los que llaman ‘4 por 4’, hacen sus cambuches. Sobre plástico o en camas hechas con guadua, duermen. Algunos prefieren dormir ‘a todo aire’ en hamacas que guindan debajo de una ‘enramizada’; si llueve, se meten en carrera al cambuche...
- Los más tecnicados llevan una estufa, pequeña, de gasolina. Ésta la cargan en la canoa; van pescando y, a la vez, haciendo la comida... Si sólo tienen leña, les toca ‘arrimarse’ –ir a la orilla– cada vez que tienen hambre.
- Lo que nunca falta en la casa del pescador es el sitio para guindar la hamaca. Si no hay sitio entre la casa, se acomoda en una ramada en la parte de afuera. Es difícil encontrar una casa sin hamaca.





Las mujeres venden el pescado

En el muelle principal de Llanito se instalan las ‘mochileras’ –compradoras de pescado–. “Aquí nos dividimos el trabajo: ellos pescan y nosotras vendemos”. Si hay buen pescado en el río Magdalena, se van a comprarlo en la rampa del mercado de Barranca. Muchas salen, después, con sus poncheras a revender bocachico, mojarra y bagre por las calles. Se puede negociar por lo que venga en la canoa o por unidad: pescado grande a 700 pesos; pequeños a 300. “Es como ‘regata’ de precios: tú me pides, yo te ofrezco, y así hasta que haya acuerdo...”. Si las mochileras no alcanzan a comprar todo el pescado, se le vende a los ‘mayoritarios’; ellos pagan menos. Lo revenden luego en Bucaramanga, Neiva, Ibagué... El pescado pequeño que se vende en Llanito a 300 pesos, en Barranca vale 1.500.

La Viuda

Para hacer ‘la viuda’, se sala el pescado. Si es grande, se abre y se deja al sol toda la noche. En la olla se hace una cama con yuca, y encima se monta el pescado; se le agrega agua y se cocina. A veces se deja frito la noche anterior y a la mañana siguiente se echa a la viuda.



Vestido

El sombrero del pescador es de paja, económico, vale apenas dos mil quinientos pesos. Lo llaman ‘ocho días’, porque al sol y al agua no aguanta mucho. En verdad dura tres meses. Para que la brisa no lo arrastre, se lo amarran con un gargantejo o barbuquejo –cordón–, así, dicen, “no hay brisa que se lo lleve”. Si no hay mucho sol, le doblan las alas y las agarran con el barbuquejo. Si sale el sol, sacan el barbuquejo y se abren las alas del sombrero. En el cerrar y abrir se va quebrando...

Algunos pescadores aprendieron a pescar con botas, camisa y pantalón de plástico. “Para pescar de noche en el río, nos ponemos todos esos ‘arropijos’”. Lo hacen para evitar que el agua del Magdalena, que “es bravísima” y se mete en la canoa, les ‘coma los pies’, les dé sabañón. Para curarse, se echan limón, grasa, agusal...

La danza de los pescadores de la ciénaga

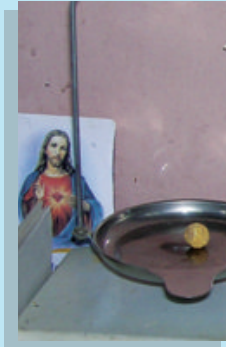
Los 'corrales' es el método de pesca más usado en la ciénaga. Participan entre 4 y 15 canoas. Dos filas de pescadores avanzan mirando hacia delante. Van bogando con el canaleta y se van abriendo. Adelante van los 'punteros'; van dirigiendo el corral. De repente ordenan: "¡tópelo!", "¡juépalo!". Significa: "¡A cerrar el corral!". Los dos punteros se acercan y antes de encontrarse se oye de nuevo el grito "¡tópelo!" y las dos filas de pescadores quedan frente a frente. Luego, al grito de "¡céjalo!", se forma el círculo. "¡Vamos!", dicen finalmente los punteros; en un instante vuelan las atarrayas y se abren en el aire como flores inmensas, antes de caer sobre las aguas de la ciénaga. Muchas veces a uno o dos pescadores no les queda sitio en el corral; ellos tiran dentro del círculo cuando ya los otros recogen sus redes. Los llaman 'coroneros'. El que se va quedando atrás, rezagado, de repente avisa: "¡Voy pa' la 'corona!'".

Con la bulla, muchas sardinas y peces pequeños brincan para escapar de las redes. "Se 'pelan'", dicen los pescadores. La algarabía alegre de los hombres se confunde con el sonido de los peces saltarines.

Todos los puestos en el corral tienen nombre: 'puntero', 'costilla', 'contracostilla', 'culo'... Desde hace un tiempo, desde que se organizaron, estos puestos se rotan, como se rotan también las filas. "Si yo tiré por el lado derecho, para el otro lance voy por el izquierdo; así, si hay brisa hago, un lance a contra y otro a favor del viento".

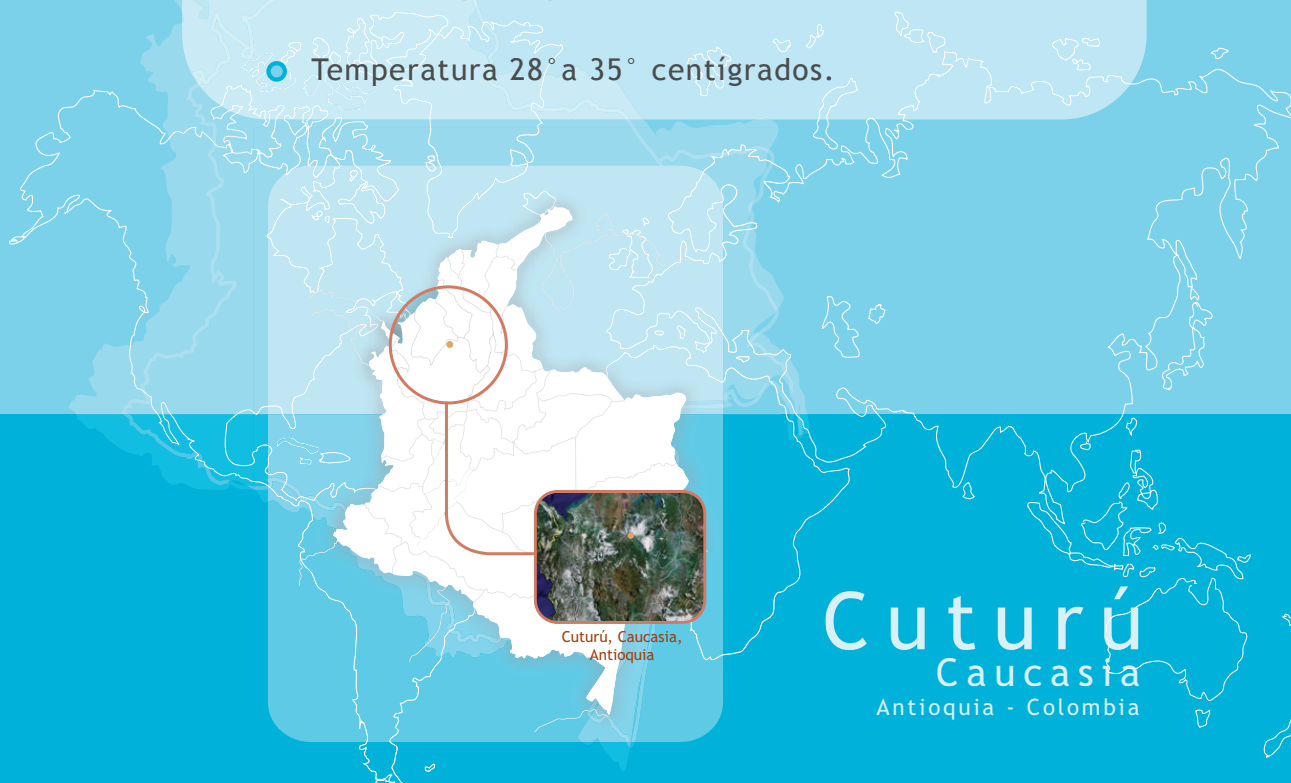
Las garzas blancas y pardas acompañan todo este baile de pescadores en la ciénaga. Algunas se paran en la quilla de las embarcaciones, esperan las vísceras de los pescados; es su alimento.





Cuturú

- Situado a orillas del río Nechí, es un corregimiento de Caucaasia, municipio al norte de Antioquia - Colombia.
- Población: 3.800 habitantes.
- Actividad principal: Minería de aluvión.
- Temperatura 28° a 35° centígrados.



Cuturú, Caucaasia,
Antioquia

Cuturú
Caucaasia
Antioquia - Colombia

Donde está el oro,

está la casa del minero



La vida del minero tiene un solo problema: ¡¡pronto pobre..., pronto rico!!
Isidra Mina, barequera

“En el río Nechí, el oro nunca se acaba”, aseguran confiados los habitantes de Cuturú, población a orillas de este río. El poblado está a tres horas por carretera, o a cuatro en lancha, de la cabecera municipal, Caucasia, en Antioquia. En invierno, el río arrastra oro y “ceba las playas”, dicen. Cuando merman las lluvias, hombres, mujeres y niños, se dedican a mazamorrear, es decir, lavar con ayuda de bateas las arenas superficiales del lecho del río. Pasan horas y horas con el cuerpo doblado, girando la batea hasta que aparecen las ‘pintas’ de oro. Los mineros más duchos plantan sus dragas hechizas en medio de la corriente para chupar, del fondo, la tierra ‘útil’.

En invierno, las cosas cambian: el río esconde las playas y es riesgoso colocar dragas; la corriente las puede arrastrar. Trabajan entonces en tierra firme; abren enormes agujeros que se convierten en pozos de aguas lluvias y persiguen ahí ‘la pinta’ del oro.



Cuturú nació como sitio donde se aprovisionaban de leña los barcos que subían por el río Nechí. “Había personal que sabía qué día llegaba el barco y mantenía un poco de leña”. Así, poco a poco, se formó el poblado. Luego vino la minería, las talas de madera, el arroz; se acabó la agricultura y vino de nuevo la minería...

“Cuando yo me levanté, todo el pueblo era minero; en ese sistema me crí”, dice Wilson Fernández. De pequeño iba con su mamá y hermanos a barequear –como llaman también el mazamorreo–. Luego, cuando supo que no podía seguir los estudios, le puso atención al trabajo con draga; pensó que era un oficio bueno y definió su destino. Se hizo buzo, la tarea más difícil. Desde hace 20 años, pasa al menos seis horas al día, en la mitad del río Nechí o hundido en pozos, a unos 10 metros, cateando –buscando– el oro y guiando desde allá abajo a sus compañeros de cuadrilla. Resiste tanto, porque un compresor, en la superficie, le manda aire por una manguera que él mantiene en su boca.

Lleva dos mangueras: con una echa un chorro de agua, para desmoronar la tierra; la otra chupa la tierra succionada desde arriba con motobomba. Esta tierra llega a cajones de madera, de fondo enrejado y forrados con costal. Allí, con ayuda del mercurio –el único metal líquido– se atrapa el oro.

Wilson prefiere bucear en el río. Es menos peligroso; en tierra firme la tierra es más alta y es riesgoso que se desbarranque y se le venga encima. En el río, se hunde, busca el fondo y, de frente a la corriente, cava un hueco de cinco metros. Ahí se entierra. “El fondo del río es arena; la arena va bajando y uno la siente”.

Al comienzo, la corriente lo golpea. Después la siente pasar por encima; en medio de esa revoltura no nota si hay o no peces.



Día a día

A las cinco de la mañana los mineros de este caserío, donde la referencia es una cancha de fútbol que parece ocuparlo todo, o las cantinas a orilla del río, están en pie. Toman café con leche y se preparan para ir al trabajo. Se desayunan con arroz, yuca, carne, plátano, bocachico o ‘ensopado’ de bagre. Algunos llevan su almuerzo a la mina en ‘portas’ –portacomidas– y en un plástico va gaseosa o agua. Se ha perdido mucho la costumbre de la zarapa: arroz, pollo, carne, envuelto en hojas de bijao, heredada de los campesinos de Córdoba que poblaron hace muchos años este valle.

A pie o en bicicleta van al río o a las minas en las afueras del pueblo. Ahí, en medio de barrizales, unos buscan el oro ayudados con máquinas: dragas, motobombas, ‘dragones’. Los mazamorreros van detrás de ellos, con sus bateas, lavando una vez más la tierra que otros ya han lavado. Han esculcado tanto el suelo, que el paisaje que rodea a Cuturú es amarillo, sin verde, lleno de agujeros y montículos de tierra estéril. Todo el terreno está volteado; sólo hasta hace poco empezaron a reforestar.

En cualquier árbol, al pie de la mina, cuelgan sus bolsas... No acostumbran llevar radio: “con la bulla del motor de los dragones no hace falta”. Están en un sitio hasta que el oro se pierde. Entonces cogen sus dragas y bateas y se van a escarbar más adelante.



El minero es nómada

El minero auténtico es nómada, aventurero, “desapegado a las cosas”; los de esta región del Bajo Cauca saben que el oro se regó en medio del río Nechí y del Cauca. Si llega la noticia –entre ellos pasa de boca en boca– sobre una mina nueva, no importa el lugar, cogen su batea, dos mudas de ropa y se van.

Algunos han llegado hasta Chocó, o a la serranía de San Lucas, que se ve allá lejos, al otro lado del río, cerrando un paisaje amplio y plano. Junto a la mina levantan sus campamentos: ranchos de madera y paja. Viven ahí hasta que la ‘pinta de oro’ se agota. Sólo entonces regresan con sus familias. Y es común que anden solos; como conocen toda la zona, en cada sitio consiguen compañeros y arman sus cuadrillas. La violencia atajó un poco ese espíritu aventurero; “antes nadie molestaba al minero”, lamentan.

La minería es un oficio que agarra: “da más platica que ser jornalero”, “en la mina es trabajo limpio, puede venderse al que sea sin que nadie lo esté atacando”, “la plata se la entregan a uno mismo”, “uno trabaja en la mañana, y en la tarde puede tener en el bolsillo el dinero”, “es un trabajo ‘elegante’; no tiene uno que voltear para vender”; son las excusas que usan para vivir aferrados a su oficio.

Pero saben que hay días con suerte y otros en los que se pasa en blanco. Pero a veces, así como llega el dinero, se va. El minero es parrandero..., “es la dicha del minero”, dicen.

Los que trabajan en equipo ‘ajuntan’ la producción y liquidan cada dos semanas. No desconfían del compañero: “el oro no quiere desconfianza”, dicen, y están seguros de que si en una cuadrilla un minero recela de otro, se pierde el oro. Por eso, a la hora de escoger compañeros, son cautos para que no aparezcan peleas que espanten el oro.



Y existen agüeros sobre la forma de amarrar la ‘bola’ de oro –al oro que sale en polvo, se le echa una gota de mercurio y se amalgama formando la bola–. Es de mala suerte, dicen, hacerlo con algo distinto a un hilo amarillo. Jamás usan cauchos o cordones. La bola la guardan, formando ataditos, en papel celofán, transparente o papel de cigarrillo. La cargan en los bolsillos pequeños del pantalón o la guardan en termos. Así la llevan donde los compradores, que luego revenden ese oro, en poblaciones más grandes río abajo.

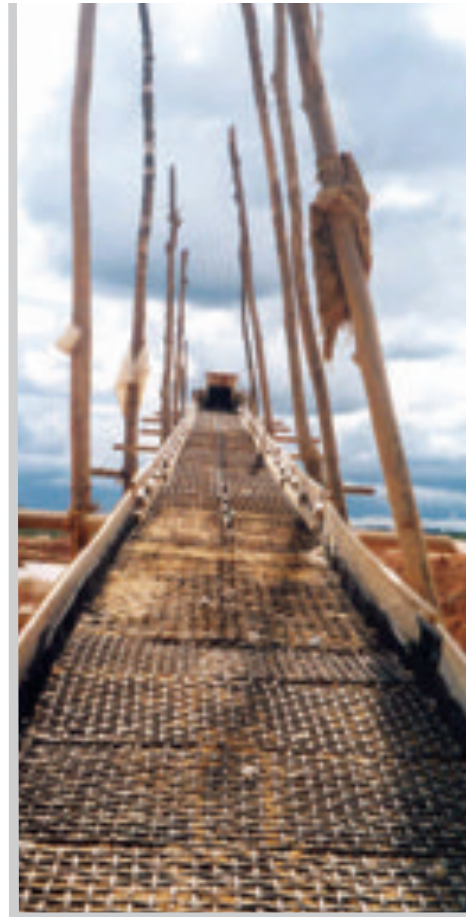


Trabajo

- El mazamorrero va lavando y lavando la tierra, la arena. La arena va menguando y las pintas de oro van quedado pegadas a la batea. Pasan largos minutos agachados, quietos, ensimismados. Para un extraño es difícil distinguir las diminutas manchas brillantes, las ‘cuentitas de oro’.
- La ‘draguita’, ‘dragón’ o ‘entable’ –lo llaman de las tres formas– es un invento del minero local. Todos hacen de ingenieros y con piezas hechas lo van ensamblando. Madera, canecas, cajones, costales, tubos viejos..., todo sirve. Se agrega la bomba y el motor. Dura unos dos años, “depende del uso y cuidado”. Lo cargan para donde haya orito, “es una parte del sustento de uno...”.
- El buzo usa un compresor, para obtener oxígeno. Le adapta un pedazo de manguera para respirar. Puede demorar el día entero abajo, “lo que uno quiera”... El aire lo gradúa desde arriba: “El aire fuerte le rompe a uno la boca, le friega los labios...”.
- La batea la lleva a la casa o la deja en el monte escondida... Aunque hay plásticas, es mejor la de madera –“el oro se estabiliza más”–. Lo que dure depende del cuidado del dueño, que la cargue bien, que no se vaya a quebrar.
- El minero llega donde el comprador con el oro azogado con mercurio. En un horno se quema y con un soplete se le saca el mercurio; por una tubería se bota lejos. Luego se enfría con ventilador y ahí se ve la calidad del oro, su pureza. Es un cálculo que se hace al ojo. El oro verde, por ejemplo, es de ley bajita. Después se funde. Así lo llevan al Bagre, a una hora en bote por el río. Allí se vende a precio seguro, porque hay máquinas que miden la pureza del oro.

La minería de filón es la subterránea, la de veta. La de aluvión es la de superficie, la de rebuscar en la tierra el oro que ha arrastrado el agua, la lluvia, desde las vetas. En Colombia, la mayor parte del oro es de aluvión.

Lo que no logran explicar en Cuturú –“eso lo sabrán los geólogos”– es porque el oro de aluvión del margen derecho del río es de menor calidad que el del otro lado del río, “da mejor ley”.



La pasión de ser minero

Para los hermanos Builes, la minería es una pasión: “es como el reto de uno contra la naturaleza”. Apuestan a sacar oro donde otros no han podido. Aprendieron de su padre, que trasteaba, con sus mulas y sus bateas, para donde supiera que había una veta. Sus hijos asumieron un nuevo reto: producir mejor y de manera más tecnificada y fácil.

Cuentan con orgullo que son los ‘culpables’ del salto de la minería tradicional a trabajar con maquinaria: retroexcavadoras y buldóseres. “Antes se llevaba el agua a la mina, y la revolución fue llevar la mina adonde está el agua...”. Para eso, se utilizaban volquetas de doble transmisión que cargaban el material hasta las tolvas donde se lavaba.

Ahora, lo primero es perforar la tierra, hacer huecos y ‘catear’. Si hay cantidad suficiente de oro, se hace el montaje. Es un proceso costoso. Ocho mil galones de combustibles al mes, el ‘horaje’ de la máquina para sacar la tierra estéril y recuperar la tierra útil. Ésta, con excavadora y agua a presión, se lleva a una elevadora, de hasta 12 metros. Ahí, entre cajones metálicos con mallas de costales, donde hay mercurio queda atrapado el oro...

El dueño del terreno donde está la mina Cobra “dependiendo de la conciencia que tenga”. Puede ser un 10% de la producción total o por ‘puestos’. En un entable de draga, por ejemplo, lo ganado se divide en puestos: tres, los trabajadores; tres, la draga y uno para el dueño de la tierra.



Cantando se va a “playá”

Sea ‘playando’ o en la pila, Isidra canta mientras mueve la batea. “Hay que estar alegre, divertida, cantando y trabajando”:

Nosotros somos los compañeros que aquí venimos a trabajar con barretones y bateitas el oro vamos a buscar.

Es una canción que aprendió desde niña. Cree que si uno está bravo, no consigue el oro, lo mismo que si muestra angustia. “El oro es celoso. Tampoco uno puede estar diciendo: ‘Ay, Virgen del Carmen...’. No puede decir así. Hay que invocar a San Francisco Limosnero:

***San Francisco Limosnero
vení a mostrarme mi suerte
vení a mostrarme mi suerte...”.***





Río Nilo

- Situado en el nordeste de África, fluye hasta desembocar en el mar mediterráneo a través de Uganda, Sudán y Egipto.
- Mide 6.500 kilómetros. Es considerado el río más largo del mundo.
- El 99% de la población egipcia vive en el valle de este río y desde hace millones de años inventaron la manera de irrigar el desierto.



Río Nilo África



El regalo de la vida



Por el desierto más grande del mundo, el Sahara, en el norte de África, corre el río Nilo. Es, para algunos, el río más largo del mundo. Mide 6.200 ó 6.600 kilómetros, según el lugar en donde se considere su nacimiento. Otros creen que el más extenso es el Amazonas, en Suramérica.

La vegetación a lo largo del Nilo varía mucho por su enorme longitud: selva tropical con cultivos de café, bambúes y árboles de caucho en las montañas de Etiopía y en la Meseta Este Africana; sabanas con pastos a lo largo del Nilo Azul. Papiros –una especie de cañas con la que hacían papel los antiguos– en los pantanos de As Sudd, al sur de Sudán. Al norte de Jartum, capital de Sudán, se ve el desierto verdadero. Su cuenca ocupa un área de aproximadamente 3.350.000 km cuadrados en diez países africanos. En la cuenca del Nilo viven más de 180 millones de personas –algo más de la mitad de los 300 millones que habitan los diez países que la forman–.

Este valle fue la cuna de la primera civilización: la egipcia. Por esta razón, Egipto es conocido como ‘el regalo del Nilo’. Para los egipcios, las arenas son la ‘tierra roja’, y el valle del río es la ‘tierra negra’.

En Egipto, el 99% de su población vive en el valle del Nilo, y este valle es apenas el 5% de su territorio. Esa estrecha franja de vida –de sólo 10 ó 15 km de ancho– a lo largo de 1.000 km casi rectos, es el oasis que los antiguos creían era un don del dios Hapi; el río se abre, como una flor, en el delta de su desembocadura en el mar Mediterráneo. El área cultivada termina donde llega el agua del río por canales laterales, que los egipcios han construido desde hace más de 5.000 años. Ahí, sin avisar, empieza el desierto interminable.

En ese límite, en las laderas de las montañas de arena y roca desgastada que bordean el valle, es donde vive la población dedicada a la agricultura. Así no malgastan en la construcción de sus viviendas ni un centímetro de la escasa tierra fértil. El paisaje amarillo, árido, contrasta con el azul intenso del Nilo y con los verdes: palmas de dátiles –frutos muy apreciados en el desierto–, enormes extensiones de algodón, lino, arroz, maíz, caña de azúcar, trigo, cebada, frutas, verduras. Además, crían ganado: búfalos, ovejas, cabras. Han logrado un rendimiento de más de nueve toneladas de arroz por hectárea. Es el elemento básico para su alimentación. Cada egipcio consume 120 libras al año.



En las orillas del Nilo se ve a los campesinos con sus familias. Mientras ellos, vestidos con largas túnicas, sacan agua con ‘tornillos de Arquímedes’, para regar sus cultivos y lavar sus cosechas, las mujeres y los niños se bañan, juegan y lavan la ropa. El tornillo de Arquímedes es un gran tambor de madera con un tornillo sinfín de paso ancho en su interior. Un extremo del cilindro, inclinado, va metido en el agua. Arriba, una persona gira el tornillo con una manivela y eleva así el agua hasta el cultivo. Ha sido usado por los campesinos del Nilo desde hace más de 2.000 años, para sacar agua del río o de los canales.



Buena parte de la agricultura sigue usando las herramientas tradicionales. La mano de obra aún es barata. El transporte de fertilizantes y productos se sigue haciendo en grandes canastos tejidos con corteza de palma trenzada, cargados por burros, o en carros y carretas de madera, jalados por caballos, burros o cabras. Todavía son comunes los arados de bueyes.

Durante más de 60 siglos, el río Nilo ha ofrecido el don de la Vida a un país cuyo paisaje está dominado por el estéril desierto.

La fertilidad del desierto



Pero la fertilidad no llega al desierto sólo con el agua. El Nilo arrastra desde las montañas grandes cantidades de sedimentos ricos en nutrientes. Estos, desde hace miles de años, se han acumulado en el valle. Anualmente llegaban con el akhet –‘la inundación’– entre julio y septiembre, con las lluvias torrenciales en la meseta etíope.

Pero a veces el río crecía demasiado y generaba destrozos y calamidades. En otras no crecía lo suficiente y llegaban las hambrunas. Entonces, desde tiempos remotos, los primeros agricultores aprendieron a asociarse, para levantar diques de tierra a lo largo de la zona inundable, para regular las aguas. El área quedaba así dividida en una serie de cuencas, que conservaban el agua durante semanas.

Cuando el nivel del río bajaba, las cuencas drenaban poco a poco, dejando tras de ellas el limo o fango que abonaba el suelo. Fueron el primer pueblo en regar la tierra sistemáticamente, en controlar el nivel del agua, en dominar su curso y el almacenamiento de las aguas. Aprendieron también a guardar el grano para los años de escasez, en los que las cosechas fallaban.

Hoy día, una serie de presas y sistemas de irrigación controlan las aguas del Nilo. Pero las cosas no han sido fáciles.

Desde entonces, los campesinos tienen que usar cada vez más fertilizantes para sus cultivos. En el Delta sufren la lenta salinización de sus tierras por el agua del mar que se mete y las inunda, sin que las lave el akhet. Así, Egipto ha perdido hasta ahora el 10–15% de su área cultivable. Otros dicen que hasta la tercera parte. Hay una ventaja: tienen agua de riego permanente todo el año y no sufren la destrucción de sus cultivos durante el akhet.



- Las casas en los poblados, desde el antiguo Egipto, se siguen construyendo de adobes hechos de barro del Nilo, reforzado con paja y guijarros. El interior de las viviendas es fresco; las ventanas, pequeñas, dejan entrar poco sol. Los techos son terrazas planas, donde se pasan las noches calurosas. En uno de los cuartos del primer piso duermen los animales; en otro está el pajar.
- En muchos pueblos, las fachadas de las casas de los hadj –musulmanes que han hecho su peregrinación a La Meca, ciudad sagrada– son grandes murales llenos de color que, como una tira cómica, cuentan las peripecias del viaje. Contrastan, desde lejos, con las fachadas grises u ocre de los fellahs –campesinos egipcios–. Los cafés, talleres y tiendas han imitado esta decoración y en ella recuerdan el Antiguo Egipto con sus dioses, mitad humanos mitad animales, y los jeroglíficos –tipo de escritura egipcia de entonces que no usaba letras, sino figuras.

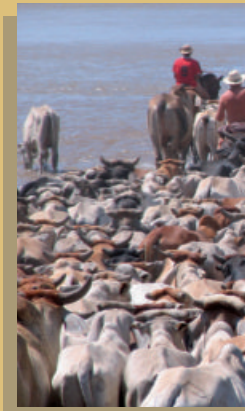
- En esas épocas remotas del antiguo Egipto el río se asociaba con buen número de dioses. Pero el dios particular del Nilo era Hapi –el Señor de las provisiones y Señor de los peces–. Vivía en una caverna bajo las montañas de Asuán. Hapi vertía agua desde una jarra sin fondo y formaba las crecientes anuales del río. Para garantizar que Hapi volcara la jarra en un ángulo de inclinación correcta, todos los años se ofrecían sacrificios en su honor. Un poco más inclinada podía derivar en diluvio e inundaciones; un poco menos, en sequía y hambruna.
- Hace 100 años era impensable recorrer Egipto por tierra. El transporte se hacía por río en los ‘faluchos’ –pequeños barcos de vela triangular alta–, que todavía hoy navegan por el Nilo llevando personas y mercancías.



Cultivo

- Antiguamente se cultivaba cebada y trigo, la base de la dieta egipcia. Con estos granos hacían pan y cerveza. La llanura inundada también se prestaba al cultivo de hortalizas como cebollas, ajos, puerros, fríjoles, lentejas y lechugas. También se daban calabazas, dátiles e higos, pepinos, melones y sandías.
- El desierto del Sinaí se está convirtiendo, gracias al agua del Nilo, en enormes granjas de cultivos orgánicos que exportan todo el año verduras y frutas a los supermercados de Europa, Asia y Estados Unidos.





Los habitantes del
Llano y La Sabana



En el mundo existen grandes extensiones de tierra plana, llamadas sabanas. Las sabanas del Africa son las más extensas y están llenas de vida: por ellas corretean manadas de cebras y de antílopes, caminan elefantes y rinocerontes, y se pasean jirafas de más de cinco metros de altura.

Colombia y Venezuela comparten los Llanos Orientales, una inmensa llanura de 840.000 kilómetros cuadrados bañada por muchos y caudalosos ríos. La tercera parte de ella se extiende en territorio Colombiano.

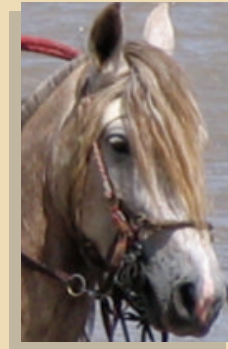
Esta inmensa llanura es una de las sabanas tropicales más ricas del mundo. Allí viven más de 100 especies de mamíferos y más de 300 especies de aves. En invierno los ríos se desbordan, y en verano el agua se evapora y el terreno se vuelve árido.

Los conquistadores españoles llevaron el caballo y el ganado vacuno a esta inmensa planicie, los cuales eran desconocidos para los indígenas que la habitaban.

Los Llanos Orientales - Colombia

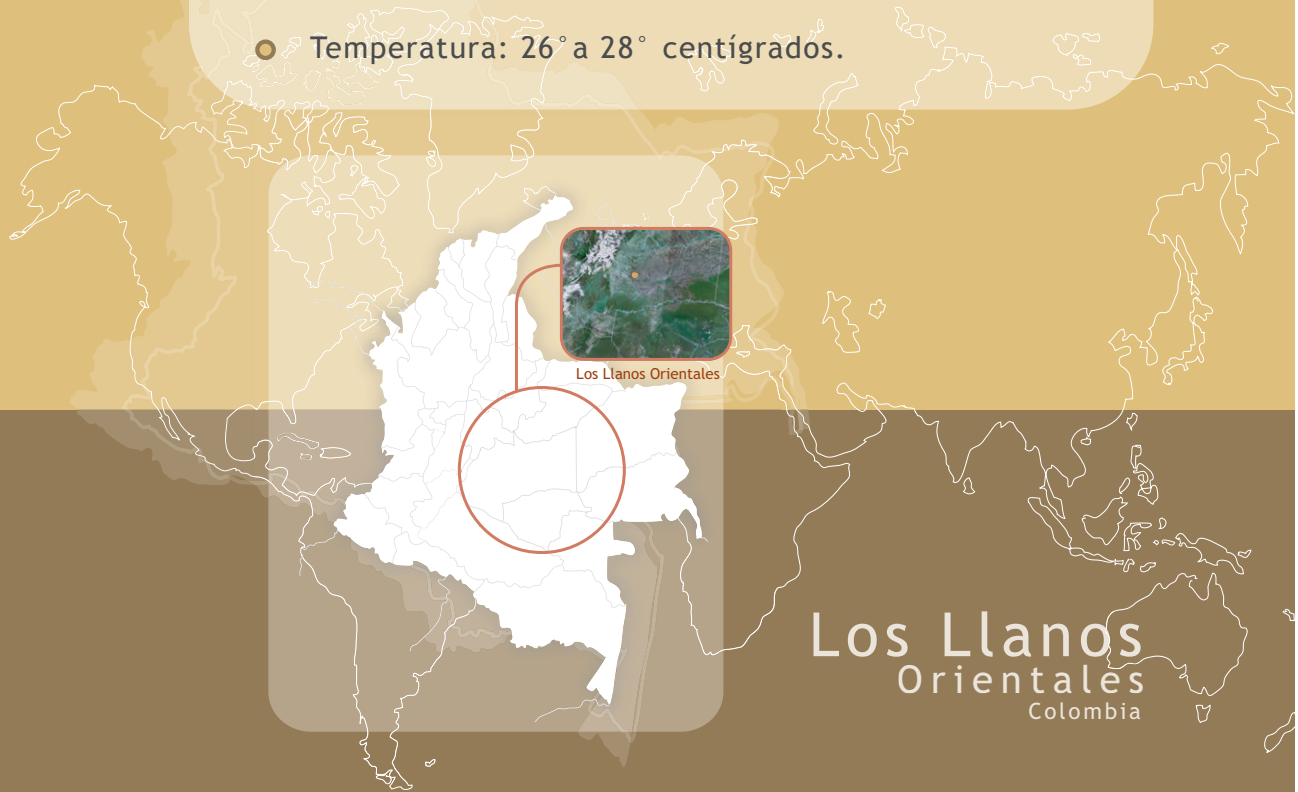
El Bajo Sinú - Colombia

Los Gauchos - Argentina



Llanos orientales

- Departamentos de Meta, Vichada, Casanare, Arauca al oriente de Colombia en los límites con Venezuela.
- Actividad principal: ganadería a gran escala.
- Temperatura: 26° a 28° centígrados.



Los Llanos
Orientales
Colombia

Los Llanos Orientales

Libertad, caballo y jinete,

¡eso es el Llano!



Los Llanos Orientales colombianos tienen 214 mil kilómetros cuadrados. En el mapa, esa sabana ocupa cuatro departamentos: Arauca, Casanare, Vichada y Meta. El clima tiene dos épocas muy definidas: un largo verano, de diciembre a abril, y el resto del año, el invierno que inunda buena parte de la sabana, la hace intransitable y vuelve los ríos imposibles de cruzar.

Lo que más ama el llanero es sentirse libre, sin ataduras para jinetear, detrás del ganado, por una sabana que no parece tener límites.

A las tres de la mañana, el llanero ya está en pie. Hay que ordeñar las vacas. A esa hora, la mujer ya ha colado el café cerrero. Lo toma y sale para el corral. Cada vaca tiene su nombre y se le llama cantando. Si llama: “Ropa Sucia, Ropa Sucia...”, una vaca blanca, ceniza, brama: “maaaa”; ya tiene su orden para el ordeño. Y va entonando canciones “de esas que le nacen a uno”, mientras exprime la ubre: Pónte, pónte, Lucerito, mi vaca lebruna que el ordeñador la espera con el rejo y la totuma. Desde niños aprenden que a la vaca se le toca el lomo y se ordeña por el lado derecho; el animal, como hipnotizado, se deja ordeñar sin necesidad de lazo.



A las seis, cuando el sol –si no está nublado– se ve como una bola roja muy grande, ya está libre para irse a limpiar la topochera –platanera–. A las siete desayuna con caldo de costilla, tungos –envueltos–, topocho cocinado y carne. La sobremesa es un guarapón, un café o dos vasos de agua de la nevera llanera: la tinaja.

Si hay que sabaniar –darle vuelta a la sabana– el horario se adelanta: sale a las cinco de la mañana. Se revisa qué “ganao” falta, cuál está ‘engusanao’, para rezarlo; se mira si la vaca que estaba a tiro de parir, ya parió, o si es necesario curar algún becerrito. Entonces el desayuno es a las once.

Muchas veces, a las cinco de la tarde, el llanero se encarama en el tranquero –puerta de los corrales y puerta de entrada al caney, la casa del hato–. Ahí se sienta a mirar la sabana; coge su cuatro y se inspira. A las seis come y se pone “al ‘trabajo de llano’ nocturno: recostarse y mecerse en el chinchorro”.

Cuando hay ‘trabajo de llano’, las cosas son distintas. El encargado del hato mira el lucero becerrero, que anuncia las tres de la mañana, y dice: “¡Son las tres! ¡Ya, muchachos, párense! ¡Dejen la flojera! ¡Al corral y a los caballos! ¡Café cerrero!””, cuenta Pedro Nel Suárez, Galón, un viejo llanero que por años manejó hatos en Casanare y Vichada.



Y mientras el lucero va bajando –a las cinco y media se oculta–, en las caballerizas los vaqueros van preparando los aperos. No olvidan el cacho y el cuchillo. ‘Llanero sin cacho, no toma agua; sin cuchillo, no come carne’, dice el refrán.

Es el trabajo más importante del hato: recoger, apartar y herrar el ganado. Ahí es donde salen a relucir las destrezas del buen llanero: jinetear un caballo machiro –mañoso, desconfiado–; enlazar de a caballo y en plena carrera una res; colear en sabana abierta un –maute– novillo entero, sin capar.



El ‘trabajo de llano’ se realiza dos veces al año. En mayo, ‘a entrada de agua’, es decir, con las primeras aguas del invierno. Se repite en diciembre, en tiempos de ‘salida de aguas’, es decir, con los primeros soles de verano.

La jornada empieza al amanecer. Los jinetes van envolviendo los ‘rodeos’ –ganado que se aquerencia de un retazo de sabana– hasta que los juntan en un punto. Luego los conducen al corral. Cada llanero busca su lugar para hacer el recorrido que puede durar de dos a tres horas. El cabestrero va adelante, es el encargado de mostrar el camino. A veces va cantando al ganado: *Afila, afila, novillo, por la huella del cabestrero/ ponerle amor al camino y olvida tu comedero, jaa jaaaaaaaaa/ El que no canta ‘ganao’ no sirve pa’ cabestrero/ y lo llaman las mujeres el pendejo majadero, jaaa jaaaaaaaaaja.*

Atrás van los vaqueros de menos experiencia. Algunos, van mascando chimú –resina de tabaco, que es tradición indígena– y de cuando en cuando sacan un pedazo de carne del pollero –bolsa de tela donde llevan el bastimento, ‘el por si acaso’ como lo llaman–. En uno va la carne y el plátano; en el otro, panela con queso o los golfios –harina gruesa– de maíz tostado.

Ya en el corral apartan el ganado de saca –que está listo para vender–, hierran los becerros y castran a los más grandes.

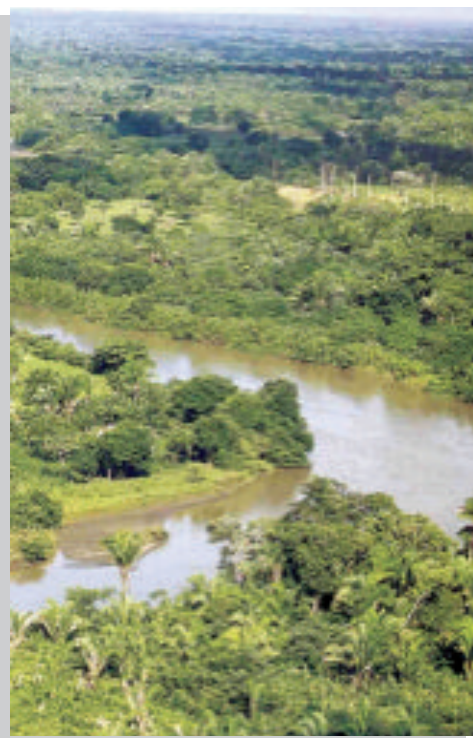
Según el tamaño del hato o del fundo, el trabajo de llano puede durar hasta 40 días. Antes, el ganado seleccionado para vender o llevar a los cebaderos se arriaba, a paso lento, en largas jornadas. Eran travesías en las que se orientaban por una ‘punta de mata’, por un palo, por un ‘monte redondo’, por un guafal, que es como llaman en el Llano a los guaduales. Así quedaron marcados los caminos ganaderos, ¡derechos!



Es diferente el ‘trabajo de llano’ para los casanareños, los araucanos y los llaneros del Vichada. En el Meta tienen otra forma de enlazar la res y otro modo de hablar. Un estero -como llaman en Arauca y Casanare a un humedal o ciénaga-, en el Meta es una chucua.

Una mañosera es un ‘ganao’ que vive en el monte, sale por la noche a comer y vuelve y se mete en el monte. Es ‘ganao’ cimarrón.

Hay una creencia que manejan los viejos llaneros: “A los 40 días exactos del primer trueno que se escucha en enero, llueve”.



Paisaje

- Garceros son los sitios donde en los atardeceres llegan las garzas de todos los colores. Allí duermen y al amanecer vuelan a las lagunas, esteros y ríos a buscar su alimento: el pescado.
- El hato tiene más de mil hectáreas, y más de mil cabezas. El fundo, menos de mil y el fundito, menos de 200. En el Meta se habla ya de finca y hacienda –términos que llegaron de afuera-. En el hato se produce ganado. Cada hato tiene muchos atajos de caballos –grupo de yeguas con un caballo padrote- y muchos rodeos –reunión de ganado- en un cierto pedazo de sabana.

Rezoz para el ganado y la llanura

En el Llano se reza el ganado. Lo enseñan, generación tras generación, los viejos, los abuelos, a los más jóvenes. “¿Qué colores tiene la res enferma?”, pregunta el que conoce el oficio, pues por cada color hay una oración. “Yo te conjuro, animales... y te juro que caerán de dos en dos, de uno en uno, hasta que no quede ninguno!”. Así se va rezando. A la hora, o dos horas, a la res ya se le están cayendo los gusanos.

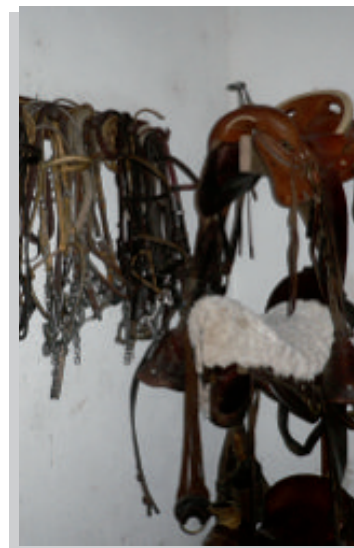
También se reza la sabana, los cultivos y para evitar las mañoseras de ganados. “Si usted se pone a enlazar el ‘ganao’ sin rezarlo, se le vuelve altivo y se le pierde, se va pa’l monte, se mañosea. Toca ir a caballo y, cuando el ‘ganao’ se queda viéndolo, usted va rezando”.

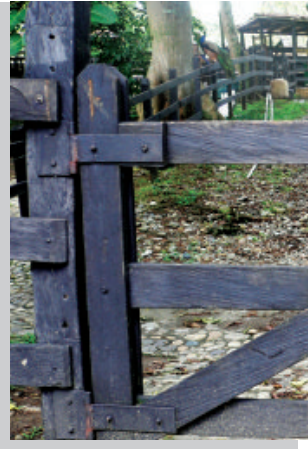
La sabana se reza por ahí en noviembre, cuando da el ‘mal de tierra’; el agua se apicha y a los animales se les caen los cascos y se les pela la lengua. También, para alejar las culebras.



Vida y costumbres

- Cuando se va a construir una casa, primero se busca el agua. La manera tradicional de hacerlo es colocando –en verano– platos esmaltados bocabajo. El que aparezca con una humedad es señal de que ahí está la pinta del agua. No falla.
- El hato tiene la casa del patrón, la del encargado y la caballeriza. La casa tradicional es amplia, de bareque y techo de palma. Las paredes no llegan al techo, para dejar correr el aire.
- En la caballeriza empieza y termina el trabajo de llano. Ahí duermen y se reúnen los vaqueros y se reparten los trabajos y las sogas. Cada vaquero se apodera de un pedazo de ‘media’ –pared para colocar la silla– y de un horcón para guindar sus aperos.
- Los ponederos de las gallinas son altos, porque hay harto animal que se come los huevos. En verano duran 20 días para empollar; en invierno, 22.





- Por ley del llano, los tranqueros –puertas de corrales y hatos– son nones: tienen un número impar de travesaños: 5-3-7. Se abre siempre de abajo hacia arriba... Se cierra al contrario.
- El botalón, un palo redondo terminado en horqueta, es donde se achican –amarran con rejo– las reses o bestias para castrar, marcar o topizar –quitar los cuernos a los becerros– y estoconar –despuntar los cuernos–.
- Cuando el agua se saca con bomba, el pozo se llama aljibe. Cuando se saca con balde es jagüey. El primero tiene entre 12 y 18 metros de profundidad. El segundo, de 2 a 5.
- Cuando se sacrifica una res, la carne se sala y se guinda en la tasajera. El cuero lo estaconan –extienden– entre estacas y lo ponen a la brisa.

La mamona

La mamona es el plato típico del Llano. Nació en los corrales para alimentar a los vaqueros; también, para salir de los animales muertos que se dañaban durante las largas travesías. La carne de una ternera de seis meses a un año se adoba con un día de anticipación. Las presas bañadas en aguasal se ensartan en varillas de palos, que no sean amargos, y se colocan clavados alrededor de un fuego. Antes se decía que quien asa la mamona, la noche anterior no debe subir a un zarzo ni comer bocadillo, porque se le sorocha la carne. Las presas de mamona tienen nombres, muchos de animales porque recuerdan su forma: ‘osa’, ‘garza’, ‘tembladores’, ‘pollos’, ‘cachamas’...

Otros platos típicos llaneros son:

El pisillo, una carne de res, chigüiro o babilla, molida y condimentada.

Las hayacas, tamales pequeños de carne picada de cerdo, res, gallina o pato, masa de maíz, papa y alverjas.

Los sancochos, que se hacen de gallina, pato o cachicamo (armadillo).

Todos se acompañan con abundante topocho verde y yuca cocinados.



- El buen llanero es de talón ‘cuartiao’. Se le forma de montar a caballo descalzo y usar un estribo que deja un dedo –el gordo o el meñique– por fuera, ahorcando el estribo. “El que agarre y se suelte pierde el año”, dicen los viejos. Al principio da callo. Pero después que se coja un callo grueso, ya no molesta.
- Buen caballo y buen sombrero son el orgullo del llanero. Descalzo, con el pantalón remangado en la pantorrilla y el cuchillo al cinto. La camisa de manga larga para las fiestas y para ‘salir al pueblo’ y el sombrero nuevo –el más fino, el pelo ‘e guama, de fieltro peludo–, negro o habano claro, pero, en todo caso, que pese para que resista la brisa y los brincos del caballo...
- En el equipaje del llanero siempre va un chinchorro, un toldillo y una muda de ropa, “pa’ no dormir mojado”.
- Los bueyes sirven para cargar madera, guafa, leña, sal para los lambaderos –saleros–. Se les llama los ‘camiones del llano’. Son los únicos que pasan por algunos sitios intransitables en invierno.



Folklore



- La música llanera sigue el ritmo del caballo: lento, el vals o pasaje; menos lento, el pasaje y al galope, el joropo, que a su vez comprende más de 40 ‘golpes’ o variaciones: gaván, seis por derecho, pajarillo, periquera, zumba que zumba, quirpa, juana–guerrero... Los temas son el paisaje sabanero y la vida del llanero, con sus animales o con su propia naturaleza. Y el amor. El arpa, el cuatro, los capachos o maracas y la bandola llanera son los instrumentos tradicionales.
- El *furruco* es un instrumento que se utiliza como reemplazo del bajo. Se hace con una vejiga de venado, cuero y una vara de ceiba que se unta con miel de abejas; se jala y produce un sonido hondo. Es semejante a la ‘puerca’ que utilizan en el Huila.

Del Llano no me salgo

Galón ha compuesto 120 temas y desde hace 20 años va a festivales a defenderlos. “Uno compone en la mente y después escribe”, dice. Pero hay mucho llanero compositor analfabeta. El va componiendo, en la cabeza. Va cantando y escoge lo que le gusta. Hasta que siente que lo tiene listo. Este es uno de sus poemas preferidos:



*Del Llano no me salgo.
Que quién soy y pa'qué sirvo
Yo nunca niego la cría
Vengo del centro del Llano
Por los lados del Guachiría
Donde el topocho y la carne
Son mi ración preferida
La sogá en el garabato
Esa es la escopeta mía.*

*En un rancho var'en tierra
Me acuerdo yo todavía
Junto al lado de mi abuelo
Él para mí fue la guía
Me enseñó los reglamentos
Y el respeto, me decía,
“Pa'que el día de mañana
Del Llano sea garantía”.*

*El que se sienta llanero
De esa manera se cría
Me la habito trabajando
De peón de ganadería
Allá en esos viejos hatos
En tiempo de vaquería
Y en las faenas llaneras
Porque esa es la ciencia mía.*

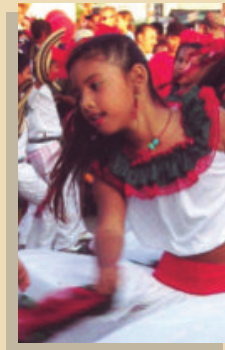
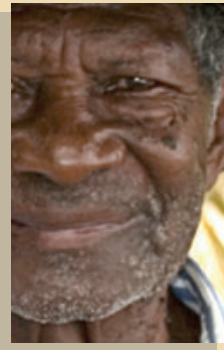
El “coleo” un deporte llanero

El ‘coleo’ nació en las faenas de los hatos, cuando el animal se escapa del rebaño y el vaquero lo persigue a caballo. Lo coge de la cola y lo derriba de un jalonazo. El coleo a pie es común en el corral, con ayuda del que enlaza. También se hace en campo abierto.

Se empezó a colear en las fiestas patronales de los pueblos, en las calles cercadas de guafa con el público en las ventanas. Hoy se hace en la manga de coleo, un cercado de 300 metros de largo por 20 de ancho. Se suelta el toro al grito “¡Cacho en la mangaaa...!” y el puntaje depende del sitio donde caiga el toro y de la forma de caer: de campana, campanilla, remolino.

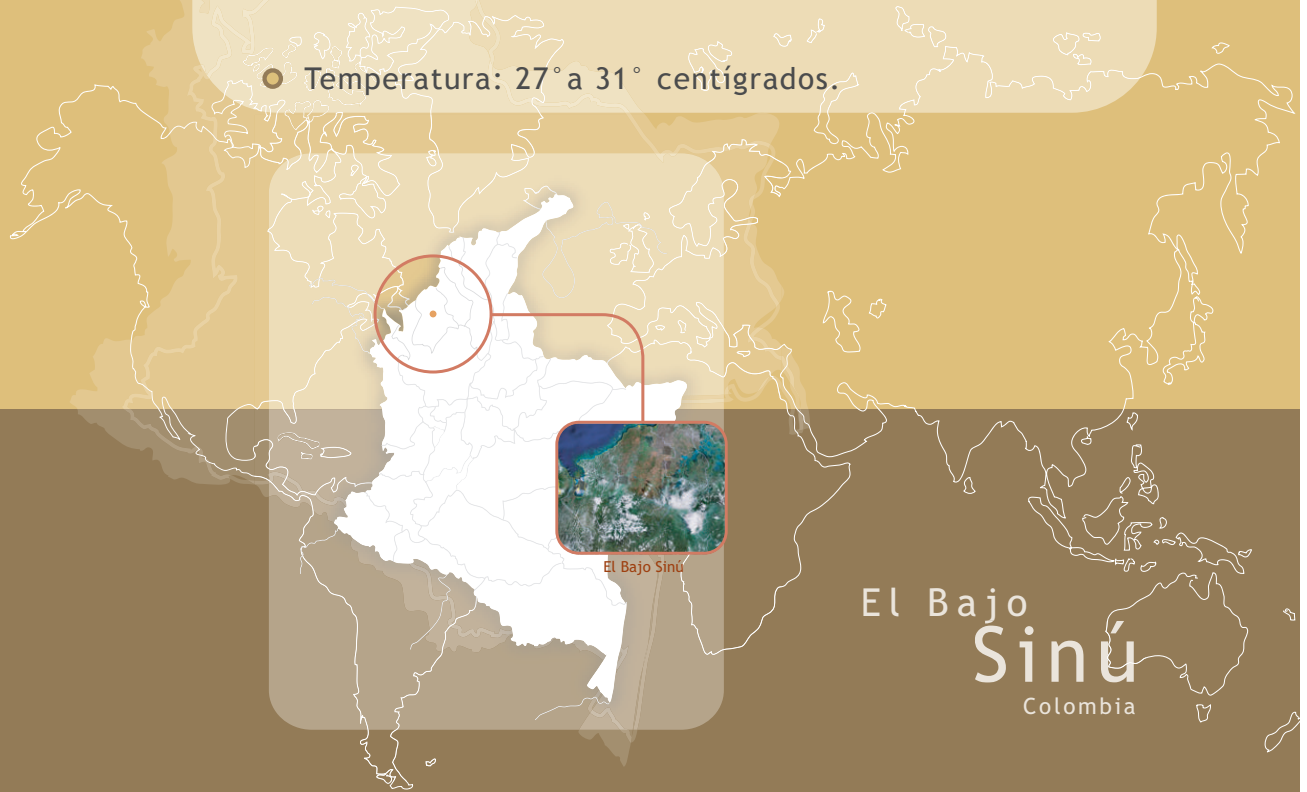
Ahora, el coleo es un deporte que se practica en Colombia, Venezuela, México y Brasil.





Bajo Sinú

- Departamento de Córdoba, en la región Caribe, al norte de Colombia.
- Actividades principales: ganadería a gran escala y agricultura.
- Temperatura: 27° a 31° centígrados.



La cultura del ganado



la sabana y la ciénaga



El valle del Sinú es uno de los más fértiles del mundo. Allí floreció la cultura zenú. Los indígenas aprendieron a manejar los ciclos de inundación y drenaje del gran río para fertilizar, a su antojo, estas sabanas cenagosas. La zenú fue la cultura del maíz y de la ciénaga. Los campesinos sinuanos son sus herederos.

Cuando oye ese ruido que produce el golpe de cuero contra cuero –el cuero de la sogá y el cuero de la vaca–, Roberto Falón se siente engréido. Tirar la sogá, azotar y enlazar es para él sinónimo de felicidad. Lo siente desde los 12 años, cuando enlazó su primera vaca. A esa edad ya lidiaba ganado por las sabanas del Bajo Sinú en Córdoba. “El trabajo de vaquería sale de uno mismo; nace”, dice. Es como aprender las cuatro operaciones viendo hacer cuentas. Se empieza de muchacho como rejero, o sea, ayudante de ordeño en una finca. Se une a los vaqueros, para ayudarles y así, poco a poco, aprende el oficio.



Día a día

A las cuatro de la mañana Roberto, mayordomo en una finca de 150 reses, ya está en pie. Lo primero es el tinto: “Sin el tinto, no salgo; me duele la cabeza”. Y va a revisar el ‘ganao’, a poner tarea a los trabajadores, cuando lo hay. Luego el desayuno: queso, yuca o ñame sancochados, untados con suero –la mantequilla de los costeños– y café con leche. Y de nuevo a la sabana.

Los días de vacunar, marcar, castrar o topizar –descornar los terneros–, se llaman en estas sabanas sinuanas ‘jornadas de vaquería’. Antes, se capaban hasta 200 animales al día; era una fiesta. De todos los pueblos vecinos, llegaba gente. ¡Había criadillas para todos! Hoy se castra menos, porque así el ganado acumula menos grasa.

También han cambiado los tiempos. Los viejos decían que el invierno debía comenzar en la primera luna nueva después de Semana Santa, es decir, en abril. Ahora, a veces, las lluvias comienzan en mayo, a veces en junio. Estos cambios descuadraron los meses de movimientos de ganado, que son en verano y en invierno. “En verano le botan mucho ganado a la Ciénaga Grande; ya cuando es invierno, regresan la novillada a sus potreros”.

Para cualquier movimiento de ganado, hay un jefe de vaquería. “Aquí va usted con tantas reses”, le dice el mayordomo al entregar la manada. Los viejos dicen que el mejor vaquero es el que sale con un viaje de ganado y le llega completo. Debe tener buen conocimiento del camino. Saber, por ejemplo, el sitio donde se puede derrotar –desparramar– el ganado. Ser diestro también en la manera de dividir el ganado en trozas y distribuir los vaqueros: “Cincuenta reses y un vaquero tras ellas, pa’ que el ‘ganao’ no se devuelva”.

En estas travesías, ya sean largas o cortas, se usa el canto de vaquería. El que va adelante empezaba a cantarle al ganado: *¡Güeeee eei güeeeeee! ¡De qué color es el novillo/ que andamos buscando?! Uno es becerrito de oro/Otro naco-amarillo/ Güee!* (canto de vaquería de Marceliano Mejía).

“Las cosas hoy son distintas en la sabana cordobesa. Ya se ve vaqueando por los potreros en moto, o en bicicleta”, dice Roberto. Y es difícil encontrar un vaquero dedicado sólo a la vaquería y que maneje todos los cantares del campo: décima, zafra, canto o grito de monte, copla vaquera; esa facilidad que tenían los viejos de hilvanar, lo que querían decir, en verso.

Muchos, como Roberto, piensan que es un “privilegio inmenso” vivir en medio de esa amplitud gigantesca de la sabana. “Es sabroso ese mirar lejos, sin estorbos”. Por eso, tiene claro que no viviría en la montaña: “allá se siente uno amarrado”.



Vivienda

- Mayoría, así llamaban antes a la casa de los patrones. Repartidas en toda la hacienda, girando siempre alrededor de la mayoría, estaban las casas para los trabajadores. Eran haciendas de mil o hasta 8 mil hectáreas, con 20 mil o más reses.
- En el Bajo Sinú hay muchas casas de madera de ventanas largas y muy delgadas. Tienen caídizo, o cadrizo, como lo llaman allá. Lleva horcones por fuera, para darle espacio a un corredor y hacer más ancha la casa. Las paredes llegan hasta el techo. Lo hacen así para que no entren los mosquitos o los murciélagos.
- En la casa campesina tradicional, la sala está al lado de la cocina y es un espacio abierto donde se cuelgan una o dos hamacas y hay pequeñas bancos o taburetes. El techo es de palma y el piso de tierra.



Cuando el agua no es tratada, la almacenan en tanques y las mujeres la cortan para ‘purificarla’ –aclararla- con alumbre o con tuna rallada. La revuelven un ratico y la dejan quieta. “Aquí se va asentando, se va asentando, se va asentando... hasta que ya se pone claritica”.

- Al agua lluvia que almacenan en albercas no hay que cortarla, porque es agua buena. Sabrosa para tomar y más fina para bañarse.

Comidas de Semana Santa



La Semana Santa es especial en Córdoba. Jueves y Viernes Santo se ponen hasta cuatro o cinco platos en la mesa a la hora del almuerzo y de la comida. El sábado ‘rompen la olla’: matan gallina, pato, carnero, lo que sea. Se reúnen en familia o con los vecinos. “Hay que tener barriga para tanta comida”, comentan.

-Mongo-mongo: La base es el plátano maduro. Se pelan, se cocinan y se cuelan frutas: mamey, guayaba, mango, las frutas que uno tenga, y se van echando en el plátano que ya se está sancochando. Se agrega pimienta de olor, clavitos de especias. Se le da candela como por cuatro días. Una persona experta lo revuelve, para que no quede encauchado... Se rebulle con un palote: “el mal de la olla lo sabe el palote”, dice un refrán cordobés.

-Bien-me-sabe: Se cocinan el ñame y la batata, se muelen, se mezclan con leche, clavos y canela.

-Pescado ahumado: Ahí en el fogón, se pone a ahumar el pescado. Sirve para hacer el revuelto de pescado con huevo....

Para hacer el suero costeño, se recoge la grasa de la leche y se echa en una vasija especial, hecha por lo general de totumo. Previamente se ha colocado allí un poco de suero, del que bota el queso. Se le agrega un poquito de sal. Al otro día, en la mañana, ya está listo.



Vida y costumbres

- El sombrero ‘vueltaio’ es patrimonio nacional. Es tejido en caña flecha por artesanos de San Andrés de Sotavento y Tuchín. Antes se cosían las tiras tejidas a mano, con aguja e hilo de maguey. Hoy se hace en máquinas de coser sencillas.



- El cordobés monta a caballo con botas. “Descalzo o en abarcas anda uno mal; con botas es que uno se siente bien para ‘vaquiar’... Las botas le sirven cuando uno lucha con una res”.
- En el pellón –parece un forro de cojín– los vaqueros llevan su hamaca y su manta. Lo colocan sobre la silla. Así van seguros de que en cualquier parte puede dormir con comodidad. Todavía algunos llevan la zarapa.



- “El burro es como el muchacho en la casa... Uno dice: ‘Ese muchacho no sirve pa’nada’; pero a cualquier cosa que usted va a hacer: ‘¡Traiga el burro...!’ . Sin burro está uno jodido”.

El colegio en la casa del abuelo



Marta Páez, profesora en el colegio de El Carito, en Córdoba, al pie del caño de Aguas Prietas, se dedicó a rescatar los saberes dormidos en la memoria de los abuelos. Un día, encontró a su abuelo Ricardo haciendo un tejido de mochila. Entonces le dijo: “¿Será que usted se convierte en maestro de mis alumnos, para que ellos aprendan este tejido?”.

Los estudiantes aprendieron ya a tejer sin agujas y los secretos de los dos nudos ‘maestros’ y los nudos ‘crecidos’ con los que se arman las mochilas tradicionales.

Y hablando con los abuelos, empezaron también a rescatar la tradición oral. Relatos de abuelos se llama el libro que están escribiendo. Hay varios cuentos del Tío Conejo, de los que se escuchaban en las noches de tertulia. En los ranchos, en las hamacas, estaba el abuelo con el nieto, el papá con la mamá, el otro niño pequeñito en los brazos de la mamá y todos los demás alrededor en los taburetes, oyendo los cuentos de los abuelos. Eran inventos del momento, o cuentos que venían de tradición, porque ellos los habían escuchado a sus padres o abuelos. El Tío Conejo representa al hombre pícaro, al sagaz. Todos sus cuentos tienen que ver con los animales de la región: cómo el Tío Conejo le saca ventaja a la Tía Zorra, a pesar de ser una mujer muy despierta.

Zafra mortuoria

De sombrero, camisa blanca de manga larga, en los pies las abarcas trespuntá y la mochila terciada para llevar el ron, Marcial, Juvencio y Saúl van, con sus tres pisones, a donde los llamen para un entierro. Los tres se meten en el hueco de la sepultura –unos cuatro metros de profundidad– y realizan la ceremonia de la zafra mortuoria. Son los únicos que mantienen esta vieja tradición que heredaron de sus antepasados, los indios zenúes: enterrar a los muertos bajo siete capas de tierra que se va aprisionando y emparejando con los pisones mientras los cantadores van soltando sus versos. Había cantos fijos y otros que se improvisaban sobre la vida del difunto. Viejos y nuevos iban al cementerio a acompañar esta ceremonia que se hacía en la tarde, cuando todo mundo está desocupado.



“Como ahora estamos poquitos, el que canta también lleva pisón”, explica Marcial Cadavid, el director del grupo. Él marca el ritmo con el pisón macho. A lado y lado van los pisones hembras. El macho puede hacer lo que sea: uno, dos, tres golpes, seguidos o distanciados. Las hembras lo siguen. “El que no sabe este secreto va ‘a traspingas’ –dando tumbos sin ritmo–”, dice Marcial, que vive en Severá, corregimiento de Cereté, en la margen izquierda del río Sinú.

“El día que nos ‘muéramos’ nosotros, ahí se pierde esa tradición...”, lamentan los tres campesinos. Los tres aprendieron de sus viejos: de pequeños iban con los abuelos al cementerio. Los ponían a echar tierra, con la pala en la sepultura. Después los ponían a emparejar la tierra capa por capa. “Con ese empareje, a uno le fue quedando eso en la mente hasta que aprendí”, dice Jacinto. Y Marcial se defiende de los que lo llaman anticuado. “Yo muero con lo mío. Yo insisto: el pobre debe de ir a la tierra...y hay que sepultarlo bien ‘sepultao’”.

Al igual que en el Pacífico, algunos campesinos de esta región acostumbran 'despedir al muerto' el último día de la novena. Con las luces apagadas, un rezandero despide el ánima y la echa con una escoba, pa' que se vaya... La creencia es que, hasta que no se complete ese día, el muerto no se va. Por eso es que en el altar que se arma para la novena le dejan un vaso con agua y un algodón, para que el alma calme la sed.

Hay dos tipos de velorios. Velorio del muerto y velorio del santo. A cualquier santo se le ofrece un velorio. Es una noche con baile, música. El santo se coloca en una urna y la par-randa se hace alrededor de él. Es el pago por un milagro o para encomendar protección para una persona. Por lo general, son santos que no figuran en el santoral.



Las corralejas son las fiestas tradicionales. Nacieron como un juego. Los vaqueros, luego de recoger el ganado en la tarde, se entretenían jugando en el corral con el ganado. Los vecinos empezaron a sentir admiración por este juego y pronto lo organizaron como cortesía para los visitantes, o como homenaje a los santos. Cuando los corrales de las haciendas se hicieron pequeños, se pensó en corrales más grandes y fáciles de desbaratar después de días de jolgorio.

Los campesinos sinuanos imitan los sonidos de clarinetes, trombones, trompetas y bombardinos, soplando hojas de naranjo y de matarratón. Hay bandas de hojitas. Se aprende la posición adecuada de los labios, para remedar cada instrumento.

Un verso difícil de componer

“La décima es una poesía bien organizada”, dicen los campesinos de Sabanalarga, corregimiento de San Pelayo. Las décimas son el equivalente a las trovas de Antioquia. Pero es un verso más difícil de componer y se canta sin acompañamiento musical. “La gente tiene que ser muy versada, pero es algo que nace natural, no se estudia”.

*El porro, querido hermano,
es una cuña en la vida
tiene esencias presentidas
de mi valle soberano
su ritmo para el sinuano
es de su orgullo testigo
tiene el silencio partido
sobre la boca y las manos
y el pecho colombiano
para cantar se ha metido.*

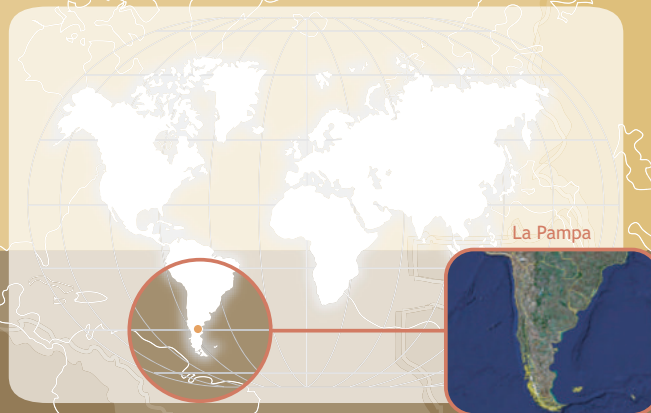
Hay décimas más complicadas, como la glosada. Al ‘decimero’ se le da un estribillo y debe improvisar cuatro décimas que terminen con cada uno de los versos del estribillo.





Las pampas argentinas, territorio gaucho.

- Pampa significa en quechua llanura. Son 60 millones de hectáreas de tierras fértiles de las cuales la mitad son pastizales ubicadas en Argentina, al sur del continente americano; son territorio de los gauchos.
- La República Argentina tiene una extensión 2.791.000 kilómetros cuadrados de los cuales más de la mitad son llanuras y una población de cerca de 38 millones de personas.
- Su capital es Buenos Aires con cerca de diez millones de habitantes.



Los **Gauchos**
Argentina

Los caballeros de la Pampa



La palabra gaucho designa al ‘hombre de a caballo’, nómada, libre en todo el sentido de la palabra, sin vínculos con la tierra ni con los hombres.

Los gauchos fueron por mucho tiempo una especie de jinetes errantes, con domicilio en cualquier paraje de la llanura. Nacidos en la pampa, del mestizaje de indios y españoles, crecieron con el ganado que llevaron a Uruguay los jesuitas hace más de 300 años: ¡5000 cabezas que encontraron tanto alimento que en menos de cien años ya se hablaba de 25 millones y se arreaban ‘tropas’ –rebaños– de hasta 20 mil reses para poblar estancias –fincas– en lugares alejados de la pampa argentina!

El oficio de los primeros gauchos, pobres y vagabundos, fue el sacrificio de los animales, como ‘carneadores’ y ‘cueradores’. Las cosas han cambiado: ya no hay amplias praderas abiertas sino estancias –fincas– cercadas y muchas de las tradiciones gauchas son hoy cosas del pasado.



Los gauchos son los caballeros de la pampa -inmensa pradera de 700.000 kilómetros cuadrados en el norte de Argentina y la mayor parte del Uruguay-

Día a día



A los gauchos siempre se les representa galopando, sobre caballos cogidos de las manadas que andan libres, sueltos en la pradera, sin dueño conocido. Los empiezan a domesticar enlazándolos con su rejo o derribándolos con las boleadoras –dos bolas de piedra o de madera–, forradas con cuero, un poco más grandes que una bola de billar, atadas a los extremos de una cuerda; en el centro de ésta, va amarrada otra cuerda que también lleva una piedra en el extremo, que se coge para lanzar las boleadoras.

Montado a caballo, el gaucho hace girar sobre su cabeza las boleadoras –herencia de sus antepasados indígenas– y las arroja a las patas traseras del caballo. Cuando lo derriba, lo monta de un salto y lo doma. Antes se cansa el potro dando fuertes corcoveos, que el jinete rodar por el suelo. Al final, el animal se entrega manso a su nuevo amo.

La montura del gaucho son dos almohadillas –lomillos– acomodadas sobre un trozo de tela gruesa, amarrada al caballo con una cincha de cuero. Encima se coloca un pequeño cuero curtido de carnero, cabra, o caballo; el freno y las riendas completan la montura. En su caballo, el gaucho lleva todo lo que necesita, y todo lo que tiene: lazo, boleadoras y cuchillo. Si no tiene familia, se queda o se va a la hora que le provoque. La libertad es su esencia.

Vida y costumbres



- El gaucho se parece mucho al llanero colombiano: es silencioso, observador y reservado, pero muy hospitalario. “Es un buen mozo –dicen–, es un mozo callado”. Y aprende primero a ser un buen jinete que a caminar sobre sus propios pies. Desde niño participa de las tareas de ‘rodear’ el ganado –juntar la manada que anda desparramada por el campo– y domina el arte de estaquear las pieles –estirar un cuero fresco en todas las direcciones y asegurar sus bordes con estacas–, aprende a hacer sus propios rejos, sus aperos de montar y sus boleadoras. Y desde pequeño también ayuda en la marcada, con hierro al rojo vivo, y en la señalada –faena en la que se hace una señal, con tijeras o cuchillo, al ganado menor– y se hace el corte de cola a las hembras y la castración a los machos.
- Al gaucho siempre se le ha conocido por su destreza para pasar, con sus caballos, grandes ríos. Se arrojan al agua, jinete y caballo. Va desnudo y el caballo en pelos, sólo con el freno para dirigirlo. A veces pasaba la ropa y la montura en una pequeña balsa de cuero tirada por una correa, también de cuero, cogida entre sus dientes.
- La compañera del gaucho –la ‘china’– se desempeña de igual a igual con su compañero en las cabalgatas; por lo general va con un buen tabaco en la boca. Su tarea era, además de criar a los niños, cultivar maíz, algo de trigo, algunas patillas y muchas cebollas; hacer el pan, moler los granos y tejer los ponchos.

Vivienda



- La vivienda tradicional del gaucho está estructurada a partir de cuatro esquineros enterrados firmemente. Se colocan las varas de amarre y se levantan las paredes con masa de paja y barro, llamada chorizo. Los techos se hacen de manojos de paja amarrada con juncos. Las puertas y ventanas son, simplemente, cueros secos. Al lado se levanta la ramada, en donde se guardan los aperos y demás útiles de trabajo y, a veces, donde se duerme en las noches de calor. Por ser siempre dos construcciones separadas, los gauchos no hablan de ‘su casa’ sino de ‘sus casas’.



Alimentación



- Nunca falta el horno de barro –en forma de cúpula– propio de toda la pampa argentina. Se usa para cocer el pan casero. Tampoco falta el aljibe para guardar el agua lluvia.
- El ñoque es un recipiente de cuero utilizado para almacenar cereales. Se cuelga de partes altas, para evitar las hormigas y otros bichos.
- Los gauchos comen preferentemente carne de vaca asada y si no, de caballo, ñandú –avestruz americano– o de cualquier animal que se deje cazar.



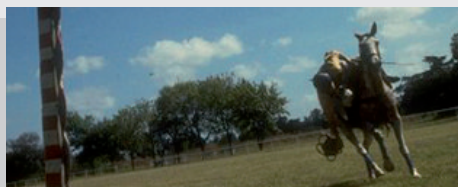
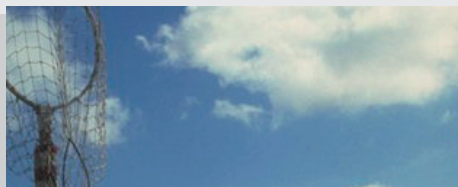
Vestido



- Con el cuero fino de un potrillo se hace las botas. En la punta del pie están cortadas y dejan salir las puntas de los tres primeros dedos, con las cuales se toma el estribo. El gaucho siempre lleva grandes espuelas de hierro. Semejante calzado es apropiado para los trabajos a caballo, pero inútil a la hora de caminar, por corto que sea el camino.
- Un sombrero alón le protege la cabeza. Los guardamontes –similares a los zamarros–, hechos del cuero más grueso, le protegen las piernas. El pantalón es bombacho y metido entre la bota. Lleva al cuello un pañuelo anudado por las puntas.
- Atados a su ancho cinturón, lleva todo lo que necesita: la bolsa con el tabaco, el papel para armar sus cigarrillos y el encendedor. Atrás, entre la faja, su afilado cuchillo en la vaina –el facón–. Las boleadoras y un lazo, a un costado.
- El poncho es indispensable para viajar por los campos, porque defiende de la lluvia, de la tierra, del calor y del frío. Es de lana y de algodón, con franjas de diversos colores.
- El gaucho puede aquerenciarse, quedarse en una estancia y convertirse entonces en un ‘paisano’ –como se le llama allí al campesino–.

El pato

El pato, deporte hípico tradicional en Argentina, es de origen gaucho. Juegan dos equipos de cuatro jugadores. El 'pato' es una bola de cuero de 70 centímetros con seis manijas de cuero. El objetivo es pasar el 'pato' a través del aro de los oponentes. Se originó en las competencias entre los habitantes de ranchos vecinos en la pampa. Entonces no había límite para el número de jugadores y la pelota era una canasta con un pato vivo adentro. El objetivo del juego era llevar la canasta, con el pato, de vuelta al rancho propio.





Los habitantes de la

Montaña



En la Tierra hay tres grandes cadenas montañosas: la de los Himalaya, en Asia; la de los Andes, en Suramérica; y la de los Alpes, en Europa.

El Himalaya se extiende formando un arco de 2.410 kilómetros, coronado por más de treinta picos que superan los 7.600 metros de altura. Uno de ellos, el monte Everest, es la montaña más alta del planeta.

La cordillera de los Andes es la más larga del mundo, y recorre toda la América del sur, en forma paralela a la costa del Pacífico, a lo largo de 7.240 kilómetros. Al llegar a Colombia, los Andes se dividen en tres cordilleras que cruzan su territorio de sur a norte y le dan el carácter montañoso propio de toda la zona central del país.

Colombia es uno de los pocos países del trópico que tiene montañas muy elevadas y húmedas que forman páramos, los cuales son unas enormes fábricas de agua.

San Juan de Sumapaz, Bogotá - Colombia ●

Pitayó, Cauca - Colombia ●

Bolivar, Antioquia - Colombia ●

Los pueblos del Himalaya, Asia ●



San Juan de Sumapaz

- Es un corregimiento de Bogotá - Colombia.
- Población: 2.700 habitantes.
- Actividad principal: la agricultura, especialmente papa.
- Temperatura: -3° a 5° centígrados.



San Juan de Sumapaz

San Juan de
Sumapaz
Colombia

San Juan de Sumapaz, Bogotá

En el país de



la niebla y los frailejones



Las ‘fogatas’ y los ‘fogones’ ayudan a calentar las casas de los habitantes del páramo de Sumapaz, el páramo más grande del mundo. Los dos se arman con piedras y leña, pero el fogón va al piso y la olla se cuelga del techo. A la fogata se le coloca una parrilla, levantada igual a la de la estufa de carbón. “Uno hace sus alimentos y se ‘calorea’ ahí mientras conversa con la familia”, dice Horacio, habitante de San Juan de Sumapaz, corregimiento a tres horas de Bogotá, por una carretera destapada, envuelta en neblina, trazada sobre el lomo de la Cordillera Oriental. Es uno de los trucos que tienen para espantar el frío.

Otros no utilizan ese recurso, pues “ya están organizados” con su estufa de gas. Lo que todos piensan es que sin ruana y sin sombrero es ‘difícil’ vivir allí. Cuando el día está soleado, llevan la ruana sobre la montura del caballo.

El páramo de Sumapaz tiene retazos en tres departamentos de Colombia: Cundinamarca, Meta y Huila, y es la mitad del área del Distrito Capital. Está ubicado en la Cordillera Oriental, a más de 3.500 metros de altura. La temperatura puede bajar a los - 9 grados Centígrados.



Día a día



Horacio y su mujer Inés –los hijos ya se fueron– viven justo detrás de la línea de romeros que marcan el límite entre el páramo y el subpáramo. En el primero, el paisaje es descolorido. Los bosques de frailejones, con sus penachos de flores amarillas, pueden ocupar kilómetros. En el segundo, los frailejones crecen desperdigados y hay retazos verdes salpicados de morado, color de la flor de la papa, el único cultivo que se adapta a estas condiciones extremas, al lado de los cubios –otro tubérculo pequeño y alargado, blanco, con arrugas profundas–. El frío y el viento golpean allí más suave. Más abajo, aparecen parcelas llenas de varas, donde se enreda la mata de arveja, que señalan el comienzo de la tierra fría.

Se ‘agriculta’ la papa en terrenos que no son adecuados, reconoce Horacio. “En el páramo no hay la comodidad de vivir dedicado a la agricultura”; la tierra se agota rápido; es húmeda y pobre en nutrientes. En tiempo de heladas, cae hielo y quema las plantas que encuentra; las entierra y “no habiendo papa, no hay que comer”. La cebolla larga crece, pero poca, en la huerta casera.

Se vive también del ganado. Pero las vacas no se desarrollan igual que en zonas más abrigadas. Una res demora tres años y más para estar pesando 15 ó 16 arrobas. También es culpa de la raza; sólo se cría el ganado criollo. La leche es poca: mientras una cebú produce 10, 20 litros de leche, la criolla sólo 5 ó 7; “da para el sustento y para los quesos”. Por falta de calor, es muy difícil que una gallina empolle. En invierno y en tiempos de heladas, se les dificulta hasta poner huevos.

Horacio madruga a las cinco y media. Prepara agua aromática, porque allí, en esas zonas paramunas, la prefieren al tinto, y sale a mirar los animales. Jamás aventura fuera de casa sin sus botas de caucho mediacaña y dos pares de medias gruesas, para que no se le cuele el frío en los pies. Usa, además, franela, saco y chaqueta, y cuando el helaje se hace insoportable, un gorro de lana que cubre la cara y sólo deja abierta ‘vista’, nariz y boca, “de resto todo va abrigadito”. Esta montera la tejían las mujeres con lana de oveja que ellas mismas hilaban. Pero desde hace unos años, hay pocas ovejas; “agotaban el pasto y no dejaban mantener la vaca”.

A veces le dedica el día a cuidar la sementera; otras veces, le ayuda a un vecino en su trabajo. A esa ayuda, sin devengar, la llaman ‘ganar obreros’. Así se ahorran el lungo, como todavía llaman los viejos al jornal –con alimentación– que se paga en esta zona, donde la mano de obra es escasa. “Hemos vivido esa costumbre y nos gusta estar en esa ‘cordialidad’”, dice Horacio.

Desde su casa, se ve un paisaje abierto: los bosques de frailejones, que ocupan las partes más altas, se ven como grandes copos de algodón pegados a la montaña.

Cuando amanece despejado, ve la montaña, que allá llaman ‘roca’ o ‘cerro’. “Por los cerros orientales madruga como más el sol”, piensa este abuelo. Y de tanto mirar y sentir esta tierra paramuna, sabe que “los días de verano, el sol calienta con mucha rabia; los rayos son picantes porque el calor es directamente del sol”.

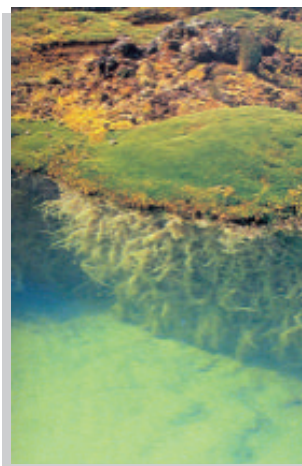


En tiempos de neblina la vida se complica. No se ve más allá de dos o tres o metros: “no ve uno más largo”. La neblina trae frío y esa como especie de llovizna venteada que va mojando y entumiendo a las personas. Pero la gente sale a caminar, porque es baquiiana. “Uno conoce y no se pierde”. Antes era claro el tiempo de neblina, como los tiempos de lluvia o verano. Había una especie de estaciones. Ahora no se tiene ninguna certeza; todo está revuelto. Diciembre, enero, febrero y marzo eran verano. El invierno: abril, mayo, junio.

Lo que se mantiene son las heladas de diciembre y enero; en esos días, el hielo quema lo que encuentra; cuartea y parte las manos. Si se deja una vasija con agua en el corredor o en el patio de la casa, amanece ‘cuajada’, como un espejo, “es la nevera del páramo”, dicen. Toca bregar para romper el hielo y sacar el agua.



En las noches, se abrigan con cuatro o cinco cobijas: “uno necesita sentir que pesan encima de uno”. La luz eléctrica, que llegó hace ocho años, ayuda a ‘caloriar’ el ambiente.



La caza del curí y del conejo está controlada

Hay que pedir un permiso especial y avisar qué día se va de caza. Los dos son animales ariscos. La habitación del curí es entre el guinchi –especie de paja que se entremezcla con los frailejones, en pequeños pajonales muy tupidos–. Los perros, por el venteo –olfato– lo ubican en su cueva de guinchi, igual que al conejo, y empiezan a acosarlo. El cazador se encarga de darle el garrotazo y echarlo al canasto. Muchas veces los animales salen adelante; “pasan por entre los pies de uno y se van para otro lado; son estratégicos y ariscos”. De nuevo los perros corren detrás de ellos y los rodean, hasta que el cazador logra atraparlos.

El curí es de la misma familia del cuy de Cauca y Nariño, pero es de solo color, “no tiene ‘injerto’ de variedad de colores”. El curí es silvestre; el cuy es más doméstico.

Los conejos acostumbran encuevarse, en medio de las piedras, cuando se sienten perseguidos por los perros; les gusta, además, hacer gambetas y escaparse a brincos de sus perseguidores. Un cazador experto puede atrapar hasta cinco, en una hora, para un almuerzo. Las patas y orejas se guardan colgadas en la cocina; es un viejo agüero para atraer la buena suerte.

El oso frontino, las águilas reales, los patos de páramo y de torrente; el quiche, el chusque, el pajonal, son otros habitantes del páramo.

Paisaje

- Hasta las matas necesitan cobijarse para sobrevivir. El frailejón, con más de 32 especies distintas, sólo crece en el páramo. Tiene una piel felpuda que reviste sus tallos y hojas. Por lo general sus hojas son blancas para reflejar la radiación del sol y así protegerse de sus efectos. Son lentos para crecer. Sólo un centímetro por año. Los que apenas se levantan del suelo pueden tener cinco años. Los altos, como un niño de seis años, setenta centímetros o más.



- Los pantanos de páramo son esponjas muy eficientes: la maraña de restos vegetales que allí se deposita chupa hasta 40 veces su peso en agua. Los pantanos, cubiertos de musgos y plantas que forman cojines flotantes, semejan acuarelas de mil colores: rojos, naranjas, verdes, amarillos, ocre, sobre el espejo limpio del agua.
- La niebla, que viaja impulsada por el viento, es atrapada por la vegetación; especialmente por los musgos, de distintos colores, que cubren como una alfombra mullida casi toda la superficie del páramo, y por los frailejones.
- Las lagunas son las fuentes de agua. “Todo nacimiento de quebrada o fuente de agua –‘chorro’, que llamamos nosotros– ‘demanan’ de las lagunas. Por eso las cuidamos



Vestido

como un patrimonio de todos”.

- Si hay viento, se ponen el sombrero bien ajustado o amarrado con un cordón. Si no lo hacen, se lo arrebatara ese viento helado que quema la cara, que los mantiene con los cachetes colorados.





Pitayó, Resguardo Paez.

- Situado en el Municipio Silvia - Departamento Cauca, al sur de Colombia.
- Población: 1.350 familias.
- Extensión: 16 mil hectáreas.
- Actividades principales: Agricultura y pequeña ganadería.
- Temperatura: 14° a 16° centígrados.



Pitayó, Cauca

Pitayó
Cauca
Colombia

La cultura del

maíz y el tejido



En lengua paez, 'yu' es agua y pita, una planta que nace cerca de los nacimientos de agua. Pitayó quiere decir, entonces, confluencia de agua, nacimiento de agua.

Evelio extraña las casas que existían antes en Pitayó, un resguardo paez en las montañas de Cauca, en el municipio de Silvia. Eran de un solo ambiente grande. En uno de los extremos, sobre tres piedras, estaba la tulpa –fogón–, y al lado, unos cuantos palos donde se colocaban los trastos. En las esquinas estaban los garabatos para colgar canastos. En las tardes, toda la familia se reunía alrededor de la tulpa para calentarse, para contar cuentos y enterarse de lo que les había sucedido en el día. Hoy es difícil encontrar en la región alguna casa así, en esa forma. “Estamos perdiendo la identidad de nuestro pueblo”, lamentan. La mayoría usan la ‘hornilla’ –fogón en alto–. El primero que llega del trabajo se encarama en el mesón para calentarse.

“Los indígenas han olvidado muchas de las enseñanzas de sus antepasados”, dicen, y su afán ahora es retomarlas. Y están mirando “cómo hacer con la agricultura”, porque como la mayoría está apegada a la pequeña ganadería, se perdieron mucho los sembrados.



Día a día

Siembran en pequeñas parcelas y en la tul, “hablando en castellano, una huertica”, donde crecen cebollas, habas, coles, zanahorias, “la cosa más necesaria allí al pie de la casa”. Los cultivos son asociados. Donde hay maíz, por ejemplo, siempre hay fríjol, arracacha o habas. Es creencia de muchas zonas andinas: “una planta le ayuda a la otra; el fríjol ayuda a cargar el maíz, por los nutrientes que suelta y el maíz, a cambio, le da sombra”.



A las cinco de la mañana ya están las familias en movimiento saliendo para el ‘trabajadero’. Van papá, mamá y los niños que no están en edad de escuela. Cargan siempre un radio tan grande como la palma de una mano. A la espalda o de lado, llevan la jigra, mochila de fique. El hombre carga ahí las semillas, las herramientas; la mujer, los trastos: vasos, platos, la cauncharina –maíz tostado y molido– con el que se hace la pringapata, una sopa con coles y ullucos.

La mujer siempre va atrás; si tiene bebé, lo carga amarrado a la espalda con un chumbe –faja tejida en lana–; los brazos le quedan libres para poder trabajar. Ayudan al ‘picado’ de la tierra para ‘moldar’ –voltear la tierra–, haciendo las eras donde se riegan las semillas de papa o ulluco. Hoy usan también los surcos, en contra de la pendiente, para evitar la erosión; antes se hacían a favor de la pendiente. Si lo que tienen es ganado, la mujer ayuda al desenraizar la maleza, para que crezca el pasto, o aparta los terneros de sus mamás –un trabajo que se hace a la una de la tarde– para ordeñar al otro día a la madrugada.



A las seis de la tarde, regresan a la casa. La mujer, a veces, lleva un guango –atado de leña– amarrado a sus espaldas; encima va el bebé. Ella es la encargada de que no falte el fuego en casa. Que los más pequeños estén todo el día con los padres, asegurar que no pierdan el arraigo a la tierra, que aprendan el idioma propio, la ‘lengua’, el nasa yuwe.

Los Paeces, como todos los indígenas, respetan la naturaleza.

“Somos muy dados a cuidar la naturaleza, especialmente los sitios sagrados”. Y son sagrados los páramos y las lagunas. Hace unos quince años, el Cabildo –máxima autoridad del resguardo– ordenó: “no más rocerías, no más quemas, vamos a conservar los páramos, para que nuestros hijos tengan agua”. El agua que consumen, pura y cristalina, es la que baja del páramo. El que incumpla es castigado en el cepo –instrumento hecho de maderos gruesos con agujeros, donde se asegura la garganta o la pierna del castigado–.

Para los paeces, todo lo que son aguas es sagrado. Las lagunas son una especie de ombligo espiritual, la fuerza interna de los resguardos.

La laguna más sagrada para ellos es la de Juan Tama, en la cumbre de una montaña de Tierradentro. Juan Tama, que “nació de enamoramiento del trueno y la estrella”, fue el gran cacique que defendió a los paeces. Cuando le llegó ‘el término de regresarse’, reunió a los suyos, les avisó que se iba a descansar y se internó en la laguna que hoy lleva su nombre. Hasta allí van los gobernadores indígenas y en un ritual especial refrescan sus varas de mando, hundiéndolas en las heladas aguas. Juan Tama les da sabiduría para mandar.

Pitayó, Cauca

Defender las tierras

Como en todos los resguardos indígenas, la tierra en Pitayó es comunal; no hay propiedad privada. Cuando se cumple los 18 años, sea mujer o hombre, el Cabildo debe dotarlo de tierra -esta adjudicación es el equivalente a una escritura pública-. Tienen 16.000 hectáreas de un paisaje hecho de retazos de distintos verdes; para trabajar, apenas sirven un poco más de 3.000 y están repartidas entre 1.350 familias. La tierra, además, no se puede enajenar, ni hipotecar y sólo se permite arrendar hasta por tres años; si se hace por más tiempo, dicen, es peligroso perder la posesión. Y no es hereditaria. La función principal de los cabildos es defender las tierras de su comunidad.



El Cabildo de Pitayó, máxima autoridad, se compone de 86 personas. Todas las veredas tienen representantes. La plana mayor la conforman el gobernador, un alcalde mayor, un comisario, un fiscal, un alguacil; ellos son elegidos por voto popular por un año. Los demás cabildantes los escoge la comunidad en cada vereda.

Las mingas o trabajos comunitarios



Los mayores recuerdan las mingas –trabajos comunitarios– en las que se daba cita todo mundo, para sembrar el trigo, para cortarlo. En la noche, había baile con flauta, tambores y chicha; molían el maíz, le echaban panela y en una canoa lo ponían a fermentar.

También, cuando una pareja iba a casarse o se iban a ‘rejuntar’, la gente ayudaba a construirles la casa. ¡En un día la dejaban lista! No se iban hasta que no quedara embutidas de barro las paredes, y el techo empajado.

Ahora sólo queda una minga grande: se hace todos los años para arreglar unos 30 kilómetros de carretera hasta Jambaló, otro resguardo paez.

En un solo día queda lista. Lo que funciona ahora es lo que llaman el ‘cambio de mano’. “Yo tengo un trabajo y viene el vecino a ayudarme; y luego yo voy donde ellos a hacer el trabajo que tengan, porque uno queda como endeudado”. No hay obligación de dar comida a los que ayudan; ellos llevan la panela, la librita de arroz...

Hasta hace unos treinta años, en Pitayó vivían del trigo que molían en 14 molinos movidos por agua. Pero unos pajaritos pequeñitos aparecieron un día y devastaron todos los trigales; dejaron no más la Caña.

El trueque aún se usa. Como el resguardo tiene clima templado y clima frío, cambian papa, ulluco, habas, el maíz de lo frío, por el plátano, yuca, el café, naranja de la tierra más abrigada.



Vivienda

- Las casas tradicionales tenían ‘barbacoa’, es decir, zarzos. Había unas especiales para el secado del trigo y para colgar el maíz o la carne ahumada. Y colocaban allá arriba, en medio del hollín formado por el humo del fogón, pieles de ganado. Sobre ellas se secaba el frijol, y algunas semillas de papa, y se guardaban las habas.
- Las casas tradicionales tienen el horno de barro para hacer el pan de las ofrendas a los difuntos, el primero de noviembre. Se prepara pan de maíz, chicha y mote, para los ‘finados’.
- El cuy lo crían de la manera típica: sueltos, en la cocina, alrededor del fogón. Pero algunos se han modernizado y usan las jaulas, como ocurre mucho en Nariño. No se cría en cantidad, sólo para el consumo de la familia. Se come mucho cuy frito en manteca, luego de cocinarlo, pelarlo y sacarle las tripas.



Sopa de maíz

En la noche comen sango -sopa de maíz, la misma que se come en Boyacá y Nariño- con maíz crudo sin afrecho, ulluco, papa, coles, habas, arvejas, todo revuelto, y mote de maíz. Ponen a hervir el maíz con ceniza hasta que suelta la capa que protege la ‘almendra’; se lava bien, se pone a hervir toda la noche, hasta que ‘florezca’, se reviente el grano. Al otro día se le agrega papa, habas, frijoles, carne y el ‘ogao’ de cebolla y tomate y ajo...





Vestido

- El anaco –falda tradicional de lana virgen de ovejo– sólo se usa para presentaciones especiales. Hasta un mes duraban las mujeres tejiéndola en su telar doméstico. “El vestido tradicional se ha perdido por el modernismo. La gente busca lo más fácil: comprar un vestido y colocárselo”, se quejan los más viejos.
- Lo único que aún se conserva de lo típico es la ruana, el capisayo –especie de ruana chaleco– y el sombrero ‘de ramo’, hecho de una palma que crece en esas pendientes.

Antes todos llevaban amarrada a la Cintura la Cuetanyaja o Cuetandera -mochila pequeña de lana de varios colores para guardar las hojas de coca y el mambe, extraído de la piedra caliza. La mascaban en el día para calmar hambre y cansancio. Hoy se usa muy poco, es casi exclusiva de los te'wallas, o médicos tradicionales.

El baile de la chucha



Cuando se va a cambiar el empajado del techo se hace el baile de la chucha, en ‘lengua’, wawa, como llaman a la zarigüeya -mamífero, de cola larga que carga sus crías en el lomo. En una vara sobresaliente cuelgan una chucha hembra y una macho hechas con paja; las tumban dándoles con un palo. Las entran a la casa, las desmenuzan, les prenden candela y hacen la danza alrededor. La tradición dice que es para que ese animal no se coma las gallinas, ni se robe los huevos, ni haga daño en los frutales... “Es para castigar al animal; para que no nos vuelva a molestar”.

Los guambianos: cultivando la música y la tierra

Dicen los tatá señores -abuelos guambianos- que los niños no se deben levantar antes de que el sol de las mañanas surja entre las montañas. Por eso los hermanos Yalambás, que viven en la vereda Piendamó Arriba, de Silvia, Cauca -en la cara occidental de la Cordillera Central-, bautizaron su grupo musical Sol Naciente. Son seis hermanos: tocan flauta transversa, quena, guitarra, requinto, zampoña, bombo, carrasca, bajo, teclado.

Aprendieron viendo y oyendo al papá y a los tatá señores. Hoy dicen con orgullo: “cultivamos la música y cultivamos la tierra”. Se levantan a las cinco o a las cuatro de la mañana, y van a pie, por entre caminos rodeados de montañas, a trabajar en un pedazo de tierra, “lejísimos”, en el páramo: cultivan papa y cebolla. Por la tarde, se reúnen, con toda la familia, alrededor del fogón que todo el día está prendido. Sentados en pangus -pequeños bancos tallados en un solo bloque de madera- tocan sus instrumentos y a veces componen, mientras las mujeres tejen o hilan y los cuyes corretean por un piso de tierra.

“No se compone de la noche a la mañana, es algo que va llegando, en la cocina, en el trabajo, en el camino”. Poco a poco van apareciendo las ideas; las palabras las intercambian, se las prestan de “hermano a hermano”; así componen. La mejor época para hacerlo es cuando soplan los vientos del páramo en junio, julio y agosto. El viento y el frío obligan a los guambianos a estar mucho tiempo encerrados al lado del fogón. Antes de que lleguen esos tiempos, tienen que ir a ‘prevenir’ la leña -almacenarla- “pa’ estarse en la casa, pa’ poder estar con el fogón caliente”. Afuera, el frío emparama, así se lleven dos camisas o dos ruanas.

Le cantan a la vida cotidiana, a los paisajes, a las lagunas y a Pishimisak, el duende, el dios de los guambianos. Tiene letra en español y en wampi-misamera-wam, su lengua nativa.

*Entre Ñimbe y Piendamó
yo nací de las lagunas.
Con montañas fui creciendo
con el sol de las mañanas.*

*Con el canto de las aves
y el sonido de los vientos
las quebradas y los ríos
alejan los sufrimientos.*

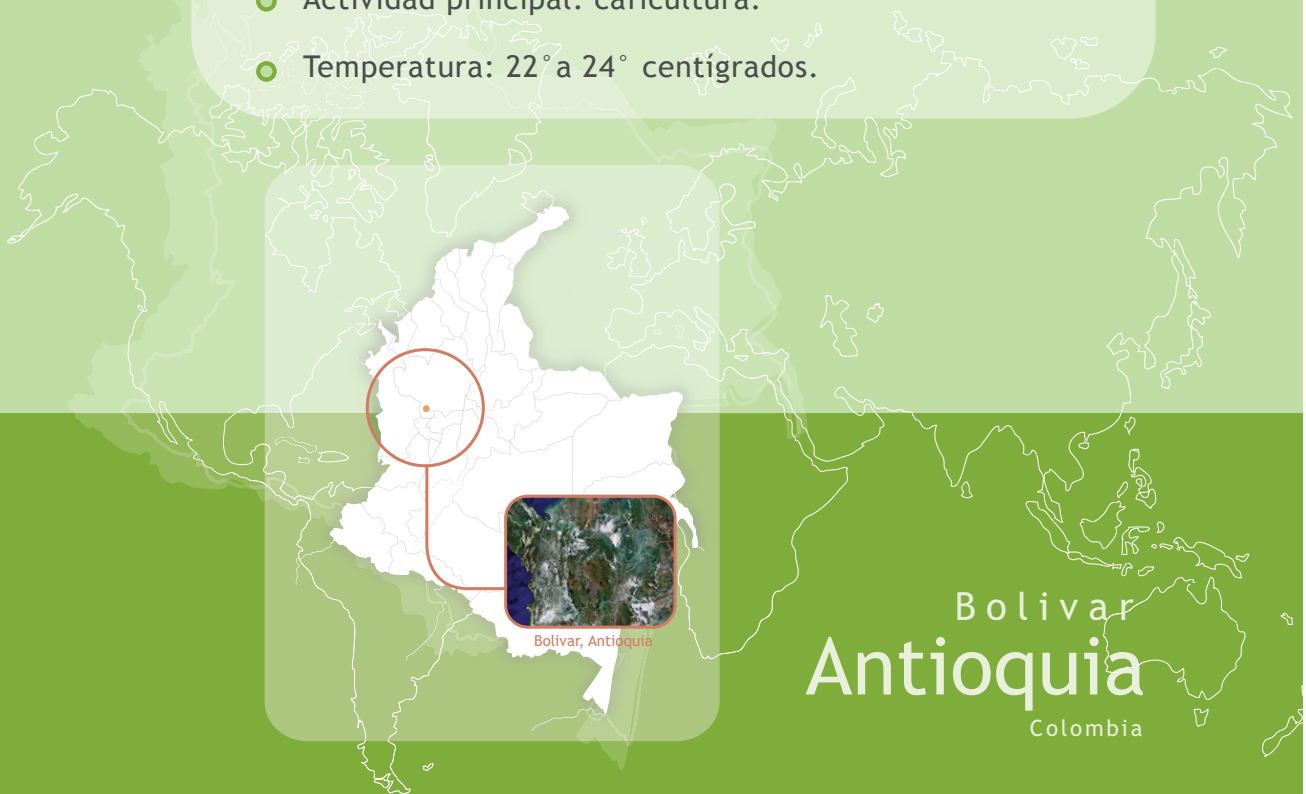
*Somos agua, somos tierra y de mi Pishimisk
Somos viento, somos hijos, no nos pueden separar.*





Farallones

- Corregimiento de Ciudad Bolívar en el Departamento de Antioquia - Colombia.
- Altura: 1.500 metros sobre el nivel del mar.
- Población: 1.800 habitantes.
- Actividad principal: caficultura.
- Temperatura: 22° a 24° centígrados.





Los hijos de la montaña



Caldas, Risaralda, Quindío –el Viejo Caldas– y el suroccidente de Antioquia forman, por tradición y cultura, el llamado Eje Cafetero.

La casa de Juan Arcadio Ocampo, en la vereda Los Farallones, de Bolívar, Antioquia, es de bareque y está pintada de rojo y blanco. Así son las casas tradicionales de los cafeteros de Antioquia y del Viejo Caldas. Al frente tiene un corredor donde se sienta, en las tardes, con su mujer a descansar un rato. Es el sitio de la casa con mejor divisa –vista amplia–. Al lado está el ‘beneficiadero’, donde despulpa el café.

La casa tiene patio encementado. Es una costumbre, aunque los tiempos han cambiado y no es necesario tenerlo así para secar los granos de café. Y es costumbre también el jardín y las materas adornando los corredores. “Una casa sin jardín es como una casa sin muchacha: aburrida”, dicen las mujeres.

Por agua no se sufre. Todas las fincas tienen agua propia. Viene de un nacimiento, arriba en la montaña, y la recogen en tanques; de ahí, por tubería llega a las casas. En verano escasea un poco, pero no se seca del todo. El agua lluvia sólo es para el jardín y la huerta que crece al lado de la casa. Se siembra cebolla, tomate, repollo, yuca, plátano... El hombre arregla el terreno y siembra la semilla; las mujeres deshieren y venden las maticas que sobren.



Día a día



Para Juan Arcadio es difícil dormir después de las cuatro de la mañana. Se levanta y prepara ‘los tragos’; así llaman en Antioquia la taza de café, chocolate o aguapanela que se bebe antes del desayuno. “¿Cómo sale uno a trabajar sin tomar tragos?”, se preguntan ellos mismos. Las abuelas decían que al que salía de casa sin tomarlos, lo picaba un animal y le hacía daño. Dos horas después es el desayuno con arepa y frijoles recalentados de la noche anterior: “no puede faltar el frijolito”, alegan.

Y sale para el cafetal, trepado en la montaña, a pie o en bestia, con un sombrero viejo y un carriel chiquito, de niño, amarrado al cinturón. Lleva una agujita, un aparejo, el espejo, las pastillas que debe tomar a diario, porque es hipertenso. La mujer se queda y se dedica a los destinos –oficios– de la casa. Cocina en fogón de leña, porque la estufa de gas, para economizarlo, sólo se utiliza para calentar los ‘tragos’. Además, frijoles, mazamorra y arepa saben mejor “con el humito que da la leña”.





El orgullo es tener un cafetal ‘bien super bonito’. El secreto es mantenerlo bien administrado: desyerbado, abonado –dos veces al año, así le toque enredarse con el Banco Agrario–; hacerle el ré–ré, es decir, coger los últimos granos de cada cosecha y levantar los que caen al suelo, para que la broca no se propague.



En el trabajadero, se entretiene oyendo noticias y las predicciones sobre el tiempo, en un radio grande que carga en una chuspa –talega– terciado a la espalda, para protegerlo de la lluvia. Como el cafetal está en lo alto, a 45 minutos de camino loma arriba, tiene mejor divisa. Cuando está despejado, ve los morros que forman los farallones de Citará, hacia el lado del Chocó.

Hacia las cinco de la tarde, regresa a casa. Si trae café, lo echa en la tolva y lo lava. Conoce muy bien los tiempos del café: cuándo hay que lavarlo, cuándo despulparlo, cuándo secarlo. “Le pongo mucho ‘fundamento’, para que no se me avinagre”. Luego pica ‘cuido’ para las bestias. A las siete, luego de comer, cansado de voltear todo el día y con sus 66 años, se acuesta a descansar.



Le gusta ser caficultor; le tiene apego a un trabajo que heredó de sus viejos. Es de los que no abandona el grano, esté caro o barato. “Como casi a diario hay cafecito, a lo menos le va dando la comidita y no tiene que estar pegado de un jornal y se trabaja de cuenta de uno. El café es lo único que a la hora que lo llevo me lo pagan”. Además, le gusta vivir en esas montañas, donde hay aire limpio y sosiego y donde, dependiendo de la altura, puede obtener varios alimentos. Pero a veces le atormenta un pensamiento: “los campesinos somos los que más trabajamos, pero a los que menos nos miran bien, los que menos ganamos”.

El beneficio del café



Aún se les dice chapoleras a las recolectoras de café. Pero ya no usan sus faldas largas cargadas de cintas, ni llevan una flor en la cabeza. Ni usan canasto para recoger el café ni se mantienen en alpargatas. Hoy van de pantalón, camisa, botas y cachucha al cafetal. Llevan su radio y por celular piden complacencias a las emisoras locales. Las ‘cerezas’ de café se recogen en baldes plásticos.

Si el cafetal es bajito, de primera cosecha, se recoge el grano arrodillado o sentado; si es alto, parado. Se le va dando la vuelta al palo desgranando ‘maseta por maseta’ –rama por rama–. Un niño puede recoger 55 kilos al día; se paga a 300 pesos el kilo. Sólo se recogen los granos maduros, pues los verdes le dañan el sabor al café. Se beneficia lo más pronto posible, luego de recoger las cerezas. Tradicionalmente, primero el grano se despulpa o ‘descereza’ –se le quita la piel gruesa–, se lava con agua abundante y ahí mismo se pone a secar para producir el café pergamino seco.

Hay muchas maneras de secarlo. Una muy común son las ‘casa elbas’. Son planchas de cemento que sirven de cielorraso. Sobre ellas va el techo de zinc corredizo que se mueve dependiendo si hay sol o lluvia. Esta misma técnica se utiliza en el suelo y la llaman ‘carros’. Algunos secan aún en los patios encementados o usan una especie de parihuelas, donde mueven el grano dependiendo del sol. También hay hornos de carbón en los que, en 15 horas, se seca el café.

En promedio, se cultivan en el país un millón de hectáreas de café, en la mitad de los 32 departamentos colombianos.

De los casi 600 mil caficultores, un 80% son pequeños productores con menos de tres hectáreas.

Piensa, como muchos, que el problema grave de los cafeteros es el tiempo: antes era ordenado; ahora, cuando debía ser ‘veranoso’, llueve y viceversa. No cree, como otros, que las cosechas dan menos, porque ahora al árbol se le echa menos ‘comida’, abono.

El café necesita el verano, más que todo a finales y comienzos de año. Si en enero hay verano, la cosecha es hermosa. Y lo explican sencillo: en diciembre ya está en último granero de la cosecha ‘traviesa’ –la cosecha menor, la grande es en septiembre– y el palo está cansado y estresado, porque ya descargó su cosecha. El estrés lo hace florecer, siempre y cuando haya verano. En esa época, el paisaje de los cafetales es blanco: parecen algodones olorosos... Y cuando le llegan las lluvias de marzo, la mata reacciona y se engruesa el grano. En septiembre, otra vez las lluvias, permiten una buena recolección de la cosecha ‘grande’.

Cuando baja al pueblo, los sábados a vender el café, se viste con la ropa buena, “soy viejo pero orgulloso; no con la gente, sino en el vestir y en el modo de ser”. Es una costumbre de los montañeros paisas: bajar ‘bien pinchados’ al pueblo, lucir las mejores galas.

Cuando está listo, con su poncho al hombro, se tercia el carriel grande y escoge uno de sus dos sombreros. Si es verano, el blanco de cinta negra; si es invierno, el negro de paño. Con el carriel se siente seguro: “ahí va todo...no se me olvida nada”. Le cabe el porta-cédula, con todos los papeles, como los de la cooperativa de caficultores, gafas, libreta, cortaúñas, peinilla, lapiceros, espejo. La platica va bien guardada, porque no le gusta mostrársela a nadie...

Hay espacio hasta para esconder, plastificados, los secretos que le enseñó el suegro hace 35 años. Uno es para estancar la sangre cuando alguien se corta. “Si llegaba un trabajador cortado, me clavaba la rodilla y le aplicaba el secreto”. El otro es para componer descomposturas. No los conoce ni su esposa; “secreto es secreto”, afirma.





Trabajo

- El café se siembra en cualquier época; hay que estarle echando una miguita de abono para que enraíce....A los 18 meses da las primeras pepitas... A los dos años, la primera cosecha. A los seis años hay que tumbar y hacer zocas nuevas. La temperatura ideal para el café son los 22 grados.
- El campesino cafetero no puede vivir sin las mulas para bajar el grano del cafetal. Una mula macho carga dos costales con 28 cuartillos de café, o sea, unas tres arrobas.
- La mulera es un poncho más grueso y largo, que se usa además para tapar los ojos a la mula arisca mientras se carga, poniéndosela encima de las orejas. El tapapinche es una especie de delantal –de lona gruesa con correa– que usa el campesino para protegerse el pantalón durante el trabajo.



Vivienda

- Las construcciones tradicionales de los pueblos cafeteros tienen paredes blancas, balconadas y ventanas de madera tallada, con ‘calados’ –adornos de madera que parecen encajes–, de colores vivos, al igual que los marcos de las puertas, y engalanadas de macetas repletas de flores. Cuando se abren los inmensos portones de madera, aparecen los corredores, las galerías, los solares. Detrás de todo, las montañas que se esconden unas tras otras...
- Casas y cultivos cuelgan de filos y faldas de las montañas. En esos terrenos desiguales, las casas tienen de frente uno o dos pisos y por detrás aumentan a tres o cuatro.
- Al campesino cafetero –el montañero típico– le gusta tener las cosas limpias y en orden. En el cuarto de los aperos está la angarilla para traer el cuido, cajones para echar la herramienta, los cocos –recipientes plásticos para recoger el café–, el ‘pica-cuido’ para las bestias.



Celebraciones



Los jeeps Willys son símbolo de la Zona Cafetera; reemplazan a las mulas en muchos caminos cafeteros. En épocas de cosecha, cuando los pueblos se alborotan con la llegada de los recolectores del grano, en cada jeep –la mayoría modelo ‘54– se acomodan 25 personas y 25 bultos o maletas. Parecen racimos humanos. En Armenia hay una curiosa competencia: el desfile de los ‘yipaos’. Gana el que logre acomodar más carga en su viejo vehículo.

La dieta cafetera

La ‘bandeja paisa’ o ‘plato montañoero’ es una forma moderna de vender en los restaurantes la comida tradicional paisa, una muestra con ‘de todo’: frijoles, tajadas de plátano maduro, chicharrón, chorizo, aguacate, arroz y arepa; acompañada por una taza de mazamorra.

-Frijoles: Se prefiere el frijol cargamanto rojo, porque da más ‘tinta’. Se ponen a remojar en agua caliente desde el día anterior. Se ‘pitan’ -se cocinan en olla a presión- y cuando están blanditos, se les echa plátano y una zanahoria entera. Luego se licua la zanahoria y se le echa a los frijoles con el ogao –guiso de cebolla y tomate picados–, se dejan hervir un largo rato, hasta que ‘calen’...

-Mazamorra: Se desgrana el maíz, se pone a secar y se pila con pilón de palo. Se lava y, en ese claro, vuelve y se repila el maíz. Se echa a cocinar, se revuelve con mecedor de palo. Cuando los granos estén blandos, se le echa una pizca de soda o bicarbonato y se deja hervir otro rato. Se sirve con los frijoles o se come de ‘algo’, a la media tarde, con panela o blanquiao -panela blanca y quebradiza, porque se estira varias veces en caliente-. Se le pone un poco de leche fría. El ‘claro’ -el caldo- se toma solo o con leche, para la sed.

-Arepa paisa: Se muele el maíz cocinado, se arma la arepa, ya sea la redonda -como una bola pequeña aplastada- o la delgada, que llaman ‘tela’.

El ‘algo’ llaman en el Eje Cafetero a las onces y a las medias nueves. Puede ser chocolate o aguepanela con pan o arepa con mantequilla o plátano asado con queso, o mazamorra....





El Himalaya

- Es una cordillera situada en el occidente de Asia. Se extiende por los países de India, Nepal, Tíbet, Pakistán y Bután.
- Es la cordillera más alta de la Tierra con 14 cimas de 8.000 metros de altura, siendo el Everest, con 8.848 metros, el pico más alto del planeta.



Los pueblos del Himalaya

Los pueblos del **Himalaya**
Asia



Los pueblos del Himalaya en el techo del mundo



Los butanenses viven en las 'tierras del Dragón de Trueno'. Se les llama así por las violentas tormentas que truenan desde las cumbres del Himalaya. El nepalés es otro de los pueblos de este techo del mundo.

El paisaje en el Himalaya es incoloro, sopla un fuerte viento helado y cargado de arena. En enero, la temperatura baja hasta los 30 grados bajo cero. La vegetación a duras penas logra desarrollarse. La planta más alta escasamente llega a los 30 centímetros.

Es una de las regiones más aisladas del planeta. En invierno, la nieve, el hielo y los frecuentes deslizamientos por las pronunciadas pendientes hacen intransitables las vías. En verano, son las avalanchas de nieve derretida, que por los ríos baja y sorprende a los caminantes. Por estos difíciles caminos, la única forma de andar es a pie o sobre el lomo de un yak, especie de buey. Sólo los vehículos de tracción animal son capaces de recorrer los senderos en cualquier época del año.



En estas altas llanuras impera la tradicional agricultura de subsistencia. Las parcelas cultivables se concentran en los valles de los ríos. Crece cebada, trigo, alforfón –grano parecido al trigo–, centeno, papas, hortalizas y frutas y, a menor escala, algodón, soya y cáñamo. En las llanuras más bajas, en terrazas construidas con terraplenes de hasta 6 metros de altura, siembran trigo, mijo, mostaza y ajíes. Crían ovejas, cabras, ganado vacuno, yaks, camellos, caballos y burros.

En estas empinadas montañas, corretean ovejas y cabras salvajes. Las cabras alcanzan hasta un metro de altura; dan leche, de la que se saca queso y yogur. La oveja azul es la más apreciada de las ovejas salvajes; sus cuernos de anillos forman un espiral de hasta 2,8 metros.



Transporte



- El yak, especie de buey de las altas montañas de Asia Central, se encuentra en estado salvaje o domesticado. El yak salvaje es un animal robusto, cubierto por un pelaje castaño, largo y espeso. Los machos pueden medir más de 2 metros a la altura de la cruz y pesar hasta una tonelada. Tienen una joroba encima de los hombros. Los cuernos, muy largos, le crecen hacia afuera y hacia arriba. El yak doméstico es más pequeño, porque ha sido cruzado con ganado vacuno. Resisten pesadas cargas,

su leche es muy nutritiva y de ella hacen quesos y mantequilla. La carne de yak se come seca o cocinada. Del pelo se fabrican cuerdas, se confeccionan mantas y piezas de ropa; con el cuero se elaboran diversos artículos de uso doméstico. Todavía quedan algunos grupos de yaks salvajes en altitudes cercanas a los 4.270 metros.

- El camello bactriano es el que vive en estas regiones frías y rocosas. Es más pequeño que el del desierto y tiene una constitución más robusta. Sus pezuñas son más sólidas y hendidas, y su lana más fina y larga. Este camello tiene una gran resistencia; es capaz de soportar sin alteraciones los rigores climáticos de la meseta del Tibet, donde en verano la temperatura puede subir a 60 grados centígrados y descender a temperaturas bajo cero durante el invierno. Carga hasta 450 kilos y, aunque camina a sólo 4 kilómetros por hora, cubre distancias de 50 kilómetros en un solo día. Su carne y su leche se usan como alimento, y el cuero se emplea para la fabricación de artículos de piel. El pelo, que cambia cada verano, también es aprovechado para la confección de ropas, cuerdas y pinceles.



- Los tibetanos son grandes jinetes y, para demostrarlo, realizan torneos para exhibir su habilidad, consistente en acertar alternativamente tiros de flecha y mosquete mientras galopan velozmente.
- El yak tibetano y las llamas de los Andes peruanos viven entre los 4.000 y los 6.000 metros.



Vida y costumbres

En Nepal los intereses de la familia tienen prioridad sobre los del individuo. En muchas casas, tías, tíos y otros parientes viven con sus respectivas familias y comparten la misma cocina.

La tierra es heredada y dividida en partes iguales entre los hijos varones. Ellos son responsables de la casa y de los cultivos—excepto de arar, que es oficio de mujeres—. Las casas son modestas, de dos niveles, hechas de piedra y barro; las ventanas son pocas y pequeñas. El nivel superior está destinado al almacenamiento de alimentos.

En las zonas rurales, la costumbre es que las mujeres se casen antes de cumplir los 18 años y que se incorporen a la familia extensa del marido y atiendan a los padres de éste. Los matrimonios tradicionales son arreglados por los padres. Es un vínculo sagrado, divino, y se considera que dura más allá de la muerte. Las bodas son celebradas con festejos que pueden durar más de tres días.



Celebraciones



- En el Tíbet, hay dos tipos de matrimonio: en uno todos los hermanos se casan con la esposa del hermano mayor, que hace las veces de ‘padre social’ de todos los hijos de la mujer. En el otro, la mujer escoge diferentes hombres –pueden ser o no hermanos entre ellos– y contrae matrimonio con todos ellos. El padre de todos los hijos es el primer esposo, así se mantienen los patrimonios familiares.
- Previo a la boda, se fija el precio de la novia; lo paga el novio, o los novios, a la familia de la novia en animales, telas, utensilios domésticos o dinero. Antes, los novios más pobres a menudo tenían que pagar con años de trabajo en beneficio de sus suegros.



Namaste es el saludo tradicional en Nepal. Se colocan las manos con las palmas juntas y con los dedos hacia arriba, delante del pecho o del mentón y se dice: “namaste”. En situaciones informales, se puede levantar la mano derecha en un gesto al que llaman salaam; que se utiliza, tanto para saludar como para despedirse.

La sopa de arroz con lentejas y el Curry vegetal suelen ser los platos principales en las áreas urbanas. El mijo, el maíz y el arroz son los alimentos básicos para la mayoría de los nepaleses. El roti -pan plano- lo hacen de diferentes granos; el trigo es el preferido. Los habitantes de las colinas comen dhedo, especie de arepuelas hechas de maíz, mijo o trigo.





Pilar Lozano Riveros

Nació en Bogotá en 1951. Es periodista escritora de Literatura infantil. Ha trabajado en radio, prensa y televisión. Sus informes la han llevado a recorrer los rincones más apartados del país. Actualmente es corresponsal stringer del diario El País de España.

Ha publicado varios libros, entre ellos: Colombia, mi abuelo y yo; Turbel, el viento que se disfrazó de brisa; Los que abrieron caminos en el cielo; Socaire y el capitán loco; La estrella que le perdió el miedo a la noche...



Santiago Suárez Maldonado

Nació en Bogotá en 1949. Estudió sociología y psicopedagogía. Realiza investigaciones históricas y sociales para documentar obras literarias y trabajos periodísticos publicados dentro y fuera del país.

Le gusta la ciencia, el campo y su gente y conocer la historia que con el tiempo van guardando los lugares.

