





# **LA CHAGRA EN LA CHORRERA:**

**más que una producción de subsistencia,  
es una fuente de comunicación y alimento  
físico y espiritual, de los Hijos del tabaco,  
la coca y la yuca dulce.**

**Los retos de las nuevas generaciones para las  
prácticas culturales y los saberes tradicionales  
asociados a la biodiversidad**



**Instituto  
amazónico de  
investigaciones científicas  
SINCHI**



Libertad y Orden

**Ministerio de Ambiente,  
y Desarrollo Sostenible**

República de Colombia



**Asociación Zonal Indígena  
de Cabildos y Autoridades  
Tradicionales de La  
Chorrera - AZICATCH**

Acosta, LE; Pérez, MN; Juragaro, LA; Nonokudo, H; Sánchez, G; Zafiama, ÁM; Tejada, JB; Cobete, O; Efaiteke, M; Farekade, J; Giagrekudo, H; Neikase, S.

La chagra en La Chorrera: más que una producción de subsistencia, es una fuente de comunicación y alimento físico y espiritual, de los *Hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce*. Los retos de las nuevas generaciones para las prácticas culturales y los saberes tradicionales asociados a la biodiversidad. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas, Sinchi. Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales de La Chorrera – AZICATCH, Septiembre de 2011. 136 p.

1. Conocimientos tradicionales. 2. Seguridad Alimentaria. 3. Chagras. 4. Representaciones culturales. 5. Pueblo Indígena Uitoto. 6. Amazonas - Colombia.

### **Revisión Técnica**

Daniel Emilio Fonseca Pérez

**Coordinación editorial:** Diana Patricia Mora.

ISBN: 978-958-8317-69-4

© Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas, SINCHI  
Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible

**Primera Edición:** Diciembre de 2011

**Diseño de portada:** María del Pilar Maldonado

**Corrección de estilo:** Manuela Fajardo González

### **Producción Editorial**

Edición, diagramación, armada, fotomecánica, impresión y encuadernación:  
Digiprint Editores E.U.

Teléfono: 2845753- Bogotá, D.C. - Colombia

El contenido de esta publicación es propiedad del Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas, SINCHI. Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales de La Chorrera – AZICATCH.

Prohibida su reproducción con fines comerciales.

### **Disponible en:**

Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas, SINCHI  
Calle 20 No. 5 – 44, Tel. 4442060  
[www.sinchi.org.co](http://www.sinchi.org.co)

*Impreso en Colombia / Printed in Colombia*

# **LA CHAGRA EN LA CHORRERA:**

**más que una producción de subsistencia,  
es una fuente de comunicación y alimento  
físico y espiritual, de los Hijos del tabaco, la  
coca y la yuca dulce.**

**Los retos de las nuevas generaciones para las prácticas  
culturales y los saberes tradicionales asociados  
a la biodiversidad**

Luis Eduardo Acosta Muñoz  
Mónica Natalia Pérez Rúa  
Luis Arcangel Juragaro  
Honorio Nonokudo Faribiaño  
Gentil Sánchez  
Ángel María Zafiana Piñero  
Juan Bosco Tejada Martínez  
Osias Levi Cobete  
Martin Efaiteke  
Jeremias Farekade  
Henry Giagrekudo  
Simón Neikase

Leticia - Amazonas, Diciembre de 2011







**EQUIPO DE INVESTIGACIÓN**  
**Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas - SINCHI**

**Luis Eduardo Acosta Muñoz**  
Economista. M.S.C. Candidato a Doctorado en  
Globalización, Desarrollo y Cooperación Internacional

**Mónica Natalia Pérez Rúa**  
Antropóloga

**Luis Arcangel Juragaro**  
Sabedor Tradicional

**EQUIPO DE INVESTIGACIÓN**  
**Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales**  
**de La Chorrera - AZICATCH**

**Honorio Nonokudo Faribiaño**  
Anciano Sabedor - Cabildo Asociación Nativa

**Gentil Sánchez**  
Anciano Sabedor – Cabildo Capitanía

**Juan Bosco Tejada Martínez**  
Sabedor Tradicional - Cabildo Caisam

**Osias Levi Cobete**  
Sabedor Tradicional - Cabildo Cordillera

**Ángel María Zafama Piñero**  
Sabedor Tradicional - Cabildo Vegsam

**Simón Neikase**  
Sabedor Tradicional - Cabildo Okaina

**Martin Efaiteke**  
Sabedor Tradicional - Cabildo Santa María

**Jeremias Farekade**  
Secretaria de Producción AZICATCH

**Henry Giagrekudo**  
Sabedor Tradicional - Cabildo Centro Chorrera

## **Otros colaboradores**

**Marcela Useche**  
Ingeniera Agrónoma

**Elio Jesús Buinaje**  
Sabedor Tradicional -Cabildo Capitanía

**Pedro Junior Firizateke Kudo**  
Sabedor Tradicional -Cabildo Santa María

## **Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas - SINCHI**

**Dra. Luz Marina Mantilla Cárdenas**  
Directora General

**Dr. Daniel Fonseca Pérez**  
Subdirector Científico y Tecnológico

**Dra. Rosario Piñeres Vergara**  
Subdirectora Administrativa y Financiera

**Dra. María Soledad Hernández**  
Coordinadora Programa Sostenibilidad e Intervención

**Dr. Luis Eduardo Acosta Muñoz**  
Coordinador Sede Leticia

## **Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales de La Chorrera - AZICATCH**

**Arley Mokema**  
Presidente Ejecutivo

**Edwin René Teteye**  
Vicepresidente

**Harrison Seoneray**  
Secretario General

**Dauciza Teteye**  
Tesorera

**Guillermo Seone**



## **Autoridades tradicionales de La Chorrera, Amazonas**

**Víctor Martínez**  
**Cacique Cabildo Caisam**

**Luis Guerrero**  
**Cacique Cabildo Asociación Nativa**

**Alejandro Jacobombaire**  
**Cacique Cabildo Santa María**

**Manuel Zafiana**  
**Cacique Cabildo Centro Chorrera**

**Camilo Sánchez**  
**Cacique Cabildo Capitanía**

**Noé Siake**  
**Cacique Cabildo Okaina**

**Hipólito Candre**  
**Cacique Cabildo Cordillera**

## **Gobernadores cabildos de La Chorrera, Amazonas**

**Gustavo Kuyoteka**  
**Gobernador Cabildo Caisam**

**David Remuy**  
**Gobernador Cabildo Asociación Nativa**

**Cornelio Rotieroque**  
**Gobernador Cabildo Santa María**

**Dicson Giagrecudo**  
**Gobernador Cabildo Centro Chorrera**

**Jeremias Farekade**  
**Gobernador Cabildo Capitanía**

**Alirio Rochicon**  
**Gobernador Cabildo Okaina**

**Blas Hernández Candre**  
**Gobernador Cabildo Cordillera**





## CONTENIDO

INTRODUCCIÓN .....	15
1. CONOCIMIENTO PREVIO SOBRE EL SISTEMA DE CHAGRA DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS DE LA AMAZONIA COLOMBIANA.....	22
1.1. LA CHAGRA.....	24
1.1.1. Selección del terreno.....	30
1.1.2. Socola y tumba.....	31
1.1.3. La quema.....	33
1.1.4. Estrategias de siembra .....	35
1.1.5. Mantenimiento de la chagra .....	37
1.1.6. Producción y cosecha .....	39
1.1.7. Abandono.....	40
1.1.8. Diversidad de especies cultivadas.....	41
1.1.9. Manejo y control .....	44
2. LA FAMILIA INDÍGENA EN EL COMPLEJO CULTURAL DE LA CHORRERA .....	45
2.1. FAMILIA INDÍGENA TRADICIONAL .....	45
2.2. FAMILIA INDÍGENA ACTUAL .....	48
2.3. TIPOLOGÍA DE FAMILIA .....	51
2.4. COMPOSICIÓN DE LA FAMILIA INDÍGENA Y TRABAJO.....	57
3. LA PRÁCTICA DE LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES ASOCIADOS A LA SOSTENIBILIDAD DE LA AUTOSUFICIENCIA ALIMENTARIA .....	60
3.1. VIVIR BIEN - COMER BIEN .....	61
3.2. TIPOS DE CHAGRAS.....	66
3.3. DESTINO DE LA PRODUCCIÓN DE LA CHAGRA .....	68
3.4. PRINCIPIOS FUNDAMENTALES PARA HACER UNA BUENA CHAGRA.....	77
3.5. LA APERTURA DE LA CHAGRA.....	79
3.5.1. Socala - Air+ina.....	84

3.5.2. La tumba o derriba - Ráriya .....	85
3.5.3. La picada - Kogaika .....	87
3.5.4. Quema - Re+k+r+go .....	88
3.6. TIPOS DE CHAGRA Y TIEMPOS DE SIEMBRA - RIJIYA .....	89
3.6.1. ESTRATEGIAS DE SIEMBRA.....	92
3.7. CUIDADO DE LA CHAGRA - JAKAFA+ ENUANO .....	93
3.7.1. Estrategias empleadas para el cuidado de las chagras.....	94
3.7.2. Métodos tradicionales para preparación de abonos y repelentes.....	97
3.7.3. Animales e insectos que atacan los cultivos .....	98
3.8. TIEMPOS DE APROVECHAMIENTO DE ESPECIES JECHAS - JEDE... 101	
3.8.1. Estrategias para el aprovechamiento de especies jechas - Jede103	
4. EL USO Y MANEJO DE LAS CHAGRAS DE ACUERDO CON LAS ETAPAS DEL CICLO DE PRODUCCIÓN TRADICIONAL .....	105
4.1. CHAGRAS NUEVAS COMOFA+.....	109
4.1.1. Áreas y especies sembradas .....	111
4.2. CHAGRAS JÓVENES COMO FED+DEFA+ .....	114
4.2.1. Áreas y especies sembradas .....	116
4.3. CHAGRAS A PUNTO DE COSECHAR - COMO EBOID+FA+ .....	119
4.3.1. Áreas y especies sembradas .....	121
4.4. CHAGRAS EN PRODUCCIÓN - FED+D+FA+ .....	123
4.4.1. Áreas y especies sembradas .....	126
4.5. CHAGRAS EN FINALIZACIÓN - JEFA+.....	129
4.5.1. Áreas y especies sembradas .....	130
5. RESPONSABILIDAD SOCIAL FRENTE A SITUACIONES CRÍTICAS EN LAS FORMAS DE USO Y MANEJO DE LAS CHAGRAS .....	134
5.1. DESCUIDO DE ALGUNAS PRÁCTICAS SOCIALES Y CULTURALES QUE AFECTAN LA CAPACIDAD PRODUCTIVA DE LAS CHAGRAS.....	136
5.2. REFLEXIONES Y COMPROMISOS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO TRADICIONAL ASOCIADO A LAS CHAGRAS ....	140
CONCLUSIONES.....	143
BIBLIOGRAFÍA .....	147



## Índice de fotos

Foto 1. Localidad de La Chorrera. Río Igará - Parará. Amazonas. ....	15
Mapa 1. Localización del corregimiento de La Chorrera, Amazonas. ....	17
Foto 2. Encuentro intercambio de saberes - 2008. ....	20
Foto 3. Encuentro intercambio de saberes - 2009. ....	20
Fotos 4, 5, 6 y 7. Encuentro intercambio de saberes - 2010. ....	20
Foto 8. Maloca Cabildo Caisam, La Chorrera, Amazonas. ....	46
Foto 9. Cacique Cabildo Cordillera. La Chorrera, Amazonas. ....	49
Foto 10. Familia indígena, La Chorrera, Amazonas. ....	53
Foto 11. Cocina familia indígena. Cabildo Cordillera. La Chorrera, Amazonas. ....	62
Foto 12. Mujeres de la chagra. Cabildo Vegsam. La Chorrera, Amazonas. ....	63
Foto 13. Cacique Cabildo Caisam, La Chorrera, Amazonas.....	77
Fotos 14,15,16,17 Tumba de la chagra.....	87
Foto 18. Quema de la chagra.....	88
Foto 19. Siembra de la chagra. Cabildo Asociación Nativa. La Chorrera, Amazonas .....	92
Foto 20. Chagra en producción. Cabildo Asociación Nativa. La Chorrera, Amazonas .....	104
Foto 21. Chagra nueva. Cabildo Capitanía. La Chorrera, Amazonas ..	112
Fotos 22 y 23. Chagra joven. Cabildo Capitanía. La Chorrera, Amazonas.....	116
Foto 24. Chagra en producción. Cabildo Capitanía, La Chorrera, Amazonas.....	125
Foto 25. Chagra en finalización. Cabildo Vegsam, La Chorrera, Amazonas.....	130





## Introducción

La Chorrera es un territorio ancestral indígena que se ubica sobre el curso medio del río Igará-Paraná, afluente del río Putumayo - vía fluvial con una longitud de 400 km -. El complejo cultural central de la Chorrera como igualmente se le conoce, se localiza en el centro del departamento del Amazonas, tiene una extensión aproximada de 13.078 km<sup>2</sup> (Gutiérrez, Acosta, Salazar, 2004) y cuenta con una población de 2.510 habitantes (DANE, 2005). La construcción social de este territorio muestra que la población se distribuye en aldeas reconocidas como cabildos. Actualmente, cuenta con 20 cabildos de los cuales 14 son de dominio Uitoto, siendo esta la etnia más representativa del corregimiento con una presencia de 344 familias (78%). En menor número se encuentran las etnias Bora (11%) con 48



Foto 1. Localidad de La Chorrera. Río Igará - Paraná. Amazonas.

familias, Okaina (6%) con 25 familias, Muinane (2%) con 7 familias y otras etnias (3%) con 13 familias. Estos grupos étnicos que se autodenominan los *hijos del Tabaco*, *la Coca* y *la Yuca dulce*, conservan el uso del idioma propio y tienden a formarse como personas bilingües.

La población del corregimiento de La Chorrera como en el resto del departamento de Amazonas es una población joven, donde el mayor rango de habitantes son menores de 35 años. Esta localidad, considerada la capital del Resguardo Predio Putumayo, cumple con una función administrativa por ser sede del gobierno corregimental y de instituciones del Estado (salud, educación, entre otras).

Es un asentamiento antiguo, protagonista de episodios dramáticos de la historia de la Amazonia Colombiana. Sus territorios fueron objeto de la economía extractiva del caucho natural desde comienzos del Siglo XX y que se prolongó hasta el año 1932, año en que ocurrió el conflicto colombo – peruano, mediante el cual Colombia recuperó la soberanía de los territorios del sur de la Amazonia. En ese lapso de tiempo, según Echeverri (2000) y Farekatde (2004) los pueblos indígenas del complejo cultural de La Chorrera, fueron objeto de procesos de esclavitud, genocidio y desplazamiento forzado; como formas de sometimiento ejercidas por la Casa Arana, para la obtención y acopio del caucho natural. La extracción de este recurso natural, implicó profundos impactos en la construcción histórica de sus territorios ancestrales, generando cambios y descomposición social que causaron el despoblamiento masivo, extinción de linajes, clanes y tribus enteras (Mapa 1).

De acuerdo con Farekatde (2004), con posterioridad al conflicto colombo – peruano, los pueblos indígenas inician un proceso de reconstrucción social, cultural y territorial, que alcanza su mayor esfuerzo con la declaratoria del Resguardo Predio Putumayo en 1988 por parte del Estado colombiano. Desde ese año, los pueblos indígenas del complejo cultural de La Chorrera se adentran a fortalecer su autonomía cultural y territorial, que se plasma en el Plan de Vida vigente de los pueblos indígenas *hijos del Tabaco, la Coca y la Yuca dulce*.

Estos pueblos indígenas que se localizan en el río Igará – Paraná en jurisdicción del complejo cultural central de La Chorrera, desde el año



y Autoridades Tradicionales de La Chorrera – AZICATCH. El valor agregado obtenido de este proceso investigativo y participativo, es una estrategia compartida con los pueblos indígenas, la cual se dirige a la revaloración del conocimiento tradicional asociado con la producción de autosuficiencia alimentaria, que permita generar una correspondencia entre tradición y modernidad en estos pueblos de la región amazónica colombiana.

El proyecto entre los años 2007 a 2009 emprendió un proceso de caracterización sobre las formas de uso y manejo de las chagras como espacios cultivados. Se contó con la participación de autoridades tradicionales, gobernadores, dinamizadores y 106 familias pertenecientes a los cabildos indígenas: Asociación Nativa, Caisam, Capitanía, Cordillera, Okaina, Santa María y Vegsam. Se encuestaron 209 chagras, cuya información se sistematizó y procesó, produciéndose tablas de resultados en las que se relacionaron diferentes variables (área cultivada por familia, edad y duración de chagra, especies sembradas por área, entre otras).

En ese mismo periodo de trabajo investigativo, se materializó una estrategia para la participación de los pueblos indígenas, a través de espacios para el encuentro, el diálogo y el intercambio de saberes. Los espacios de discusión realizados se vieron fortalecidos por la presencia de los dinamizadores pertenecientes a los siete cabildos indígenas antes mencionados en cabeza de dos *ancianos sabedores*, los cuales en todo momento contaron desde los *mambiaderos* de las *malocas*, con la fuerza de la palabra de los *caciques* como autoridad tradicional. Los encuentros de diálogo e intercambio de saberes se constituyeron en espacios donde se lograron armonizar tanto procesos de capacitación que permitieran analizar y complementar información procesada de forma conjunta, identificar incongruencias y vacíos en la misma, así como establecer nuevas categorías de análisis y de reflexión, encaminadas a hacer una interpretación más certera y cercana sobre la realidad socioeconómica y cultural de las familias de estos cabildos. El resultado fue un acercamiento a las



actuales dinámicas de producción de estas comunidades indígenas, vistas a través del pensamiento tradicional y de la manera en que se concibe y dinamiza el territorio de la chagra.

De otro lado, igualmente fruto de los encuentros de diálogo e intercambio de saberes llevados a cabo, se resalta la construcción colectiva que permitió integrar temáticamente los diferentes capítulos que conforman esta publicación; se empezó por exponer cada uno de los contenidos, los cuales se sometieron a un proceso de discusión y concertación entre las autoridades indígenas, los dinamizadores y los investigadores institucionales. Este proceso posibilitó que, mancomunadamente, la publicación se construyera con una coherencia interna, que guarda un sentido de unidad temática, y fundamentalmente, recoge desde las propias comunidades indígenas los valores de la chagra como elemento de cohesión social, mantenimiento de la cultura y base natural sobre la que históricamente han sustentado sus modos de vida.

En ese sentido, en el primer capítulo se consignan las interpretaciones y caracterizaciones que acerca de la chagra, han hecho otros autores en las últimas tres décadas de investigación. Esa síntesis bibliográfica ha permitido identificar que existe una estructura de uso y manejo de los espacios cultivados, que las sociedades indígenas han estructurado para garantizar la sostenibilidad de los mismos y son base de su sistema de autosuficiencia alimentaria. Muestra que existe una serie de pasos que son ejecutados de acuerdo con el calendario agrícola tradicional: apertura de la chagra, preparación de la chagra, estrategias de siembra, mantenimiento de la chagra, diversidad de especies cultivadas, manejo y control, producción y cosecha. Se tiene una reflexión sobre la chagra como una estrategia para la sostenibilidad de la seguridad alimentaria, de manera que a partir de los resultados de la presente investigación, contribuya con nuevos aportes al conocimiento sobre la chagra como espacio cultivado y base fundamental del sistema alimentario y productivo de las poblaciones indígenas de la Amazonia colombiana.



Foto 2. Encuentro intercambio de saberes - 2008.



Foto 3. Encuentro intercambio de saberes - 2009.



Fotos 4, 5, 6 y 7. Encuentro intercambio de saberes - 2010.

En el segundo capítulo se introduce una discusión de la chagra, en referencia a los portadores de los conocimientos tradicionales que permiten usar y manejar los espacios cultivados, como de hecho lo es la familia indígena. Esta es una categoría central de análisis y considerada una unidad de producción autónoma (UPA), ya que es en torno a ésta, que tradicionalmente la población indígena localizada



en el complejo cultural de La Chorrera, ha basado la organización del trabajo y sus sistemas tradicionales de producción. Se abordan los cambios y nuevas formas de organización familiar que se ha venido presentado por la adopción de nuevas dinámicas de vida, estableciéndose tipologías que describen estas nuevas formas de organización.

En el tercer capítulo, se presenta una caracterización y los tipos de chagra con fundamento en los conocimientos y prácticas tradicionales de la misma, como base del sistema productivo que posibilita la sostenibilidad de la producción, una buena alimentación y consecuentemente de lo que significa *vivir bien* para las familias indígenas de La Chorrera. Se describen una serie de principios culturales esenciales para hacer una buena chagra por parte de la familia indígena, en referencia a los tiempos e indicadores del ecosistema que el chagrero debe tener siempre en cuenta; al igual que los fundamentos culturales básicos que permiten la sostenibilidad de la chagra como ordenadora del espacio en los diferentes cabildos indígenas: la apertura de la chagra, tipos de chagras con base en el ciclo agrícola tradicional; estrategias y tiempos de siembra; cuidados y tiempos de aprovechamiento de las especies sembradas.

En el capítulo cuarto, con el fin de poder profundizar en temas específicos relacionados con las formas tradicionales y actuales sobre el uso y manejo de los espacios cultivados y la producción obtenida en las chagras indígenas, se presenta un análisis en dos direcciones: 1) en referencia a los dos tipos de chagras que se abren tradicionalmente como son las de monte bravo y las de rastrojo; de acuerdo con una clasificación propia de las chagras respecto a las fases de crecimiento de las especies sembradas, que corresponden a las chagras nuevas, jóvenes, a punto de cosechar, en producción y en finalización; donde se muestran las diferencias con respecto a las áreas abiertas, el número y total de especies sembradas.

Por último, en el quinto capítulo se presentan las reflexiones adelantadas para cerrar el proceso de caracterización de las chagras

indígenas, a partir de constatar frente a los principios para hacer una buena chagra, los resultados obtenidos en el proceso de evaluación de las 209 chagras encuestadas. Se presentan los resultados de una discusión en la que se señalan las actuales restricciones sobre el uso y manejo de los espacios cultivados, que afectan actualmente a la población indígena de los siete; las tendencias e impactos de mantenerse esa problemática. De igual forma, se recogen las discusiones sobre las líneas de acción a adelantar encaminadas a fortalecer las representaciones culturales que permiten la sostenibilidad de los espacios cultivados, a partir de asumir dicha problemática como propia también y con la convicción de contar con la fuerza del *tabaco*, *la coca* y *la yuca dulce*, para involucrar las propuestas a la solución de las mismos.

Los resultados presentados son una contribución a incentivar en estas poblaciones indígenas de La Chorrera, la continuación de procesos de reflexión sobre su realidad, sobre sus problemas, de manera que se involucren y comprometan en la generación de alternativas reales y viables, que les permitan garantizar su autonomía y seguridad alimentaria. Es una apuesta a continuar fortaleciendo procesos de investigación propia y participativa con los pueblos indígenas en la Amazonia colombiana.

## **1. Conocimiento previo sobre el sistema de chagra de los pueblos indígenas de la Amazonia colombiana**

Los sistemas de producción de las actuales sociedades indígenas de la Amazonia, de acuerdo con estudios que sobre el tema se han realizado en la región, se basan en la interrelación y complementariedad de actividades como la agricultura, la pesca, la caza y la recolección; labores que se ejecutan de acuerdo a pautas culturales tradicionales. Se resalta, que este es considerado un sistema adecuado a las características del medio ambiente, en el que la disponibilidad



de los recursos está sujeta a la oferta ambiental. En su momento, Vélez & Vélez (1992) y Walschburger (1987) consideraban que la formulación de un desarrollo sustentable en la región:

...debería hacerse a partir de la consideración de las técnicas y sistemas productivos desarrollados por las comunidades indígenas, ya que la adecuada utilización de técnicas agroforestales y el aprovechamiento de los rastrojos por largos periodos de tiempo, constituye una forma para el desarrollo de sistemas sustentables.

Se señala que el conjunto de actividades que sustenta estos sistemas productivos, es asumido por hombres y mujeres. Las actividades masculinas están dedicadas especialmente a tala, caza, pesca, recolección de frutos y el cultivo de plantas de uso ritual como el tabaco (*Nicotiana tabacum* L.), la coca (*Erythroxylum coca* Lam.) y el yagé (*Banisteriopsis caapi*). El trabajo relacionado con el cuidado y mantenimiento de las áreas de cultivo, de las chagras - deshierbar y cosechar - es una actividad realizada principalmente por las mujeres indígenas en compañía de sus hijos menores, por lo que es una actividad cultural socializadora; además se dedican al procesamiento de alimentos derivados de las especies cultivadas. En general se afirma que las mujeres son las personas que más saben de las chagras (Briñez, 2005; Cabrera, 2004; Schroder, Castro, Román & Jekone 1987; Garzón & Macuritofe, 1992; CIFISAM, 2005; Vélez & Vélez, 1992).

Es necesario anotar en la dirección de La Rotta (1982), Walschburger (1987), Van der Hammen (1992), la importancia del saber *mágico-religioso* que sustenta el buen funcionamiento de los sistemas productivos tradicionales, del cual es poseedor el *brujo*, *chaman* o *sabedor*, quien gracias a un cúmulo de conocimientos empíricos sobre su pueblo, el medio ambiente y sus recursos, está capacitado no sólo para administrar la energía, sino para apreciar y valorar la capacidad de carga del territorio.

## 1.1. La chagra

La chagra es la enseñanza de trabajo y de conocimiento de la tradición. En ella se refleja el código del trabajo, se encuentran los mitos, los conjuros y las leyes de origen. La chagra es la fuerza del trabajo espiritual y físico (Román, G., 2007).

La horticultura de tala, roza y quema, es la principal fuente de subsistencia de los grupos indígenas de la Amazonia. Las chagras, como se denominan a los espacios destinados a esta actividad, son áreas de cultivos transitorios que duran aproximadamente entre 2 a 3 años; los rastrojos que se generan posteriormente, al culminar la producción de las especies de periodo corto, y que permanecen durante la producción de los frutales, también son considerados por algunos grupos indígenas como chagras o chagras de animales (Cabrera, 2004). El sistema de chagras es un modo de policultivo, en apariencia sencillo, en torno al que giran las demás actividades productivas de la población indígena, pero que implica un manejo del tiempo, del espacio y de la identidad cultural que incrementa la complejidad del sistema (Triana-Moreno, 2006; Rodríguez & García, 2006).

Los estudios adelantados sobre los sistemas de cultivo tradicionales indígenas, permiten constatar que estos, respetan, manejan y utilizan los recursos naturales de una manera adecuada, cuidándolos por saber que son finitos. La anterior aseveración, se hace con base en la forma como manejan la tierra: rotan los cultivos para permitir la recuperación de los suelos, siembran anualmente una nueva chagra (policultivos), fertilizan con incorporación de materia orgánica, siembran con las primeras lluvias, queman una sola vez el terreno de bosque primario, dejan descansar la tierra de modo que haya una recuperación total del bosque y no utilizan de agroquímicos. Se llama la atención, en estos estudios, acerca de la importancia en la variedad de los alimentos vegetales y animales como un factor



determinante para el mantenimiento de un equilibrio dietético, resultante del manejo ecológico de los recursos naturales (La Rotta, 1982).

En concordancia con lo anterior, se afirma que la agricultura de subsistencia indígena se caracteriza por la gran variedad de especies sembradas y cultivadas, asegurando en primer lugar una alimentación humana adecuada y equilibrada; en segundo lugar, un menor riesgo de plagas, ya que la mezcla de diferentes especies hace difícil la dominación y propagación explosiva de insectos y plagas mono específicos (Schroder, Castro, Román & Jekone 1987; Garzón & Macuritofe, 1992). Este sistema de subsistencia se caracteriza también, por la utilización integral de los nutrientes del suelo. En esta dirección, Henao (1989), Garzón & Macuritofe (1992), afirman que la chagra es el manejo más adecuado del ecosistema amazónico, producto de una domesticación del mismo en todas sus fases y en todos sus componentes, ya que permite el mantenimiento del equilibrio en la regeneración del bosque; lo cual es posible gracias al conocimiento cultural acumulado sobre los recursos y el manejo de los cultígenos.

La chagra, de acuerdo como Vélez (1991); Vélez (1991) y CIFISAM (2005) es un sistema productivo diversificado y sostenible, en el que los componentes se encuentran interrelacionados. En este espacio se cultivan especies transitorias (yuca, plátano, tabaco, coca, hortalizas, entre otros) y perennes (frutales), de forma diversificada y mezclada intentando reproducir los procesos de sucesión propios del bosque; una vez las especies transitorias terminan su etapa productiva (segundo y/o tercer año), comienza la producción de frutales, convirtiéndose la chagra en un huerto o rastrojo agrosilvícola.

Las especies transitorias suministran productos básicos a la alimentación y por esta razón se destina la mayor parte de las prácticas culturales y agronómicas al cultivo y cuidado de las mismas. La chagra según Bríñez (2005), comienza a existir desde el momento en que se siembran las primeras plantas y guardan una ubicación

estructurada de acuerdo con la naturaleza social del grupo. Cada clan domina un área específica y una variedad de cultivos, el conocimiento de semillas y plantas lo posee el *chamán* o *anciano* de la comunidad, y su mujer. La ubicación de cada planta en la chagra se categoriza por concepciones establecidas tradicionalmente y normalizadas por valores simbólicos que representan la constitución jerárquica del grupo social.

Como complemento de lo expuesto hasta ahora, se afirma que el sistema de cultivo tradicional indígena, es un agroecosistema que copia los ciclos y flujos de materia y energía del bosque natural, además de reforzar valores sociales y culturales milenarios de los pueblos indígenas amazónicos. Por eso, las especies cultivadas sirven para garantizar la seguridad alimentaria, así como para conservar la agrobiodiversidad amazónica a partir de bancos genéticos *in situ* (Gainza, Acosta & Bernal, 2008); en esa dirección Henao (1989) expresa, que la comprensión de dicho agroecosistema que ha evolucionado junto con la cultura, consigue una mayor estabilidad social permitiendo una mayor apropiación del medio y sus recursos.

Desde el punto de vista productivo, CIFISAM (2005) considera que existen ciertas características de la chagra que denotan su importancia:

(...) periodos cortos de rápido aprovechamiento y periodos largos de aprovechamiento moderado; integración de diversas especies adaptadas al medio y con diferentes hábitos de crecimiento y sistemas radiculares, que presentan ventajas en la distribución horizontal y vertical para un eficiente aprovechamiento de la luz y nutrientes del suelo; mínimos insumos y aprovechamiento de recursos de la sucesión del bosque que mejoran y protegen el suelo y reducen los problemas fitosanitarios; la ubicación, tamaño, tiempo de utilización y composición florística dependen de las características de la unidad fisiográfica y de los suelos, del tipo de cultivo y de los requerimientos alimenticios, culturales y de manejo agronómico que tiene la familia.



De acuerdo con Van der Hammen (1992), todos estos aspectos, han llevado a muchos investigadores a definir la chagra como una parcela que guarda gran similitud estructural con la selva que la rodea. Sin embargo, considera la autora, que si bien desde un enfoque agroforestal, se puede hablar de una similitud estructural entre la chagra y la selva que la rodea, dentro de la visión indígena, la chagra es el resultado de todo un proceso de transformación y reestructuración de la parcela, cuyo resultado se distingue del medio natural circundante. En otras palabras, la chagra no es un intento de imitar la selva que la rodea, sino un espacio estructurado según modelos espaciales y sociales indígenas.

De forma complementaria Van der Hammen (1992) afirma que: (...) la chagra refleja la conceptualización de las relaciones sociales en un modelo espacial, el cual señala como se sobrepasan ampliamente los aspectos agronómicos para adquirir significación simbólica, recreando en la chagra el universo social, en donde el centro lo conforma un grupo de hermanos, ya sean reales o clasificatorios... Estos aspectos del cultivo van mostrando como los indígenas van plasmando su visión del mundo en una actividad productiva. Los cultivos no sólo sirven para reflexionar sobre el orden de las relaciones dentro de grupo que las produce, sino que también los liga con modelos espaciales, en los que a pesar del predominio femenino, se presenta una conjunción con el mundo masculino y, además, se expresan las relaciones con los consanguíneos y los afines.

Por su parte, Garzón & Macuritofe (1992), definen la chagra como un reservorio de especies, en el que aquellas reconocidas como principales y cultivadas en mayor número tienen como fin la alimentación, la realización de instrumentos (herramientas) y control socioeconómico. La variedad y conocimiento de cada especie depende del conocimiento cultural del cultivador, es así como a un mayor conocimiento de la tradición la chagra toma mayor significación. Cada grupo familiar establece generalmente 1 o 2 chagras en un área que fluctúa entre 1 y 2 ha; por consiguiente, la familia posee

un número de áreas agrícolas igual o mayor al número de años que lleva allí establecida.

En consideración de Vélez & Vélez (1992), Garzón & Macuritofe (1992), pueden existir chagras de más de una hectárea para uso de varias familias, las cuales podrían tener una duración hasta los 6 años en producción. Estos cultivos se establecen en áreas de monte firme, entre otras razones para que la maleza no entre rápido. Si hay necesidad de alimento en corto tiempo, las chagras son más pequeñas, dependen del número de hijos y se hacen en zonas de rastrojos. Los autores señalados afirman que en la región existen familias que cuentan con más de 30 o 40 parcelas; que en general, la ubicación, tamaño, tiempo de utilización y composición florística de las chagras, depende de las características de la unidad fisiográfica y de los suelos, del tipo de cultivo apropiado para cada lugar y de los requerimientos alimenticios y manejo agronómico que tiene cada grupo familiar.

El tiempo de uso y manejo de la chagra varía dependiendo de los componentes establecidos en la siembra, esto corresponde básicamente a dos modalidades de chagras: las de pancoger que se establecen generalmente en bosque secundario (rastrojos entre 2 o más de 15 años), con un tiempo útil entre 2 o 3 años; las de producción permanente (frutales) que se establecen en montaña (bosque primario), con un tiempo útil mayor a los 15 años (Cabrera, 2004; CIFISAM, 2005).

Por otro lado, Triana-Moreno (2006), Rodríguez & García (2006) definen la chagra como la unidad básica de producción agraria de las poblaciones indígenas de la Amazonia, la cual, de acuerdo con su percepción, resulta análogo a las parcelas de los campesinos del altiplano. Consideran que el sistema de chagras se ha desarrollado teniendo como objetivo principal la subsistencia de las comunidades y que es en torno a éste que giran las demás actividades productivas llevadas a cabo por la población; que es un sistema en apariencia



sencillo, en el que la complejidad radica en el adecuado manejo del tiempo, del espacio y de la tradición e identidad cultural de cada grupo étnico. Los autores consideran a las chagras como actividades agroforestales que representan un bajo impacto para la selva.

En este sentido Cabrera (2004), considera que la chagra es más que un espacio de cultivo, ya que representa para los grupos indígenas un importante sistema de representaciones, un espacio de fertilidad y por tanto de dominio femenino; un lugar de transmisión de conocimientos y saberes entre madres e hijos. Por su parte Henao (1989), sostiene que la chagra es un sistema antropogénico de alta producción, donde la práctica cultural permite a la sociedad lograr un autoabastecimiento acorde con sus necesidades alimentarias. No obstante, el sistema de chagra presenta limitaciones y debe partir de las siguientes premisas: contar con grandes extensiones de selva virgen; tener la posibilidad de mantener tierras en rastrojos durante períodos de tiempo superiores a los 20 años; mantener una baja densidad demográfica (Vieco, sf.).

En general, se coincide en afirmar que este sistema permite a los indígenas manejar la selva de manera en que esta no se desestabiliza, manifestando la tendencia a conservarla y utilizarla de una manera racional. La Rotta, afirma que la rotación “de terrenos y la permisión a que se recuperen, alcanzando después de un periodo entre diez y quince años su vegetación original” (1982), es el resultado de un conocimiento detallado sobre las características del suelo y el aprovechamiento adecuado del reciclaje de la capa vegetal. En ese sentido Henao (1989) complementa las anteriores ideas al anotar que mantener una cantidad de energía aprovechable por el hombre, obliga la reposición de esta al sistema posibilitando el manteniendo el equilibrio ecosistémico. Este manejo energético se manifiesta en el reemplazo de los elementos vegetales genéticamente, al garantizar al bosque que sus características genéticas originales se mantengan, ya que se reemplaza un árbol tumbado por uno de la misma especie previamente fitomejorado. Esa práctica cultural asegura la

perpetuación de la especie, junto con todos los otros componentes del ecosistema, como la fauna asociada, la regeneración del suelo, de las fuentes de agua, entre otros.

### 1.1.1. Selección del terreno

La primera fase que trata del establecimiento de la unidad productiva, argumenta CIFISAM (2005), se inicia con la selección del sitio donde tendrá lugar la chagra, decisión conjunta de la familia; por el contrario Cabrera (2004) y Van der Hammen (1992), afirman que el hombre es el encargado de elegir el terreno que ocupará la chagra. La selección y la delimitación del área de la chagra contempla varios espacios ambientales producto de la clasificación del suelo (profundidad, color, contenido de barro y/o arena, suelos no cenagosos), estrategia que permite clasificar el terreno como apto o no apto para cultivar la chagra (Babiano, 1999; Bríñez, 2005; CIFISAM, 2005; Cabrera 2004; Van der Hammen, 1992; Vélez & Vélez, 1992). También se tienen en cuenta las condiciones climáticas en relación con el ciclo anual de humedad y sequías típicas de la región. Para abrir una chagra se busca un área del bosque o de rastrojos ya abandonados a la redonda de unos 2 km de la maloca o casa. Escogido el sitio se marca con un primer pique (La Rotta, 1982).

Las chagras normalmente no ocupan lugares continuos, por el contrario se encuentran dispersas en el monte, enmarcadas dentro de un esquema de utilización temporal, que permite la recuperación natural del bosque. Para su localización se cumplen una serie de restricciones relacionadas con espacios peligrosos, como cercanías de salados y cananguchales, áreas venenosas y áreas de vivienda de seres mitológicos, ya que por ser considerados *malocas de espíritus* provocarían enfermedades si fueran molestados (Van der Hammen, 1992).

En términos de las prácticas rituales y simbólicas Bríñez (2005), Garzón & Macuritofe (1992); Cabrera (2004); Van der Hammen



(1992), en referencia al proceso de selección del terreno, afirman que una vez definido el lugar donde se piensa establecer la chagra, se debe empezar a curar el terreno, es decir, negociar con los *dueños* del lugar o con el *creador*, el permiso de utilizarlo como terreno de cultivo. Esta es una labor propia del *chamán* o del *sabedor*, quien ofrece coca y tabaco a los dueños o espíritus del lugar para recibir el permiso de utilización, ya que en caso contrario, los miembros de la familia, propietaria de la chagra corren el riesgo de contraer enfermedades o sufrir accidentes. Esta tarea referencia la concepción del espacio, en donde todos los lugares de la selva poseen dueños.

### 1.1.2. Socola y tumba

Nuestro modo de producción va de lo espiritual a lo terrenal. Primero hay una parte que se llama socala y allí se hace la enseñanza de la botánica mientras se va socolando. Se les enseña a los jóvenes el nombre de cada árbol, desde el árbol más pequeño, hasta el árbol más grande. También se enseñan cuáles son todos los bejucos para el arte ancestral... Luego pasamos a la deforestación de los árboles, los hombres desde su mambadero comienzan a manejar historia, conjuros, mitos de hacha y trabajan con la palabra abundancia... A las personas que van a la deforestación hay que alimentarlas muy bien, darles de beber cahuana, o manicuera dulce para endulzar el pensamiento espiritual y, ambil y mambe para trabajar con buen ánimo y buen pensamiento... El dueño, como diríamos acá, convoca a la minga para que todos vayan a colaborar, cuando hay una invitación una parte es para la producción, pues hay que alimentarlos bien, no hay que hacer aguantar hambre a la gente... (Román, G., 2007).

De acuerdo con Van der Hammen (1992), una vez negociado el terreno, se puede socolar, lo cual consiste en talar toda la vegetación pequeña, dejando solo los árboles grandes. Este trabajo lo realiza el futuro dueño de la chagra, con ayuda ocasional de un hijo o un hermano. Posterior a la socola, se realiza la tumba o tala de árboles grandes, que es un trabajo masculino que se realiza entre los meses

de septiembre, octubre y noviembre. La tumba se hace en minga (trabajo comunitario), invitando a los vecinos para el trabajo y después para una *guarapiada*. Las mingas constituyen un enorme lazo de fraternidad y amistad entre las familias de las etnias; sirve como mecanismo de cohesión entre miembros de las malocas o casas vecinas para mantener las costumbres y la cultura; es parte fundamental de la organización social e implica un esfuerzo humano importante. Conjuga el empleo entre 5 a 6 horas y la participación de ocho hombres aproximadamente, para la derriba de una (1) hectárea de monte. Unos días más tarde se hace una repicada tumbando así los últimos árboles que han quedado en pie. (Bríñez, 2005; CIFISAM, 2005; La Rotta, 1982; Van der Hammen, 1992; Vélez & Vélez, 1992; Walschburger, 1987).

Al igual que en la selección del terreno, de acuerdo con Van der Hammen (1992), antes de efectuar la minga para la tumba del monte, es necesario contar con la sabiduría del *chamán*, quien se encarga de curar el tiempo para evitar la lluvia; así mismo realiza una curación general para que el trabajo deje de ser peligroso. De la misma manera, se cura la comida y la bebida para el ritual que prosigue la jornada, en el cual, simbólicamente se devuelve la comida recibida a los dueños de la comida cultivada. La autora afirma también, que si bien la minga significa el empleo de la mano de obra masculina, es imprescindible la mano de obra femenina para poder garantizar el éxito de esta, ya que es la mujer quien se encarga de la preparación de los alimentos que se ofrecerán a los invitados. Complementa diciendo que:

(...) la minga, que a primera vista aparece como un sistema para facilitar y tornar más eficiente el trabajo, resulta ser un momento en el cual es más importante la recreación de una organización social, por medio de lazos de intercambio, y la reproducción de un sistema simbólico, en relación con “los dueños” del monte y de la comida cultivada.



### 1.1.3. La quema

Luego de un tiempo se realiza la quema, esto es, de dos meses o dependiendo del verano de arriba de la chagra, ahí el hombre se sienta en su mambadero para abrir el camino del verano y comienza pronunciar y a dialogar historias con abundancia de dulce... A continuación le sigue la consagración del terreno después de la quema, ritual que realiza la mujer. Ella coge las hojas de yarumo blanco hembra, luego los yarumos gruesos y conjura el carbón para esparcirlo por toda la chagra con el fin de que el cultivo de desarrolle bien... (Román, G. 2007).

Después de dos o tres meses, durante el verano de chontaduro, una vez el material vegetal resultante de la tumba se ha secado, se procede a quemar; luego se comienza con la limpieza de la chagra. Se amontonan pequeños troncos no quemados y se estos se vuelven a quemar, al igual que las raicillas y los residuos de material orgánico. Estos fogones son los sitios en los cuales se siembran los productos más exigentes, (tabaco, yota, ñame, entre otros) ya que tienen las concentraciones más altas de nutrientes (Walschburger, 1987; Vélez & Vélez, 1992). A su vez Babiano (1999), asevera que el humo resultante de estos fogones, es el principal abono de las chagras; razón por la cual según el conocimiento tradicional, interpreta que cuando una chagra no tiene un desarrollo óptimo, es porque *falta echarle humo*, así que para proporcionárselo las familias queman las malezas resultantes de las limpiezas, produciendo una lenta combustión, de la que además del humo como abono, se aprovecha la ceniza que se produce esparciéndola por la superficie cultivada.

En cuanto al tiempo en el que debe realizarse la quema Reichel y Hildebran (1987) citados en Van der Hammen 1992, afirman que la no realización de esta actividad en el momento adecuado puede dar lugar a una mala quema, con un aumento concomitante de hierbas y una mala cosecha. Por lo tanto, se resalta la importancia del conocimiento preciso de los ciclos climáticos que aparecen muy bien referenciados en la cosmovisión indígena, con un nivel de detalle que

abarca el conocimiento de procesos astronómicos. En oposición a lo dicho anteriormente, donde se afirma que la socola, tumba y quema, se realizan en periodos de tiempo diferenciados, autores como CIFISAM (2005), confirman que esta primera fase de establecimiento de la chagra, generalmente se lleva a cabo en una sola jornada, si se dispone del tiempo, la condición del terreno y la mano de obra disponible.

Si bien la socola y la tumba, como se dijo anteriormente, son tareas que pueden tener una diferenciación por género, la quema, por el contrario es una actividad integradora, ya que la realizan de forma conjunta hombres y mujeres; en términos específicos, la pareja matrimonial. La quema requiere una atención importante, ya que una mala práctica significa doble trabajo en la preparación del terreno; se dificulta la siembra como consecuencia de las palizadas que quedan; no se producen suficientes cenizas; no se queman las raíces del bosque lo que impide garantizar una producción agrícola (Schroder, Castro, Román & Jekone, 1987; Bríñez, 2005; Van der Hammen, 1992).

En este sentido, Triana-Moremo, Rodríguez & García (2006), sostienen que el desarrollo de estas y demás labores relacionadas con la chagra, se centran en el núcleo familiar, con asignación de labores entre todos los miembros. Así la siembra, recolección, preparación de alimentos y cuidado de los niños están a cargo de las mujeres, mientras que la socola, la tumba, la quema, la caza y la pesca son desarrolladas principalmente por hombres; sin embargo, reconocen que en la actualidad estas actividades no son exclusivas de cada género, es decir, tanto hombres como mujeres hacen parte activa del conjunto de actividades.

En términos del carácter ritual simbólico que sustenta esta labor, Van der Hammen (1992) considera que si bien esta es una tarea sencilla, en el plano simbólico esta etapa es exigente en “curaciones” puesto que se calienta la tierra, lo cual es visto como un momento peligroso,



y debe dejarse sin tocar hasta que se enfríe. La autora afirma que: (...) un terreno recién quemado se considera caliente y venenoso, por lo cual requiere de un proceso de desintoxicación y enfriamiento. Si se llega a sembrar antes de tiempo las semillas se reventarían en vez de retoñar. Desde el momento que se ha negociado la utilización de la parcela, con los “dueños” del lugar, la persona posee el terreno, pero solo al sembrarlo se convierte en chagra. Así, se va reestructurando el espacio, “construyéndolo”; un lugar que ha sido previamente curado se va transformando de un área caliente y venenosa, en una fría y no venenosa.

### 1.1.4. Estrategias de siembra

La siembra es una actividad cultural precedida de una preparación minuciosa y espiritual en el *mambeadero*, donde el *mambe* (coca) y el *ambil* (tabaco) son fundamentales en esa preparación y en general en todas las actividades relacionadas con el sistema de chagras. Esta preparación es una acción que se dirige a reafirmar las enseñanzas de la cultura tradicional, permitiendo programar toda la actividad desde su comienzo hasta terminarla, consintiendo la concentración y la preparación de las personas para el trabajo, en consideración a lo que pueda suceder durante las jornadas dedicadas al establecimiento de la chagra. Igualmente, esta acción de carácter ritual, permite organizar el trabajo asociado (*minga*), en cuanto el día de su realización, la hora y los materiales requeridos. La ayuda de los familiares y/o vecinos, se entiende como una colaboración, “por que más tarde van a recibir los frutos de la chagra por el sudor que ellos dieron. Primero se trabaja, después se cosecha el fruto; así el trabajo es de todos y para todos” (Schroder, Castro, Román & Jekone 1987; Garzón & Macuritofe, 1992; Van der Hammen, 1992).

Según el conocimiento con que se cuenta, después de 10 días de la quema se espera a que la tierra se enfríe y se procede a sembrar. Dicha actividad se inicia con la época de lluvias (marzo) para que la ceniza penetre en la tierra; esta es una labor realizada por la mujer, dueña de la chagra; según la tradición una mujer en estado de embarazo avanzado o recién parida, no debe sembrar.

El tabaco, el ají y la yuca -los cultivos más importantes- se siembran unos pocos días después de la quema; para otros cultivos hay que esperar que la tierra esté bien *fría* para plantarlos, como es el caso del plátano y de otras hortalizas, que se siembran en los lugares mejor quemados donde la tierra es blanda y fértil. A continuación y después del principal verano (febrero a marzo) se siembran los árboles frutales (guacures, uva caimarona, chontaduros, ucuyes, según la disponibilidad de semilla). Algunos autores, anotan que las plantas simbólicas o de uso ritual como la coca, el tabaco, el yoco y el yagé son sembradas exclusivamente por el hombre, y otras como yuca, piña, tubérculos y plantas medicinales, son responsabilidades de las mujeres (Babiano, 1999; Bríñez, 2005; CIFISAM, 2005; La Rotta, 1982; Van de Hammen, 1992).

De otro lado, se tienen estrategias para la siembra de las especies: si los cultivos anuales son una prioridad, se siembran los frutales en el segundo año para que no compitan con los anuales por la luz; los frutales son especies que para su crecimiento no requieren de la disponibilidad de cenizas, ya que aprovechan muy bien la descomposición de los palos y ramas que quedan de la tumba y que no alcanzan a quemarse en su totalidad. De esa manera, el patrón de siembra tiende a asemejar a la distribución de diferentes especies de plantas y árboles del bosque primario. La ventaja de los cultivos mixtos en una chagra son múltiples, por ejemplo, por la diferente interpenetración de las raíces se minimiza el lavado de nutrientes; por las diferentes alturas de las especies se reduce la insolación del suelo y el impacto de la lluvia, de este modo se garantiza una dieta amplia y continua para la población (Garzón & Macuritofe, 1992; Schroder, Castro, Román, Jekone, 1987; Walschburger, 1987).

Según Schroder, Castro, Román & Jekone (1987) y Garzón & Macuritofe (1992):

La escogencia y siembra de cultivos depende: 1) El suelo (estructura, drenaje, color, olor, capa orgánica); 2) Especies del monte (estas son reemplazadas por sus homólogos – compañeros – de chagra, por ejemplo guamo de monte por guamo de chagra); 3) Objetivo de la chagra (autoconsumo, comercialización, necesidad urgente de



algunos cultivo (como plátano y/o yuca); 4) Costumbres dietéticas del agricultor; 5) Factores históricos-culturales (diferentes etnias siembran especies diferentes anteriormente y actualmente); 6) Circunstancias coyunturales, personales y/o familiares; 7) La disponibilidad de semilla en determinada época y año (se ensayan otras semillas de especies nuevas que se presenten y se adoptan como cultivo si dio resultados satisfactorios).

Los autores referenciados anotan además, que las anteriores razones explicarían las diferencias en la composición de las chagras, tanto en un mismo agricultor de un año a otro, como dentro de un pueblo o entre diferentes etnias. Sin embargo y en general, la lógica del sistema de chagras es mantener variedades de cultivo; selección y siembra de las semillas que mejor producción y calidad presenten; dejar crecer otras especies útiles no sembradas (frutales, plantas para extraer sal vegetal); establecer, mantener y ampliar el banco de germoplasma, y selección genética de las especies.

Afirman estos autores, que las técnicas de siembra pueden variar según la persona que siembra, cada una manteniendo sus costumbres y maneras en la escogencia y uso de las herramientas. Se usa el machete con el fin de abrir hueco para colocar las semillas, para cortar las raíces que quedaron sin quemar para que se facilite la cosecha de tubérculos de yuca. Se emplea el método de siembra directa de la semilla. Las semillas a emplear provienen de otras chagras, dado que son seleccionadas y guardadas de cosechas anteriores. Es un sistema simple de acopio de semillas, que implica un proceso de selección y siembra de un volumen apreciable de semillas sin mayor esfuerzo, que permite recompensar las pérdidas causadas por la acción de roedores, otros depredadores y plagas (Schroder, Castro, Román, & Jekone, 1987).

### 1.1.5. Mantenimiento de la chagra

Según Schroder, Castro, Román, & Jekone (1987) y Garzón & Macuritofe, en los primeros 6 meses no hay necesidad de hacer

mantenimiento a la chagra. Las limpiezas y deshierbas de los cultivos son bastante intensivas. Por el contrario Vélez & Vélez (1992) argumentan que en las etapas iniciales del desarrollo de la chagra, mientras crecen y se cosechan los cultivos transitorios, se hace frecuentemente la eliminación de malezas, para hacer hogueras, que aportan cenizas a los cultivos sembrados. En ese sentido CIFISAM (2005) indica, que:

Después de la siembra se hacen una o dos limpiezas al año, su planeación, preparación y ejecución son compartidas. La mujer es quien, como dueña de la chagra, aprovecha sus visitas periódicas para hacerle mantenimiento, quitarle las malezas que aparecen durante el crecimiento y observar el crecimiento de las especies sembradas.

Esta actividad es realizada por la mujer que posee un mayor conocimiento del manejo de las plantas transitorias y en general, del cuidado y mantenimiento de la chagra. Es así, como durante el primer año, se saca toda vegetación diferente a los cultivos para eliminar cualquier competencia. Cuando las gramíneas empiezan a dominar se limitan las limpiezas a las malezas grandes (arbustivas) que son más competidoras. Las prácticas agronómicas de los rastrojos de frutales, son menos intensivas. Generalmente solo se hace control de malezas una vez al año, en las épocas de cosecha de cada frutal, eliminando las plantas alrededor del árbol, que compiten por los nutrientes y que limitan su desarrollo por exceso de sombra. El mantenimiento de la chagra tiene un impacto sobre la regeneración del bosque, ya que las limpiezas sistemáticamente eliminan los rebrotes y retoños de especies del bosque encargadas de restablecer la vegetación forestal primaria (Bríñez, 2005; Garzón & Macuritofe, 1992).

Lo anterior, puede complementarse con la afirmación hecha por Van der Hammen (1992), según la cual, las mujeres como regla general combinan la cosecha con la desyerbada, la cual se comporta como una labor continua de despojo de la vegetación natural y, en este sentido, puede considerarse como la contrapartida femenina de la tumba realizada por los hombres. En términos del valor simbólico,



comenta la autora, esta actividad tiene su origen en el tiempo mítico, cuando las yerbas fueron creadas para mantener a las mujeres ocupadas, aspecto en el que son especialmente cuidadosas, puesto que de allí depende su prestigio como cultivadoras.

### 1.1.6. Producción y cosecha

En palabras de Van der Hammen (1992) la chagra opera como una despensa viva, ya que ciertas especies, como la yuca, pueden estar enterrados por largos periodos. El primer producto que se puede cosechar es la coca, sin embargo, una chagra solo se considera en producción en el momento en que las primeras yucas están listas para cosechar. A medida en que se cosechan los tubérculos, se van resembrando esquejes en el mismo sitio en donde arrancó la yuca y se hace una hoguera con las hierbas y los desperdicios de las matas cosechadas; de esta manera cuando se termina de cosechar la yuca de la primera siembra, la yuca de la resiembra puede estar lista para cosechar.

Al respecto otros autores afirman que las hortalizas inician su producción desde aproximadamente el sexto mes, mientras otros cultivos como la yuca, la piña y la coca, lo hacen al año, y su cosecha puede durar en algunos casos, hasta el segundo o tercer año. Luego de terminado el ciclo productivo de los cultivos transitorios, se inicia la producción de los frutales; cambiando la dinámica, funcionamiento y manejo de la chagra, convirtiéndose en un huerto agrosilvícola o *rastrojo* en donde los frutales son los cultivos más importantes (Vélez & Vélez, 1992).

En los primeros tres o cuatro años de sembrada la chagra, comienzan a producir los frutales, que presentan un ciclo de vida que puede durar aproximadamente hasta los 15 años (uva caimaroná, maraca, caimo, chontaduro, guamos, anón amazónico). Posteriormente, entre el cuarto y el sexto año inician producción aquellos que presentan periodos mayores a 30 años de producción (guacure, marañón, ucuye,

uitbirai, laurel). Estos últimos, con frecuencia determinan la edad de utilización del rastrojo. Algunos huertos de frutales de edad avanzada, se pueden convertir en lugares de cacería, al ser frecuentemente visitados por animales en las épocas de cosecha de los frutales. A veces se siembran chagras, en las cuales, el resultado final en su etapa madura, son pequeños huertos de frutales en monocultivos de plantas como el ocuye, el guacure, el caimo; que se hacen con el fin de facilitar, su manejo y cosecha. Los ciclos de producción de frutales, están distribuidos durante todo el año, presentándose permanentemente una fuente alimenticia, que está íntimamente relacionada con los demás ciclos de producción y disponibilidad de alimentos, proveniente de la chagra, de la caza, de la pesca y la recolección de frutos del bosque (Vélez & Vélez, 1992).

### 1.1.7. Abandono

La decisión de no sembrar más cultivos y dejar enrrastrojar las áreas sembradas, se conoce como el abandono de una chagra; tiene como causas: las grandes cantidades de malezas que habría que arrancar lo cual implica más trabajo que abrir una nueva chagra, el nivel de nutrientes en el suelo se reducen lo que genera una segunda cosecha insuficiente y poco productiva. El abandono de una chagra es un proceso que abarca un largo periodo, ya que se siembran especies cuyos productos se pueden cosechar aún bajo un tupido rastrojo, como es el caso de la coca, el barbasco, la piña, y en general los frutales. La regeneración del suelo bajo rastrojo comienza tan pronto como se haya formado una cobertura vegetal continua. La regeneración de las condiciones químicas depende de la producción de residuos por la descomposición de especies vegetales y esta a la vez, de las dinámicas de los rastrojos. Durante los primeros 4 a 5 años se puede observar un aumento de la capa húmica. A medida que el rastrojo se vuelve más viejo comienzan a surgir especies de selva primaria y se van muriendo las especies características del rastrojo. Después de unos 25 años el proceso de regeneración ha concluido (Walschburger, 1987).



Igualmente Vélez & Vélez (1992), sostienen que al cabo de un periodo variable de utilización del huerto este es abandonado total o parcialmente, cuando ya han desaparecido la mayoría de los frutales, o cuando los procesos sucesionales han avanzado de tal forma que se han reducido drásticamente la productividad de estos y, también, cuando se dificulta el acceso a los rastrojos. Lo anterior permite la regeneración del bosque, siendo este el punto de partida, para un nuevo ciclo de producción del sistema agrícola.

Después de usadas las chagras, estas son abandonadas y se dejan como rastrojo, donde se continúa recogiendo ocasionalmente frutos y productos como yuca salvaje (Cabrerá, 2004). Autores como Mora (2006), ponen en entre dicho la anterior afirmación, dado que como lo expresan los autores antes mencionados, una vez terminado el ciclo productivo de las especies sembradas, estos espacios siguen siendo frecuentados ya que se da paso al desarrollo de otras actividades productivas como la cacería y la recolección. Afirmando entonces, que más que un abandono del sitio o campo de cultivo, hay un cambio en la utilización del mismo.

### 1.1.8. Diversidad de especies cultivadas

El terreno de cultivo adquiere la connotación de chagra desde el momento en que la mujer comienza a sembrar la yuca. La yuca es una marca referencial étnica, heredada de la madre, enriquecida con otros tipos de yuca al establecer la unión conyugal. La yuca además de ser un referente simbólico étnico de parentesco por vía femenina y registrada por vía patrilineal, es la base alimentaría de los pueblos indígenas a partir de la cual, por ejemplo, se produce la torta de casabe que se prepara a base de la yuca brava (Bríñez, 2005).

La yuca se cultiva en chagras que generalmente abarcan áreas entre media y dos hectáreas, además se cultivan otros productos necesarios para el consumo diario y ritual. En ese sentido, lo anterior se puede dimensionar siguiendo a Walschburger (1987), el cual al

referirse a los indígenas Yucuna señala que estos:

(...) en total siembran 32 productos los cuales ocupan las siguientes áreas: 60% se destinada a la producción de yuca brava; el 10% a la coca; el 7% a la piña; el 5% al plátano; el 2% al ñame y la yota; el 1% a los frutales; el 1% ají y tabaco; un 4% en otros productos. Fuera de esta chagra con múltiples cultivos, se encuentran: chagras con casi exclusivamente frutales sembrados (piñas, papayas, plátanos, entre otros); chagras con monocultivos de yuca amarga, en áreas de rastrojos tumbados de 8 a 9 años de edad. Estas últimas se abren en caso de emergencia o con motivo de un gran baile que se realizara. Según los indígenas la yuca brava crece muy bien en estos rastrojos, pero solamente para una sola cosecha. Además, poseen huertas alrededor de las malocas y casas que suplen de frutas y condimentos.

Por otro lado, el autor referenciado registra que la distribución del cultivo de cada una de las especies que practican los indígenas, como en el caso de los Andoque, es aparentemente al azar, se realizan separaciones teniendo en cuenta los tipos de yuca que se intercalan con las variedades de piña en sus diferentes variedades; por su parte las mafafas se siembran contiguas a los ajís.

En general las especies que producen tubérculos se siembran en una misma área para facilitar su recolección. En la región que comprende el interfluvio entre el río Caquetá y el río Putumayo, donde se encuentran los territorios ancestrales de los pueblos indígenas Andoke, Miraña; Nonuya, Uitoto, Muinane, Okaina, Bora, que se autodenominan *Gente de Centro*; La Rotta (1982), Henao (1989), Vélez & Vélez (1992), Bríñez (2005), detectaron aproximadamente entre 48 a 72 especies cultivadas pertenecientes a 36 familias taxonómicas, que involucran cerca de 300 ecotipos. De estos, sobresalen 17 especies hortícolas, que incluyen cerca de 52 ecotipos y 21 especies de frutales que involucran cerca de 18 ecotipos. Se siembran especies y variedades según usos así: 1) **Alimentos y raíces**, entre 25 y 35 de yucas bravas, entre 10 y 18 de yucas dulces, 6 de ñames, 3 de monajuruño, 1 de goizeño, 6 de achiras, 3 de tubuj+, entre 8 y 10 de mafafas,



2 de daledale y 3 de batatas; 2) **Alimentos y frutales**, cerca de 27 de piñas, 30 de umaris, 6 de marañón, 12 de guamos, 3 de lulos, 3 de cascillos, 10 de maracas, 7 de uvas caimaronas, 4 de anones, 5 de caimos, 3 de uibirai, 4 de aguacates, 2 de laureles, 13 de chontaduros, 1 de canangucho, 13 de plátanos, 1 de platanillo, 3 de am+, 10 de ajís, 4 de manís, 1 de bore, 2 de maíz, 1 de frijol de tubérculo, 3 de frijol, 2 de trigo amazónico y 4 de caña; 3) **Utensilios y materiales**, 2 de achiote, 3 de totumos, 1 de asafran, 1 de guaduilla, 2 de guayuco y 2 colorantes; 4) **Venenos**, 14 de barbasco; 5) Medicinales, 3 de ortigas y 7 de albahacas; 5) **Uso ritual y cultural**, como 3 variedades de coca, 1 de tabaco y 1 de yage.

La Rotta (1982) siguiendo a Escobar (1977), denota la importancia de los cultivos de Araceae (mafafas) entre los Andoque. Señala que son tubérculos que contienen proteína superior a la papa, yuca, arracacha y ñame. Explica que contienen vitaminas A, B1 y niacina superior a otros tubérculos, vitaminas B2 y C, también superan a los otros tubérculos en contenido de fósforo, calcio y hierro; superan a la yuca en cantidad de todos los aminoácidos esenciales; producen harinas más nutritivas y su rendimiento es ligeramente mayor. Anota también que las hojas y los peciolo son una fuente de proteína que puede utilizarse en la alimentación humana.

Los frutales por ser estacionales requieren de épocas precisas para la colección del material; según La Rotta (1982) los Andoque, por ejemplo, recolectan más de 26 especies entre maderables y no maderables. Se siembran, 13 variedades de chontaduros; 20 de guacure; 4 de marañón; 4 de ocuye; 8 de maraca; 4 de uva caimaronas; 5 de guamos; 3 de anón amazónico; 2 de guanábana; 6 de caímos; 4 de mano tigre; 2 de laurel; 2 de aguacate; 1 de canangucha; 1 de papaya; 1 de platanillo; 1 de yarumo; 1 de nuez del Brasil (Vélez, Vélez, 1992). La variedad de especies frutales sembradas no solo forma parte del sistema de cultivo para consumo directo humano, sino también una parte integral del ecosistema, que

significa una fuente de subsistencia para la fauna silvestre; esta a la vez es fuente de proteína para el consumo humano (Schroder, Castro, Román, & Jekone, 1987).

### 1.1.9. Manejo y control

En general en el sistema agrícola de la chagra, Vélez & Vélez (1992) señalan siguiendo a Castellanos (1990), que los problemas fitosanitarios de plagas y enfermedades que se puedan presentar tienen una incidencia baja en la producción, siendo amortiguados por la gran diversidad de cultivos y por las prácticas de manejo; en ese sentido, no es necesario la aplicación de agroquímicos. De igual forma sostienen los autores, que el sistema no requiere la aplicación de fertilizantes químicos, debido a que las plantas cultivadas, por ser nativas de la región, están bien adaptadas a las condiciones de baja fertilidad de los suelos. De otro lado Schroder, Castro, Román, Macuritofe & Jekone (1987), aseveran que:

La siembra de una nueva chagra se realiza después de la quema al final del verano, antes que las abundantes lluvias del invierno laven las cenizas fuera del alcance de las raíces de los cultivos; el humo de la quema sube a la parte más fría del aire, allí se convierte en lluvia y vuelve a la tierra como abono. Es prohibido tumbar monte sin necesidad; el bosque es comida para los animales, si se lo tumba, se tiene que reponer con cultivos y árboles que se necesitan: Si se tumba sin reponer, el humo de la quema viene a apestar la tierra.

A lo largo de los párrafos anteriores y en referencia a los aportes que en las últimas tres décadas han efectuado diferentes autores, se tiene un estado del arte en referencia a los espacios cultivados de las sociedades indígenas en la región amazónica colombiana. La base de su vigencia es la reproducción de los conocimientos tradicionales que permiten el uso y manejo de los mismos. El resultado de ese esfuerzo humano es la sostenibilidad de su autosuficiencia alimentaria, una opción del trabajo de las sociedades indígenas en el marco de proporcionarse directamente las condiciones necesarias para mantener sus vidas. Es una característica sobresaliente de los



pueblos indígenas en la Amazonia colombiana, como una forma de reafirmación de su conocimiento tradicional y territorial. En ese sentido, el conocimiento sobre el papel jugado por la familia como unidad de producción que sostiene la vida y humaniza la selva en el complejo cultural de La Chorrera, Amazonas, se ha abordado buscando conocer sus características, y poder contextualizar sus tipologías actuales, como una unidad social que dinamiza los procesos de uso y manejo de los espacios cultivados.

## **2. La familia indígena en el complejo cultural de La Chorrera**

En Colombia la familia es una institución dinámica, cambiante, sensible a transformaciones económicas, políticas, sociales y culturales de cada época o periodo histórico. Se entiende lo anterior dada la existencia de ciertos factores que inducen al cambio en las familias. En el marco del diálogo intercultural adelantado con los sabedores indígenas del complejo cultural de La Chorrera, se emprendió la tarea de conocer los factores que dinamizan el cambio en la familia tradicional indígena de la zona; saber cómo entran en juego en un contexto donde la cultura, las costumbres, las creencias y otro tipo de variables inciden en el comportamiento de las personas y en la estructura familiar, partiendo del actual conocimiento que sobre la familia tradicional indígena se tiene; de existir cambios en las familias indígenas tradicionales, cómo se afecta la sostenibilidad de los espacios cultivados y la diversidad del sistema de autosuficiencia alimentaria que los distingue.

### **2.1. Familia indígena tradicional**

La población indígena, en el pasado se organizaba y distribuía en el territorio por grupos clánicos, los cuales en su interior, estaban

instituidos a partir de normas de filiación por consanguinidad y afinidad básicamente; así mismo, se reconocían dentro de los mismos clanes, divisiones por linajes, de acuerdo con la posición o distinción social con que contaba cada individuo. Se distinguía una autoridad máxima o jefe de clan, quien era el encargado de velar por el cumplimiento de normas de convivencia, distribución del trabajo, resolución de conflictos y en general, por el bienestar de todos los individuos que habitaban dentro de una maloca; también se reconocían los *brujos* o *chamanes*, los *sabedores* de lo relacionado con las actividades productivas (chagras, caza, pesca y recolección) y los *conocedores* de todo lo necesario para la preparación de rituales y bailes tradicionales. La organización social por clanes y la estructura familiar, se fundamentaba y mantenía a través de la existencia y el acatamiento de ciertos principios, entre los cuales se resaltan: los cónyuges debían de pertenecer en la medida de lo posible a clanes diferentes; los cónyuges debían de pertenecer al mismo linaje o al mismo rango de autoridad o especialidad; cuando pertenecían al mismo clan, estos no debían tener ningún tipo de relación de



Foto 8. Maloca Cabildo Caisam, La Chorrera, Amazonas.



consanguinidad y su procedencia debía ser de territorios diferentes; eran prohibidas las uniones entre miembros de clanes en conflicto; el conocimiento se impartía dentro del mismo clan de padres a hijos.

En el pasado varias familias (entre 10 y 20 aproximadamente) vivían en una misma maloca, las cuales podían pertenecer o no a un mismo clan. Todas estas familias vivían bajo el mando del jefe del clan, de la maloca o Uruk+ moo. Este jefe de maloca, distribuía funciones de acuerdo con las capacidades de los hombres, quienes recibían los conocimientos y preparaciones necesarias para asumir sus cargos (médico tradicional, sabedor, organización del trabajo). Las relaciones al interior de la maloca, estaban dadas por lazos de familiaridad, razón por la cual tanto la toma de decisiones como la redistribución de los productos resultantes de las actividades productivas, debían hacerse de manera conjunta y siempre de acuerdo con las normas de convivencia establecidas por el jefe de la maloca. Así mismo, existían normas de solidaridad y distribución de funciones, por ejemplo en algunas jornadas de trabajo, los hijos menores quedaban a cargo de las mujeres.

La conformación de una nueva familia al interior de una maloca, debía contar con una preparación previa, la cual estaba a cargo de un N+mairama o sabedor tradicional, encargado de la organización general de la maloca y de velar por el cumplimiento de las normas administradas por el jefe del clan.

La maloca, funcionaba también como una escuela en la que los hombres se iban formando de acuerdo con sus capacidades y distribución de funciones hechas por el Uruk+ moo. Este proceso de formación tradicional garantizaba, en relación con el incremento de la población al interior de la maloca, la posibilidad de conformación de otras malocas, pues se podía contar con un grupo de hombres preparados para asumir la organización y el adecuado funcionamiento de una nueva unidad habitacional. En este sentido,

cuando una familia o clan que habitaba dentro de una maloca, se consideraba que estaba preparada para conformar su propia maloca, el jefe de la futura maloca hablaba con *Uruk+ moo* y se realizaba un baile de entrega de mandato. En términos generales, se afirma que la importancia de la familia extensa tradicional, estaba fundamentada en el mantenimiento de la unidad, control espiritual y material del territorio; en la permanencia de clanes y pueblos; en mantener la unidad para el trabajo.

## **2.2. Familia indígena actual**

En general se observa en el complejo cultural de La Chorrera, una tendencia a la nuclearización de las familias indígenas, dejando cada vez más cerca al pasado la historia de la familia tradicional indígena. Sin embargo, la existencia de la actual puede describirse como un tipo de familia extensa conformada por varios núcleos familiares unidos entre sí, dada la coexistencia de lazos de consanguinidad o parentela con una autoridad o cabeza de familia reconocida. Estas familias, en su proceso de adaptación a nuevas formas de vida, se ven obligadas a reagruparse, compartiendo espacios entre parientes, e incluso con personas sin nexos de consanguinidad.

Los procesos de recomposición familiar vigentes en la zona, resultan entre otras razones: por desplazamientos de la población de una región o territorio hacia otro, bien sea por razones forzosas ante problemas de orden público o voluntarias; cuando las familias se desplazan desde comunidades lejanas hacia poblados más cercanos como las cabeceras urbanas o corregimentales, donde se tiene un mayor acceso a servicios públicos como salud y educación o incluso algunas opciones laborales. Todos estos cambios en la organización familiar indígena y social, así como todos aquellos relacionados con sus prácticas tradicionales productivas y alimentarias, son en buena medida el resultado de la vinculación de estos pueblos con la sociedad y la economía nacional.



En la actualidad, en el complejo cultural de La Chorrera la apropiación y manejo del territorio, se legitima a través de la *maloca*. Lugar en el que se reconoce el *cacique* como una autoridad tradicional y se preserva el conocimiento tradicional a través de cual se garantiza el uso, manejo y permanencia de la biodiversidad. Es además un espacio de cohesión social, en tanto es un lugar de encuentro en el que se trasmite y recrea la cultura; se resuelven conflictos y toman decisiones que determinan las dinámicas cotidianas de las familias.

En el pasado existía una sola maloca donde vivía toda la gente, implicaba un orden, un conocimiento; ahora existen dos malocas: la tradicional y la occidental... algunos ignoran la tradición y viven en esta maloca. Existe una relación entre las dos que ha implicado cambios que se profundizan en el tiempo.

Encuentros de *intercambio de saberes*, 2008 - 2009.

No obstante la importancia de la organización y composición de la familia tradicional indígena para el sostenimiento de la identidad cultural, a través del tiempo y como consecuencia de una serie de hechos históricos y su cada vez mayor vinculación con la sociedad nacional, en palabras de los dinamizadores indígenas de La Chorrera, “éstas han ido transformándose al punto que en la actualidad, en apariencia las familias indígenas se asemejan cada vez más a las familias no indígenas”.



Foto 9. Cacique Cabildo Cordillera. La Chorrera, Amazonas.

En términos generales, se reconoce que el cambio en la familia tradicional indígena ha sido el producto del contacto con diferentes procesos de intervención por parte de actores sociales no indígenas, que han marcado la historia y determinado cambios sucesivos en los modos de vida indígena. En este sentido se reconoce, por ejemplo, la irrupción de las misiones evangelizadoras, los procesos de economía extractiva como las caucherías, el tráfico de pieles, la bonanza cocalera; la pesca, las maderas, la minería; la imposición de planes y proyectos de vida a las sociedades indígenas por parte de entidades estatales y de las ONG; así como la presencia de fuerzas armadas al margen de la ley.

Los distintos procesos de bonanzas económicas que se han sucedido en la zona para la extracción de los recursos naturales, han generado una serie de rupturas tanto al interior de la familia como de la estructura social tradicional; se resalta por ejemplo, el desconocimiento de la autoridad tradicional y el abandono de las labores productivas tradicionales para dedicarse a la producción de coca, para abastecer el mercado cocalero y recibir los beneficios económicos a cambio del mismo. En este sentido se cree que ha sido la población joven la más atraída por las mercancías y dinero resultante de estas actividades.

No obstante los impactos antes mencionados, se conoce que un sector de la población conformado en su mayoría por los *mayores* (ancianos), se apartaron de esos procesos económicos, en defensa de la integridad cultural de los pueblos indígenas. Lo anterior, implicó que el resto de la población se viera obligada a separar los cultivos dedicados a la tradición de aquellos dedicados al *negocio*. Se cree además, que esta reacción de rechazo permitió que la permanencia de actividades ilícitas en el corregimiento de La Chorrera, no tuviera la durabilidad que han tenido en otras regiones del país. Este proceso de separación y defensa de la tradición cultural ha permitido a esta población, en las últimas décadas, adelantar un proceso de curación, recomposición social y de fortalecimiento de la identidad cultural fundamentada en el *espíritu del tabaco, la coca y la yuca dulce*.



Fruto de los diferentes procesos de intervención señalados, se han presentado otras formas en la organización de la familia. Se destaca que las prácticas más aceptadas para establecer las uniones familiares son el matrimonio católico y la unión libre. Si bien no se practican los ritos tradicionales en el establecimiento de una nueva familia, los futuros conyugues sí están obligados - en sentido de la tradición - a tener una preparación previa, según la cual el hombre está obligado a abrir y sembrar con antelación una chagra de monte bravo y construir o adquirir una vivienda independiente de la de su familia de origen.

La no realización de estas actividades previas a la unión conyugal, podría acarrear dificultades para la estabilidad y bienestar de la nueva familia, toda vez que no podrán, en el caso de la chagra, garantizarse una buena alimentación, ni un excedente de producción que pueda ser vendido o intercambiado por otros productos básicos para la satisfacción de sus necesidades. Además de esta preparación, se reconoce que la nueva familia deberá contar con el apoyo de los padres de la mujer, quienes en señal de respaldo dotaran a la pareja de semillas para su chagra y aportaran también su mano de obra para el trabajo.

### **2.3. Tipología de familia**

Se parte por afirmar que la familia en nuestra sociedad es una de las instituciones más vigentes y que encierra toda una complejidad en su organización y práctica, toda vez que ejercen funciones tanto educativas como religiosas, protectoras, recreativas y productivas. En el caso del complejo cultural de La Chorrera, específicamente en los cabildos indígenas de Asociación Nativa, Caisam, Capitanía, Cordillera, Okaina, Santa María y Vegsam, habitan predominantemente familias de las etnias uitoto y okaina. En la actualidad se observa, en cuanto a la organización social, que la presencia de la familia tradicional es cada vez más escasa, admitiendo la existencia de otras formas de organización familiar.

De acuerdo con los sabedores tradicionales de La Chorrera, en la zona además de la existencia de la familia tradicional indígena, se pueden encontrar otros tipos de organización familiar, entre los cuales se resaltan los siguientes: familias nucleares con vivienda y producción de subsistencia independiente; familias extensas conformadas por varios núcleos familiares bajo un mismo techo, cada uno de los cuales es autónomo y no se reconoce necesariamente una autoridad común; por último, están las familias monoparentales y unipersonales con vivienda y producción de subsistencia independiente. La tabla 1, describe las principales características y las razones de conformación de cada una de estas familias.

La familia extensa en el complejo cultural de La Chorrera conserva algunos rasgos o características de la familia tradicional, a saber: producción en conjunto, reconocimiento de una autoridad central, la toma de decisiones en conjunto, entre otros. Sin embargo, también se presenta una forma de familia extensa en la que se sigue reconociendo la autoridad tradicional, pero cada núcleo familiar que la compone, es autónomo en sus decisiones y en su sostenibilidad. En algunos casos los padres cabezas de familia deciden asumir la manutención de su hija/hijo con sus nietos; recogen a los hijos de sus hijos e hijas y asumen la crianza y cuidado de los mismos; lo anterior según los dinamizadores indígenas, como una forma de mantener la unidad de la familia. Actualmente y según la percepción local, en la zona no se conforma la familia tradicional de acuerdo con las normas tradicionales por la falta de respeto y reconocimiento al *espíritu del tabaco, la coca y la yuca dulce* ya que no se reconoce la autoridad tradicional que es la encargada de manejar la palabra y el ejemplo.



Foto 10. Familia indígena, La Chorrera, Amazonas.

La distribución de los tipos de familia en cada uno de los cabildos indígenas que hacen parte del complejo cultural de La Chorrera, se muestra en la figura 1. Se observa una marcada tendencia en los 7 cabildos a la conformación de familias nucleares, ya que cerca del 74% de las 106 familias encuestadas se ubican en esta categoría. El 26% restante corresponde a las familias extensas, el 15% a monoparentales y un 11% a unipersonales. Llama la atención el caso de los cabildos de Vegsam y Okaina, en los cuales y según la información aportada, la familia extensa tanto en su forma tradicional como en las formas actuales de composición de las mismas es inexistente. En el primer caso el total de las familias encuestadas corresponden a la categoría de nucleares; en el segundo caso el 92% de la población está conformada por familias nucleares y el restante 8% relaciona la existencia de familias monoparentales y unipersonales.

Tabla 1. Tipología familias en cabildos indígenas.  
Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

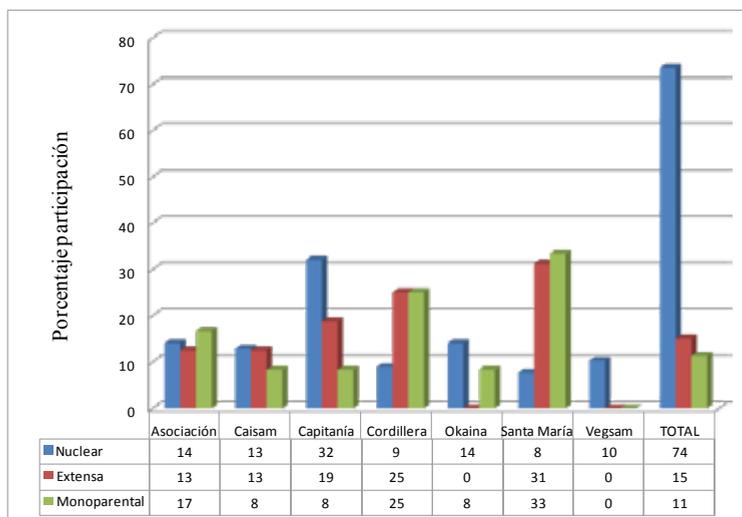
Tipos de familias	Características generales	Descripción	Razones para la conformación de la familia
Familia nuclear	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Simple</li> <li>• Dos generaciones: padres e hijos</li> <li>• Lazos de consanguinidad</li> <li>• Autónomos en decisiones</li> <li>• Autónomos en la producción</li> </ul>	<p>Conformada por padres e hijos, que habitan la misma vivienda y comparten los productos de la chagra y de otras actividades productivas (pesca, caza, recolección de frutos; venta de productos y artesanías). Poseen sus propias chagras.</p>	<p>Decisión de la pareja Conflictos internos al interior de la familia extensa.</p>
Familia extensa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tres o más generaciones</li> <li>• Existen lazos de consanguinidad</li> <li>• Se reconocen y asumen unas normas y autoridad tradicional común</li> <li>• Las decisiones se toman en conjunto</li> </ul>	<p>Conformada por abuelos, padres e hijos; habitan la misma vivienda; poseen sus propias chagras y comparten los productos que se obtienen de estas y de otras actividades productivas.</p> <p>Se reconocen y respetan las normas administradas por una autoridad tradicional; las decisiones se toman en conjunto.</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tres o más generaciones</li> <li>• Existen lazos de consanguinidad</li> <li>• Se reconoce una autoridad común</li> <li>• Cada núcleo familiar es autónomo en su sostenibilidad. Las decisiones se toman al interior de cada núcleo familiar</li> </ul>	<p>Viven bajo el mismo techo tres generaciones o más (abuelos, padres e hijos); cada grupo familiar posee sus propias chagras; no están obligados a compartir la producción.</p> <p>En algunos casos los padres cabezas de familia deciden asumir la manutención de su hija/hijo con sus hijos; recogen a los hijos sus hijos y asumen la crianza y cuidado de los mismos; lo anterior para mantener la unidad de la familia.</p>	
Familia monoparental y unipersonales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dos generaciones: padre o madre e hijo</li> </ul>	<p>Conformada por la madre (cabeza de familia) y uno o varios hijos, habitan la misma vivienda, comparten los productos de la chagra y de otras actividades productivas. Poseen una o varias chagras.</p>	



Familia monoparental y unipersonales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lazos de consanguinidad</li> <li>• Autónoma en la toma de decisiones</li> <li>• Autónomos en la producción</li> </ul>	Conformada por el padre (cabeza de familia) y uno o varios hijos, habitan la misma vivienda, comparten los productos de la chagra y de otras actividades productivas. Poseen una o varias chagras.	Se integra: por muerte de uno de los cónyuges; por conflicto entre los cónyuges; por madre soltera.
		Conformada por un hijo (o hija) (cabeza de familia) y el padre o la madre, habitan la misma vivienda, comparten los productos de la chagra y de otras actividades productivas.	
		Conformada por una sola persona (hombre o mujer). Posee una o varias chagras.	

Fuente: Encuentros de intercambio de saberes 2008 - 2009.

**Figura 1. Tipo de familias por cabildo indígena. Complejo cultural de La Chorrera. Amazonas.**



Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007

La supremacía de la familia nuclear, así como la presencia cada vez más baja de las familias extensas actuales y la reciente aparición de la familia monoparental y unipersonal; son hallazgos que cuestionan la coherencia entre el discurso tradicional y la cotidianidad de la población indígena del corregimiento de La Chorrera, particularmente de los cabildos antes mencionados. De acuerdo con la información aportada por el grupo de dinamizadores locales, la familia tradicional es el fundamento para el mantenimiento de la unidad, control espiritual y material del territorio; de la permanencia de clanes y pueblos; del mantenimiento de la identidad cultural y la unidad para el trabajo.

En relación con lo expuesto y según la percepción local frente a la actual conformación y organización de las familias en los cabildos indígenas del complejo cultural de La Chorrera, no obstante la tendencia a la conformación de familias nucleares, se reconoce que la construcción social del territorio sigue fundamentándose en la vigencia de la familia extensa. Esta es entendida no como un conglomerado de personas que habitan un mismo techo, sino como una unidad social cuya importancia radica en el mantenimiento y fortalecimiento de lazos de parentesco (consanguinidad o alianza matrimonial), seudoparentesco (compadrazgo) y amistad (vecindad), que sustentan la integración y unidad de la población al interior de cada cabildo y entre cabildos. La existencia de las anteriores relaciones entre familias permiten contar - entre otras estrategias - con redes de solidaridad, que fortalecen el sostenimiento de los sistemas tradicionales de producción alrededor de la chagra, la cacería, la pesca y la recolección de especies maderables y no maderables del bosque, que en conjunto se constituye en la base de su seguridad alimentaria, ya que se favorece el trabajo asociado, el intercambio de semillas y la redistribución social de la producción.

Así mismo, se reconoce que la apropiación y manejo del territorio actualmente, se legitima a través de la *maloca*, como un elemento simbólico y material de identidad cultural. Como un espacio en el que



las familias reconocen y preservan la autoridad y el conocimiento tradicional a través del cual se garantiza el uso, manejo y permanencia de la biodiversidad. Es además un espacio de cohesión social, en tanto es un lugar de encuentro en el que se trasmite y recrea la cultura; se resuelven conflictos y toman decisiones que determinan las dinámicas cotidianas de la población.

## 2.4. Composición de la familia indígena y trabajo

La investigación participativa adelantada con 106 familias del complejo cultural de La Chorrera, ha permitido conocer no solo su distribución por tipo (nuclear, extensa y monoparental), sino también las diferencias de acuerdo con su composición según el número de personas que la integran (Tabla 2). En el caso de las familias nucleares cerca del 96% de las mismas están integradas por un número mínimo de 2 y máximo de 9 miembros. En general en este tipo de familia es constante la presencia de 2 miembros que representan los cónyuges; el resto corresponde a los hijos. Así, en la medida en que aumenta el número de miembros familiares, es mayor el número de hijos que se supone corresponden al segmento de la población alimentariamente dependiente. En cuanto a las familias extensas, estas son numerosas ya que cerca del 56% de las mismas tienen entre 8 y más de 10 miembros. A diferencia de las familias nucleares, las extensas no tienen un número de miembros constantes; sin embargo, se supone de igual manera, que a mayor número de miembros, mayor será el número de personas alimentariamente dependientes.

En las familias monoparentales y unipersonales, por sus características, el número de miembros tiende a ser mucho más bajo, que en el caso de los dos grupos antes descritos. En este tipo de familias se destaca el hecho de que cerca del 25% de las familias están conformadas por una persona, que se supone es autosuficiente alimentaria y económicamente. Por otro lado, el 58% de las mismas, tiene un número máximo de 5 miembros. En estas familias se identifica también una constante, que está determinada por la existencia de

una sola cabeza de familia y los demás miembros corresponden al número de hijos o personas alimentariamente dependientes.

Tabla 2. Cantidad de personas por tipo de familia.  
Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Personas / Familia	Nuclear	Extensa	Monoparental
1	0	0	3
2-3	15	3	4
4-5	19	4	3
6-7	27	0	1
8-9	14	3	1
≥ 10	3	6	0
Total	78	16	12

Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

No obstante las diferencia encontradas entre los tipos y composición de las familias, los dinamizadores indígenas reconocen la existencia de una red de relaciones entre las familias indígenas, que atenúa la tendencia señalada en la conformación de las familias en el complejo cultural de La Chorrera; permite el fortalecimiento de redes de solidaridad, como una estrategia para el sostenimiento de los sistemas tradicionales de producción ya que se favorece el trabajo asociado, el intercambio de semillas y la redistribución social de la producción.

Una mirada sobre la distribución y composición de familias a nivel de cabildo indígena se puede apreciar en la tabla 3. Se puede afirmar que la composición por número de miembros en las familias nucleares, no se diferencia marcadamente respecto de la composición de las familias extensas. Es decir, las primeras a pesar de tener una estructura familiar más simple, tienden hacer tan numerosas como las segundas. Este hecho y en referencia a que la población localizada en el complejo cultural de La Chorrera guarda una relación en términos generales con las características de edad de los habitantes en el departamento del Amazonas, que se considera es una población joven; hace suponer que la capacidad productiva de las familias es



baja, ya que la mayor parte de sus miembros son hijos menores de edad alimentaria y económicamente dependientes.

Tabla 3. Rango de personas por familia por tipología y cabildo indígena.  
Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Tipología	Nuclear						Extensa						Monoparental								
	Asociación	Caisam	Capitanía	Cordillera	Okaina	Sta María	Vegsam	Asociación	Caisam	Capitanía	Cordillera	Okaina	Sta María	Vegsam	Asociación	Caisam	Capitanía	Cordillera	Okaina	Sta María	Vegsam
No. Personas																					
1														2						1	
2 - 3	2	2	5		3	2	1	2					1		1					3	
4 - 5	4	2	6	2		1	4			2			2				2	1			
6 - 7	3	4	10	2	4	3	1									1					
8 - 9	1	2	4	2	3		2		1	1			1				1				
≥ 10	1			1	1				1		4		1								

Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

Sin embargo el supuesto anterior no es del todo contundente, en la medida que las familias sin importar cual sea su tipo, son en términos productivos dependientes unas de otras. Esto significa que para que una familia pueda contar con mano de obra suficiente para el desarrollo de algunas actividades productivas tradicionales, básicamente de aquellas asociadas a la chagra, a través de las cuales garantizan su seguridad alimentaria y su sostenimiento económico básico, dependa de la colaboración de mano de obra proveniente de otras familias en el marco de la estrategia señalada anteriormente y que corresponde con el ejercicio de los lazos de solidaridad.

La práctica de la solidaridad se materializa, entre otras, a través de la minga que permite satisfacer demandas de mano de obra en ciertos momentos del uso y manejo de los espacios cultivados. La minga se define como un trabajo asociado o comunitario. Para su realización, es necesario que la familia dueña de la chagra solicite

la colaboración de parientes, vecinos y/o amigos, especialmente cuando se está abriendo una chagra nueva y utilizar esta ayuda en la realización de actividades como la socala y la tumba; a cambio ésta ofrece durante el día de trabajo, mambe, ambil, alimento y bebida. La minga tiene importancia no solo como una estrategia productiva, ya que esta se constituye en un sistema de cohesión e integración comunitaria; es un espacio para la comunicación y fortalecimiento de lazos sociales, es además un medio para la dinamización y conservación del conocimiento y las prácticas tradicionales.

### **3. La práctica de los conocimientos tradicionales asociados a la sostenibilidad de la autosuficiencia alimentaria**

El sistema de producción tradicional indígena está integrado por actividades como la caza, la pesca, la recolección de especies del bosque y la agricultura. Esta última, desarrollada a través de las chagras, conforma en sí misma un sistema que involucra un conjunto de conocimientos y prácticas tradicionales, que permite a las familias contar con una diversidad de especies útiles para el autosostenimiento y satisfacción de necesidades básicas de las familias indígenas. Es además un espacio de integración social por medio del trabajo asociado, que permite el intercambio y reciprocidad de especies; la transmisión de conocimientos, entre otros.

Un mayor conocimiento de cada uno de los aspectos mencionados anteriormente, ha sido una constante preocupación constante de los pueblos indígenas, de las instituciones, de la academia, entre otros actores; lo anterior ha sido posible gracias al trabajo de investigación participativa adelantado con los pueblos indígenas de La Chorrera. De manera que a lo largo de los siguientes apartes se espera aportar al conocimiento que sobre las representaciones culturales de la chagra se han logrado en los últimos años.



### 3.1. Vivir bien - comer bien

Los pueblos indígenas localizados en el centro del departamento del Amazonas, autodenominado los *hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce*, asocian el concepto de *vivir bien* al concepto de *comer bien*. El cual se define como una actividad determinada por la abundancia de recursos alimentarios con que cuenta una familia, los cuales se garantizan por el tiempo y esfuerzos dedicados a las labores propias del sistema de producción tradicional como la agricultura (chagra), caza, pesca y recolección de frutos e insectos.

En este sentido, es necesario que una familia indígena tenga acceso a una amplia gama de productos alimentarios que le permita satisfacer las necesidades nutricionales requeridas. Comer bien es tener en abundancia hortalizas y frutos producidos en la chagra u ofrecidos por el bosque, es poder incluir dentro de la alimentación peces, carne de monte e insectos, que proveen las proteínas necesarias para una buena alimentación. Es tener disponibilidad, suficiencia y libre acceso a alimentos procesados como: casabe, fariña, caldos, casaramá, entre otros. La buena alimentación para las familias indígenas de los 7 cabildos, depende en buena medida, de la chagra, porque de ella se obtienen los productos necesarios-básicos para comer y vivir bien.

Lo primero es trabajar por la producción de la chagra para poder tener los tres golpes, que no falten los productos de la chagra, también los frutales naturales y que no falte la carne, el pescado... esto es para nosotros comer bien... sino se trabaja la chagra no se come bien.

Encuentros de *intercambio de saberes*, 2008 - 2009

El trabajo de la familia en la chagra permite tener en abundancia los recursos alimentarios propios o de la región que garantizan el *comer bien*. Dentro de estos productos, la yuca (*Manihot esculenta*) es el principal cultivo de la chagra y de la tradición culinaria de los pueblos indígenas de la Amazonia. Esta es empleada en la

preparación de casabe, fariña, caguana, casaramá, entre otros productos esenciales en la alimentación. Se cosechan también otros tubérculos complementarios en la alimentación como la batata (*Micropholis guyanensis*), la mafafa (*Xanthosoma sagittifolium*) y el ñame (*Dioscorea trifida*); frutos como el plátano (*Musa paradisiaca*), el guamo (*Inga edulis*), la maraca (*Theobroma bicolor*), el umari (*Poraqueiba serícea*), el mil pesos (*Oenocarpus bataua*), el aguaje (*Maurita flexuosa*) y la uva caimaroná (*Pourouma cecropiifolia*); hortalizas como la col (*Anthurium uleanum*), la cebolla, el tomate y el pepino.



Foto 11. Cocina familia indígena. Cabildo Cordillera. La Chorrera, Amazonas.

Sin embargo, para garantizar una buena alimentación, la familia además de los productos alimentarios de la chagra, debe tener acceso a alimentos que garanticen la ingesta de proteínas necesarias para una buena nutrición. Lo que se logra gracias a la dedicación a actividades como la pesca, la caza y la recolección, que facilitan el acceso a especies acuáticas (ícticas) como el cachorro (*Hydrolycus scomberoides*), el dormilón (*Hoplia malabaricus*), la lisa (*Leporinus agassizi*), la mojarra (*Plagioscion squamosissimus*), el picalón (*Pimelodella cf. gracilis*), el pintadillo (*Pseudoplatystoma fasciatum*), la sabaleta (*Brycon rubricauda*), y el simi (*Callophysus macropterus*). A especies terrestres como el armadillo (*Dacypus novemcintus*), la



boruga (*Agouti paca*), el cerrillo (*Pecari tajacu*), la danta (*Tapirus terrestres*), la guara (*Dasyprocta fuliginosa*). A aves como la pava (*Aburria pipile*), el paujil (*Mitu salvini*) y la panguana (*Crypturellus undulatus*); a insectos como el mojojoi y a hongos como la oreja de palo (Tabla 4).



Foto 12. Mujeres de la chagra. Cabildo Vegsam. La Chorrera, Amazonas.

Tabla 4. Especies ícticas obtenidas por las familias de cabildos indígenas. Complejo cultural de La Chorrera.

Cabildos	Productos pesca									
	Cachorro	Dormilon	Lisa	Mojarra	Picalon	Pintadillo	Sabaleta	Sardina	Simí	Otros
Asociación	1	5	5	8		6	5		6	5
Caisam			2	5		2		1		4
Capitanía			17	25	4	25	16	7	18	2
Cordillera	5		2		2					4
Okaina			2			2			3	4
Sta María			10	4	6	6	2		3	4
Vegasam		2	3	5		1		2		2

Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

Se observa también que las especies ícticas más consumidas por las familias de los siete cabildos fruto de su esfuerzo son la lisa, el pintadillo, la mojarra y el simí; en cuanto a las especies de cacería se evidencia que las mayor demanda son la boruga, la guara, el cerrillo, el tintín, el armadillo y la danta. Es notorio que en cabildos como Asociación, Capitanía y Santa María se utilizan casi la totalidad de especies reportadas (Tabla 5).

En términos generales, *comer bien – vivir bien*, conjuga todo un esfuerzo humano para recrear un sistema productivo integral: siembra, cosecha, recolección, pesca y caza. De este sistema y su riqueza alimentaria dependen la abundancia, la suficiencia, la disponibilidad y el libre acceso a los recursos alimentarios propios. La tabla 6 lista los productos utilizados por las familias indígenas del complejo cultural de La Chorrera, en su cotidianidad alimentaria.

Tabla 5. Especies de fauna terrestre, aves y otros obtenidos por las familias de cabildos indígenas. Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Cabildo	Productos caza													
	Armadillo	Boruga	Cerrillo	Danta	Guara	Mico	Mojojoi	Panguana	Paujil	Pava	Puerco	Tintin	Venado	Otros
Asociación	3	7	2	3	8	1	1	1	2			1	2	2
Caisam		4				1			1		3			
Capaitanía	19	10	16	15	19	7	6	6	8		1	1	15	6
Cordillera		8			3									1
Okaina		3	1		4							2		
Sta María	4	6		1	7					1		1		1
Vegasam	1	6	1		1				1			1		2

Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

Los mismos son obtenidos por las labores propias del sistema productivo tradicional y se caracterizan por tener un uso plural. Se corrobora que para el 100% de las familias encuestadas el esfuerzo de su trabajo se dirige a proveer los insumos necesarios



Tabla 6. Productos propios requeridos para una buena alimentación en cabildos indígenas. Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Comidas	Productos locales
Comida 1 Desayuno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Casabe y/o fariña (yuca brava)</li> <li>• Caldo con ají, casaramá (condimentos) pescado, maraca, hormiga, col, frijol verde, mojojoí (estos productos dependen de la disponibilidad de acuerdo de la época)</li> <li>• Maní</li> <li>• Caguana-almidón de yuca de rayar con frutales (piña, umari, asai, aguaje, chontaduro)</li> <li>• Jugo de frutas silvestres: mil pesos, canangucho, aguaje</li> <li>• Chicha (chontaduro, milpesos, aguaje, asai...)</li> <li>• Chucula de plátano</li> <li>• Plátano maduro frito, asado, cocinado</li> </ul>
Comida 2 Almuerzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Casabe, fariña (yuca brava), envuelto y/o arepa de yuca</li> <li>• Caldo: carne o pescado, ají, col, frijol, hongos comestibles, hormigas</li> <li>• Caguana</li> <li>• Jugos de frutas silvestres</li> <li>• Sancocho: mafafa, daledale, ñame, yuca, plátano, choclo</li> <li>• Plátano cosido, asado</li> <li>• Condimentos: cebolla, pimentón, cilantro, comino</li> <li>• Chicha</li> </ul>
Comida 3 Cena/comida	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Casabe, fariña (yuca brava), envuelto y/o arepa de yuca</li> <li>• Caldo: carne o pescado, mojojoí, ají, col, frijol, hongos comestibles, hormigas</li> <li>• Almendras silvestres (castaño)</li> <li>• Sancocho</li> <li>• Asados de hongo, mojojoí, pescado pequeño</li> <li>• Se comen frutas silvestres</li> </ul>

Nota. En el contexto de La Chorrera no se tiene un horario para comer, no se piensa en tres comidas en el orden estricto que lo hace una familia no indígena.

Fuente: Encuentros de intercambio de saberes 2008 - 2009.

para el comer bien. De manera notable el 66% de las mismas tienden a monetizar una parte de su producción tradicional, para el acceso a productos de consumo final que se demandan en busca de la satisfacción de necesidades introducidas. No obstante la tendencia a la comercialización de los productos propios, un importante porcentaje de las familias el 59% destina su producción al sostenimiento de las redes de solidaridad entre familias a través del intercambio y

donación de productos; a contribuir en la preparación de bailes tradicionales y mingas; finalmente, algunas familias 8% destinan una parte de su producción al levantamiento de animales domésticos. Esta información pone de manifiesto la vigencia de las prácticas y modos de vida indígenas tradicionales en medio de los cambios que se suscitan por la estrecha relación con la sociedad nacional (Tabla 7).

Tabla 7. Uso de productos de la chagra, la caza y la pesca por cabildo indígena. Complejo cultural de La Chorrera.

Cabildo	Familia	Venta	Intercambio	Alimento Animales
Asociación	15	13		
Caisam	13	11	22	1
Capitanía	29	17	10	2
Cordillera	14	13	18	5
Okaina	12	12	8	
Sta María	15	2	3	
Vegsam	8	2	2	
<b>Total</b>	<b>106</b>	<b>70</b>	<b>63</b>	<b>8</b>

Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

### 3.2. Tipos de chagras

Las familias indígenas, definidas como unidades de producción autónomas, invierten una buena parte de su tiempo y energías a las labores de la chagra, definida como un sistema de horticultura itinerante o de rotación, que constituye la principal fuente de subsistencia para los pueblos indígenas de la Amazonia colombiana. Como unidad autónoma, la familia está en capacidad de decidir qué cantidad de tierra necesita y que está en capacidad de sembrar, para poder satisfacer las necesidades alimentarias básicas de todos sus miembros. Además de garantizar la seguridad alimentaria, una buena planeación de la chagra le permite a la familia, poder contar con ciertos volúmenes de producción los cuales se destinan a: 1) el

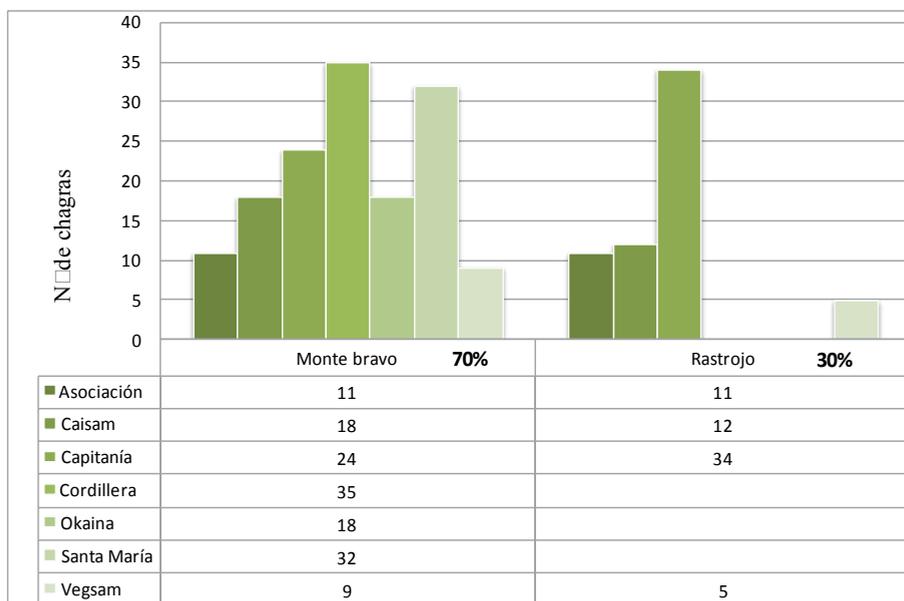


intercambio o comercialización con el fin de adquirir otros productos introducidos y considerados actualmente básicos dentro de la canasta familiar indígena (sal, azúcar, aceite, combustible, entre otros); 2) poder aportar a la tradición (realización de bailes y mingas) cuando así se requiera.

De acuerdo con lo expuesto y por la información reportada por el grupo de dinamizadores del complejo cultural de La Chorrera, una familia indígena para poder garantizar su sostenibilidad alimentaria, la provisión de ingresos y su aporte a los bailes, debe contar anualmente con dos chagras de *monte bravo* y dos chagras de *rastrojo*. Además y como norma de solidaridad y estrategia para mantener la unidad del territorio, este conjunto de chagras en un momento dado, debe permitir disponer de un remanente de productos que pueda destinar a ayudar al sostenimiento de una familia que no tenga las condiciones para satisfacer sus necesidades alimentarias y económicas básicas. Respecto a las 209 chagras reportadas por las 106 familias encuestadas, el 70% de las mismas corresponden a chagras de *monte bravo*; la mayoría de estas se concentran en los cabildos de Cordillera y Santamaría. El 30% de las restantes corresponden a chagras de *rastrojo*, distribuidas en los cabildos de Capitanía, Caisam, Asociación y Vegsam (Figura 2).

Según esta distribución de las chagras de monte bravo y rastrojo, es notorio el hecho de que en los cabildos de Cordillera, Okaina y Santa María no se hayan reportado chagras de rastrojo, lo que hace suponer que no obstante la posibilidad de tener chagras de rastrojos de rápida producción, las familias optan por hacer sus chagras en monte bravo porque cuentan con una oferta suficiente de bosques primarios, ya que en términos generales son suelos más fértiles, lo que les permite contar con una mejor producción. Sin embargo este hecho, obliga a las familias a sostener una cantidad de chagras suficientes en diferentes estados de desarrollo, de manera que se tengan chagras en producción que permitan satisfacer las necesidades básicas de la familia, mientras que las chagras nuevas inician su fase productiva.

**Figura 2. Tipos de chagras por familias en cabildos indígenas.  
Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.**



### 3.3. Destino de la producción de la chagra

La producción de la chagra, como ya se ha descrito, es multipropósito. Es decir, si bien su función principal es garantizar la autonomía y seguridad alimentaria de las familias, esta también debe permitir cubrir la demanda de productos para la reproducción y mantenimiento de la cultura, así como la obtención de bienes de consumo final exógenos que complementan en la actualidad la canasta familiar básica, por medio del intercambio o la comercialización de un excedente.

En primer lugar, la información en referencia al destino de la producción por el tipo de chagra, que las familias de los 7 cabildos indígenas del complejo cultural de La Chorrera dan a la misma, muestra que no existe una diferencia significativa entre los usos dados



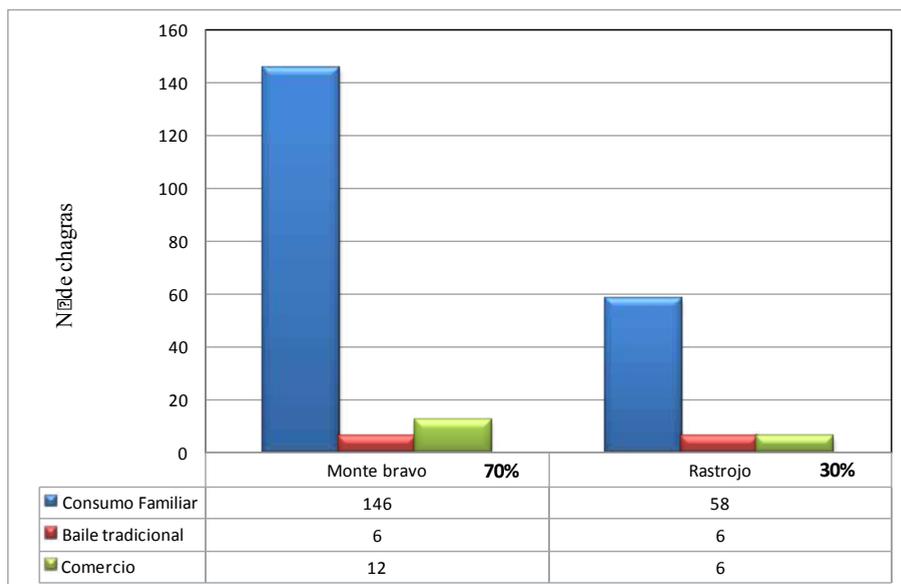
a la producción y los tipos de chagra. Tanto en las chagras de *monte bravo* como en las de *rastrojo*, más del 80% del total de chagras registradas tienen como único destino garantizar la satisfacción de las necesidades alimentarias de los miembros familiares. Esto permite aseverar que la mayor parte del esfuerzo de estas familias es invertido en las labores asociadas a la producción hortícola de acuerdo con los lineamientos establecidos desde el conocimiento tradicional; tiene como objetivo principal mantener una diversidad de especies alimentarias suficientes, que junto con los productos obtenidos a través de actividades como la caza y la pesca, posibilita a las mismas, la sostenibilidad de la autonomía y la seguridad alimentaria (Figura 3).

En segundo lugar, esta información permite afirmar también que no existen unas diferencias notables entre el número y el tipo de chagras destinadas a otros usos. En general, menos del 11% de las chagras de monte bravo y menos del 18% en las chagras de rastrojo, registran un doble uso a la producción: sus volúmenes de producción se destinan exclusivamente al sostenimiento de los bailes tradicionales, cuyas chagras están bajo la responsabilidad de los maloqueros; así como a la obtención de ingresos complementarios a través de la comercialización o intercambio de productos propios, para asegurar la adquisición de productos e insumos de consumo final. Esta información es una prueba práctica del grado de vinculación que tienen las familias indígenas con la economía local y la tendencia a la monetización, de la producción de subsistencia para la satisfacción de necesidades recientemente adquiridas.

Como complemento, se tiene la tabla 8, en la cual se puede ver como se destina la producción de las chagras de monte bravo y de rastrojo en cada uno de los 7 cabildos indígenas del complejo cultural de La Chorrera. Esta distribución permite reiterar que la producción de más del 85% de las chagras de los 7 cabildos tiene como destino principal el consumo alimentario de familias. En el caso de los cabildos de Cordillera y Vegsam se observa que la totalidad de chagras reportadas tienen como único destino la alimentación de

las familias; lo mismo sucede con la producción del total de chagras de monte bravo del cabildo de Asociación Nativa y de rastrojo del cabildo de Caisam.

Figura 3. Destino de la producción por tipo de chagra en cabildos indígenas. Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.



Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

Acerca de este hecho, si se tiene en cuenta que la chagra es concebida desde la perspectiva local como una despensa multipropósito (consumo familiar, tradición, comercio), la información reportada muestra el mayor esfuerzo de las familias de estos cabildos dedicado a garantizar la autosuficiencia alimentaria. Sin embargo, menos del 15% de las chagras indican la magnitud del esfuerzo aplicado por las familias en propiciar los recursos necesarios destinados: por una parte, a la adquisición de otros productos introducidos considerados básicos actualmente dentro de la canasta familiar indígena; y de otra parte, la producción que les permita dar cumplimiento a sus obligaciones culturales, es decir, el aporte de productos alimentarios propios para



la realización a bailes y mingas, y/o contribuir al sostenimiento de una familia en condición de dependencia alimentaria. Lo anterior, podría estar indicando la existencia de algunas restricciones para el mantenimiento y reproducción de la identidad cultural, así como para el sostenimiento de las redes de solidaridad que permiten tanto la cohesión social como la consolidación del territorio.

Tabla 8. Destino de la producción por cabildo y tipo de chagra.  
Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Destino	Asociación		Caisam		Capitanía		Cordillera		Okaina		Santa María		Vegsam	
	MB.	R.	MB.	R.	MB.	R.	MB.	R.	MB.	R.	MB.	R.	MB.	R.
Consumo familiar	11	11	17	12	24	30	35		18		32		9	5
Baile tradicional		1	4		1	5					1			
Comercio			4		6	6			1		1			
TOTAL	11	12	25	12	31	41	35		19		34		9	5

**MB** = Monte bravo – **R** = Rastrojo

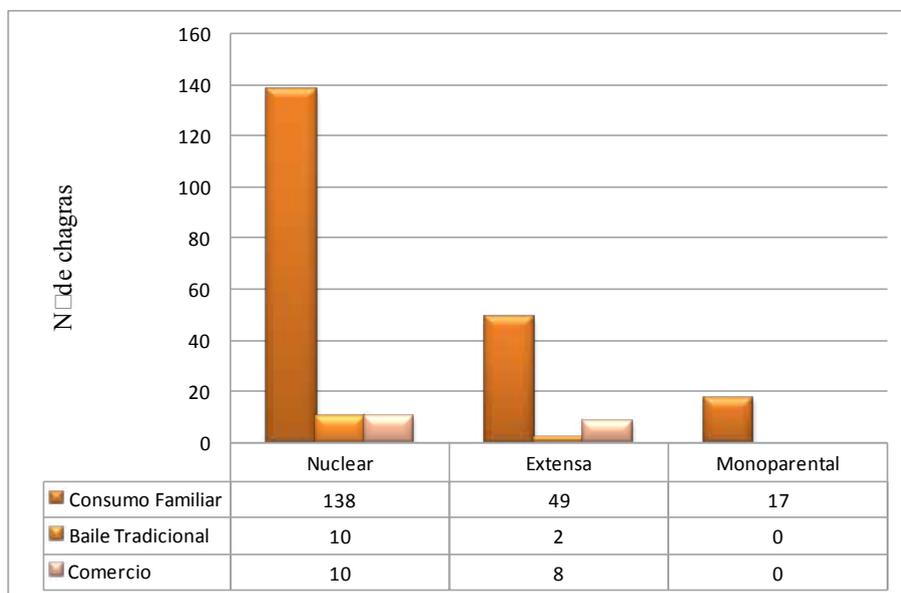
Fuente: Encuesta caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

El destino que se da a la producción de la chagra, también puede ser vista a través de la relación establecida con la cantidad de familias según su tipología tal como se muestra en la figura 4. Esta distribución, permite observar que tanto las familias *nucleares* como *extensas* de los siete cabildos, logran contar con una producción suficiente para abastecer la demanda de alimentos al interior de la familia; obtener recursos a través de la comercialización de productos propios, que se destinan a la satisfacción de otras necesidades. Así mismo, logran aportar a la cultura y al fortalecimiento de las redes de solidaridad.

De acuerdo con esa información, se destaca que las familias *monoparentales* dedican el total de su esfuerzo a la obtención de una producción para el consumo familiar. En la dirección de lo expuesto por los dinamizadores indígenas de los 7 cabildos, estas tienden a sufrir periodos de escases de alimentos y de recursos para la satisfacción de sus necesidades básicas. En términos generales se puede afirmar,

que este tipo de familias suelen tener una capacidad productiva bastante baja, ya que carecen de mano de obra suficiente, así como de insumos propios necesarios para la realización de mingas a través de las cuales puedan acceder a mano de obra asociada. Estas apreciaciones, hacen suponer que las familias *monoparentales* pueden incluso llegar a ser dependientes productiva y económicamente de otras familias; siendo generalmente, los padres o parientes cercanos a la cabeza de familias quienes asuman la responsabilidad de la manutención de la misma.

Figura 4. Destino de la producción por tipo de familia en cabildos indígenas. Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.



Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

Así mismo, cuando una familia *monoparental* y/o *unipersonal*, por alguna razón no cuenta con el apoyo de sus allegados, la cabeza o persona responsable de la misma, puede verse obligada a buscar otras actividades productivas no traicionales, que le garanticen una fuente ingresos destinados al sustento de sus familias. La vinculación de estas personas a actividades productivas remuneradas, genera



una ruptura entre la tradición y la cotidianidad de las mismas, toda vez que el tiempo y esfuerzo dedicado a dichas actividades va en detrimento del tiempo que podría dedicarse a las actividades productivas tradicionales. Es el caso de las labores asociadas a las chagras, las cuales son un medio para la reproducción y dinamización del conocimiento tradicional, sobre todo de aquel asociado al manejo y aprovechamiento del medio.

La vinculación a actividades productivas remuneradas no es una condición exclusiva de las familias *monoparentales* y/o *unipersonales* en el complejo cultural de La Chorrera. En la zona existe una tendencia de la población indígena en general a emplearse en actividades remuneradas, ofrecidas por las instituciones del Estado y ONG presentes. Es decir, es común que algunos miembros de familias *nucleares* y *extensas* busquen ocuparse en cargos remunerados como docentes, servicios generales, constructores, entre otros. Lo que no significa que necesariamente haya una total desvinculación de las actividades productivas tradicionales.

Igualmente, la información permite reafirmar lo argumentado en cuanto al uso o destino que se da la producción de una chagra por parte de las familias indígenas. Para que una familia cuente con productos suficientes que le permitan abastecerse de alimentos, intercambiar o comercializar productos para la obtención de recursos monetarios y aportar a la tradición cuando así se requiera, no está obligada a sembrar una chagra diferente para cumplir con cada objetivo. Sino que, como ya se ha dicho, la producción de la chagra es multifuncional, es decir, una chagra además de garantizar la autonomía y seguridad alimentaria de la familia, debe también generar un excedente que pueda destinarse al comercio o a la tradición, como se muestra en la tabla 9.

Se observa que la producción de cerca del 87% del total de chagras encuestadas en los 7 cabildos del complejo cultural de La Chorrera, se dedica exclusivamente al consumo alimentario de la familia. El 1%

Tabla 9. Destinos de la producción de las chagras por cabildo.  
Complejo cultural de La Chorrera.

	C. F.	B. Tr.	CM	C.F. / B. Tr.	C.F. / CM.	B. Tr. / CM	C. F. / B. Tr. / CM	Total
Asociación	21			1				22
Caisam	22		1	4	3			30
Capitanía	42	3	1	1	9		2	58
Cordillera	35				0			35
Okaina	17				1			18
Santa María	30			1	1			32
Vegsam	14			0	0			14
Total	181	3	2	7	14	0	2	209

C.F. = Consumo Familiar; B .Tr. = Baile tradicional; CM = Comercio

Fuente: Encuesta caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

de las mismas se destinan en su totalidad a la realización de bailes tradicionales y corresponden a las chagras ubicadas en el cabildo de Capitanía propiedad de un maloquero. Por otro lado, los cabildos de Caisam, Capitanía y Okaina reportaron chagras (1%) cuyo único objetivo es la comercialización de sus productos. La producción de aproximadamente el 10% de las chagras cuenta con una doble función:

- El 4% de las mismas, distribuidas en los cabildos de Asociación Nativa, Caisam, Capitanía y Okaina son empleadas en satisfacer el consumo alimentario de la familia y los aportes para la realización de bailes tradicionales. En este sentido, por tradición se sabe que solo los maloqueros destinan toda la producción de una chagra a la realización de bailes; ya que son ellos los encargados de llevar a cabo este tipo de eventos. Las demás familias no están obligadas a hacer este tipo de chagra, pero si a destinar, como se muestra acá, una parte de la producción de una de sus chagras para tal fin.
- Los productos obtenidos del 6% de las chagras, distribuidas en los cabildos de Caisam, Capitanía y Santa María, además del consumo familiar, se destinan al comercio.



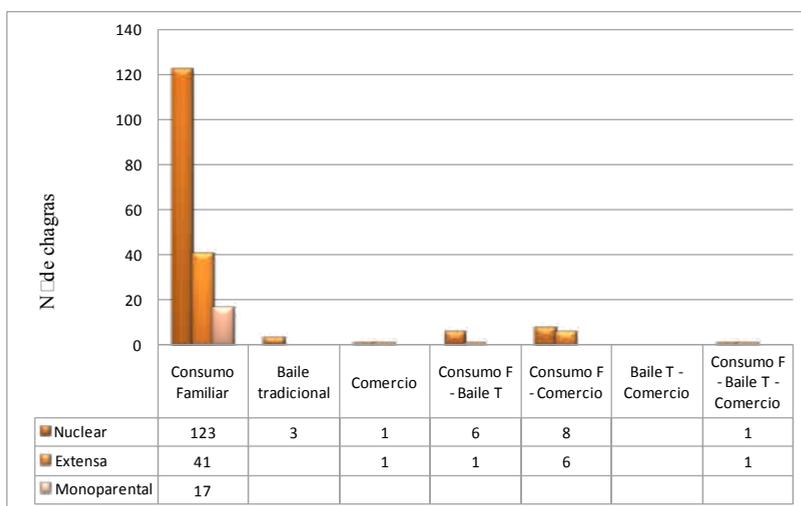
Lo anterior, podría estar indicando una tendencia en el complejo cultural de La Chorrera, que muestra que cada vez es mayor el porcentaje de chagras con volúmenes de producción destinados al comercio, en el marco de la creciente comercialización y monetización de la producción, dado que las familias demandan cada vez más productos o incluso servicios, para cuyo acceso se requiere contar con recursos monetarios. De otro lado, en consideración al aporte que una familia debe ofrecer al maloquero para la realización de bailes, estos volúmenes de producción se planifican cuando se anuncia la realización de un baile por parte de un maloquero.

La información confirma igualmente, la norma tradicional según la cual la producción de una chagra no debe destinarse simultáneamente a abastecer la práctica de la tradición y al comercio para la obtención de ingresos. No obstante ese principio tradicional, se observa que en el cabildo Capitanía se reportaron chagras cuya producción se destina a satisfacer los objetivos de tres tipos de demandas de productos propios: consumo familiar, bailes tradicionales y comercio.

Ahora, respecto de los usos de la producción obtenida por las chagras según la tipología de familias, la información corrobora el anterior análisis. De la figura 5 se desprende que el 87% del total de chagras reportadas por las familias nucleares, son destinadas únicamente al consumo familiar; el 2% de las mismas se dedicarían exclusivamente a la realización de bailes tradicionales. Así mismo, los productos del 1% de las chagras de estas familias serían comercializados. La producción del 10% de estas chagras tenía un doble objetivo así, las especies producidas en el 4% de las chagras se destinarían al abastecimiento alimentario de la familia y como aporte para la realización de bailes tradicionales; la producción del 6% restante, se utilizarían además del consumo familiar a la obtención de productos propios para la comercialización. Un poco menos del 1% de las chagras de las familias nucleares llegarían a tener tres usos simultáneamente.

En cuanto a las chagras pertenecientes a las familias extensas, se observa que el 82% de las chagras cuentan como único objeto el mantenimiento de la seguridad alimentaria de la familia; ninguna familia reportó tener chagras cuyos productos se destinarían únicamente a la realización de bailes, en cambio, la producción del 2% de las chagras que poseen estas familias se comercializa. Se denota que el 16% de estas chagras tienen más de un uso: el principal es el abastecimiento de alimentos para la familia, seguido de los volúmenes de producción que se destinan como aportes para la realización de bailes; así mismo se resalta que dentro de este conjunto de chagras de las familias extensas, existen algunas que además de proveer con productos alimentarios suficientes para el autoconsumo, también destinan parte de esa producción a su comercialización y para aportar a la realización de bailes tradicionales cuando así se requiriera. Finalmente la producción del 100% de las chagras reportadas por las familias *monoparentales* y/o *unifamiliares*, como se mencionó anteriormente, es destinada en su totalidad a satisfacer las necesidades alimentarias de la familia.

Figura 5. Destino de la producción de las chagras, por familia en cabildo indígenas. Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.



Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.



### 3.4. Principios fundamentales para hacer una buena chagra

El trabajo realizado durante los dos últimos años en el complejo cultural de la Chorrera en torno a la caracterización de las representaciones culturales de la chagra, ha permitido corroborar la idea de que las comunidades indígenas poseen un extenso conocimiento no solo del medio natural, sino de los procesos productivos con un aprovechamiento óptimo de los recursos naturales. Este saber se ve reflejado en la estrategia y las prácticas propias del sistema de producción tradicional, que permiten que una familia indígena pueda contar con abundancia de alimentos.



Foto 13. Cacique Cabildo Caisam. La Chorrera, Amazonas.

Esta estrategia requiere contar con un detallado conocimiento tradicional sobre el ecosistema. Los sabedores tradicionales conciben una distribución de tiempos en referencia a las épocas de invierno y/o verano (Tabla 10); en relación con estas épocas, se tienen identificados una serie de indicadores que permiten entender el estado del tiempo, de los animales y de la vegetación, como un todo. Lo anterior, permite a las familias indígenas saber el estado del ecosistema para la realización de las prácticas de uso y manejo en las chagras. Se parte por considerar como norma general que el año productivo comienza con el tiempo del *Friage Rozi* (*Royiz+mui*), el cual se considera determinante para la proyección del manejo y administración de las chagras.

La existencia de un conocimiento tradicional que se asocia a entender el mundo, implica una corresponsabilidad por parte de las familias indígenas frente a sus espacios cultivados, en el sentido de contar con unos *principios* fundamentales que garantizan la práctica del sistema de producción tradicional y por ende la sostenibilidad de su sistema de autosuficiencia alimentaria. La existencia de los *principios* es la base de conocimiento tradicional, para hacer una buena chagra y obtener una buena producción que sustente el *comer y vivir bien*. Corresponde a los siguientes:

- Existencia de un calendario de veranos. Hace parte de los indicadores del ecosistema que es necesario tener en cuenta para la organización y planeación del trabajo de la chagra. Este calendario representa los periodos de apertura de chagras y de aprovechamiento de frutales (Tabla 11).
- Revisión del convenio anterior y su cumplimiento. Incluye una revisión física y espiritual del terreno.
- Una adecuada elección del terreno.
- Hacer convenio (trabajo espiritual) con la naturaleza, desde el asiento tradicional a través de la coca, el tabaco, caguana y la manicuela.
- Controlar el trabajo por medio de las dietas (dieta) para



hacer socala, tumba, picada, quema, siembra, cuidado y aprovechamiento.

- Compartir los productos sin egoísmo para que no entre el mal espíritu a los productos.
- Mantener el diálogo con la naturaleza, con los tres reinos que mantienen la unidad y la relación con el medio natural.
- Tener buena disponibilidad de alimentos para la minga.
- Invitar con tiempo y buena información a las personas que van a trabajar en la minga.

Tabla 11. Calendario de veranos. Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

F+emona	Veranos	Época	Jakafa+ n+a+	Tipos de Chagras
Jifikotoma	De caimo	Agosto	Gakue	Rastrojo nuevo
Jizaikotoma	De guamo	Octubre	Gakue	Rastrojo nuevo
Rozikotoma	De piña	Noviembre - diciembre	Meido+ jedo+	Monte bravo o Rastrojo jecho
Yomatoma	De floración de chontaduro	Diciembre - enero	Gakue Nazik+fa+	Rastrojo nuevo Monte bravo
Yoirotoma	De caída de frutos sin madurar	Enero	Gakue Nazik+fa+	Rastrojo nuevo Monte bravo
Ej+rímona	De maduración de frutales (chontaduro)	Febrero	Nazik+fa+	Monte bravo
Tarekomona	De finalización de la época de chontaduro	Marzo	Nazik+fa+	Monte bravo
Jirada	Finalización de verano	Marzo - abril	Gakue Meido+ jedo+ Nazik+fa+	Rastrojo nuevo Rastrojo jecho Monte bravo

Fuente: Encuentros de intercambio de saberes, 2008 - 2009.

### 3.5. La apertura de la chagra

Las labores asociadas al proceso de apertura, siembra, cuidado y aprovechamiento de la chagra, están determinadas por dos elementos

inherentemente relacionados, por una lado se hace referencia a los conocimientos del medio natural y físico; por otro lado, se hace mención al conocimiento tradicional espiritual, a través del cual se regula toda intervención del hombre en la naturaleza.

En este sentido, para abrir la chagra se parte de la selección del terreno apropiado, básicamente se buscan suelos blandos, con buena humedad, con nutrientes y fértiles. Es un tipo de tierra que combina greda con arena, muy cercana a las riveras de los caños o ríos (Tabla 12). No obstante este conjunto de requerimientos físicos se coincide en afirmar, que la selección del terreno como todo el proceso de preparación, siembra y recolección, deben estar guiados por la práctica espiritual de los ancianos en los *mambeaderos* desde las malocas. Esta práctica consiste en pedir permiso a través de la palabra espiritual, para hablar con *Monifue R+gõ*, *Creador* o *Madre de la abundancia*.

... con los dueños de los reinos vegetal y animal, para que den licencia para hacer la chagra, para que limpien. También se habla con el espíritu del mal, para que deje trabajar.

Encuentros de *intercambio de saberes*, 2008 - 2009

El diálogo sostenido entre la *Madre de la abundancia*, *Monifue R+gõ*, tiene como propósito hacer un convenio espiritual en el que el chagrero se compromete a restablecer el equilibrio roto por acción de las labores de apertura de la chagra; a devolver al bosque y a los animales que en ella habitan su alimento y vivienda a través de la siembra de frutales. La población indígena considera que el cumplimiento de este acuerdo, garantiza la posibilidad de tener una buena chagra, una buena alimentación. Se cree también, que la no realización y práctica del mismo, genera una reacción desfavorable del ecosistema, de la naturaleza y de sus dueños para el bienestar de la familia indígena.

El trabajo para abrir la chagra y sembrarla se hace a través de las mingas. Como se definió anteriormente, esta es un sistema de



integración social, un canal para dar inicio al cumplimiento de los compromisos adquiridos con los dueños de la naturaleza, con el creador o *Madre de la abundancia Monifue R+gõ*. La fuerza, el ánimo y la protección para la realización de la minga, para hacer la socola y la derriba, se obtienen a través del espíritu del *tabaco*, *la coca* y *la yuca dulce*.

Tabla 12. Tipo de suelos identificados para la apertura de las chagras en cabildos indígenas. Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Tipo		Características				Especies sembradas / tipo de suelo
Idioma	Español	Textura	Color	Profundidad	Sitios	
Eyik+no	Gredosos	Fértiles Blandos Húmedos.	Amarillos Rojizos Naranjados.	~ 120 cm.	Bajial y/o vega. Parte alta. Partes intermedias.	Todas las especies de la chagra. Su aprovechamiento en las vegas depende del ciclo climático.
Guaman+e	Arenoso	Entre seco y húmedo	Negro Gris Blanco	~60 – 70 cm.	Parte alta. Bajial – vega. No hay relación con el color.	Maní, piña, barbasco, yuca, ocuye, ají, sandía, aguacate, pepino, coca, (en general especies de ciclo corto y transitorias)
Zafires.	Mantillosos Gredosos o Arenosos	Tiene una cobertura de humus de espesor entre 40 a 50 cm. Húmedos Suelos En la superficie hay material vegetal en descomposición.	Café oscuro	Mantilla con espesor entre 40 a 50 cm. La parte gredosa o arenosa con un espesor entre 50 y 60 cm. En total una profundidad de 120 cm.	Terrazas naturales	Frutales, piña, ocuye, marañón, barbasco

Fuente: Encuentros de intercambio de saberes 2008 - 2009.

Además de restituir el equilibrio roto en el proceso de apertura de la chagra, con la siembra de frutales el chagrero también está obligado a *dietar*, es decir, que debe cumplir con una serie de restricciones alimentarias y de comportamiento, para garantizar una buena producción y por ende asegurar una buena alimentación. Por ejemplo, el chagrero debe evitar consumir alimentos como el *mojojoi* cuando se va a preparar el terreno o cuando se va a sembrar; debe estar atento a fenómenos naturales como las fases de la luna, ya que no se debe sembrar en días con noches oscuras. Pero sobre todo está obligado a cumplir el consejo dado por el *Creador*, lo que significa rechazar la *Madre de la pereza Raira+e R+gõ*. La no realización de estas prácticas tradicionales o la mala realización de las mismas, se ve reflejado en el desequilibrio ecológico, en el descontrol climático, en la baja producción de la chagra, en la mala alimentación.

El dueño de la chagra para poder dar cumplimiento a al convenio establecido con la *Madre de la abundancia Monifue R+gõ*, debe poseer también un amplio conocimiento de las variaciones de los aspectos climáticos que repercuten en las labores de apertura, siembra, cuidado y aprovechamiento de la chagra. Según la tradición, el chagrero debe estar en capacidad reconocer los indicadores que le muestra el ecosistema para hacer una buena chagra, de igual forma, la naturaleza lo debe conocer a él.

Cuando se habla de los indicadores del ecosistema, se hace referencia a que el *chagrero* debe estar en capacidad de reconocer, saber e interpretar las variaciones climáticas que se presentan en un año y la relación de éstas con el comportamiento y ciclos reproductivos y productivos de la fauna y la flora. El conocimiento detallado de esta relación, permite a las familias indígenas tener una programación de actividades que se puedan realizar de acuerdo a cada periodo climático. En relación con la chagra, por ejemplo, este saber determina la época adecuada para la apertura, la siembra, cuidado y aprovechamiento de los productos cultivados.



Los indicadores del ecosistema están determinados por un ciclo anual, cuyo inicio está dado por la presencia de los friajes. Después de este tiempo, el año se divide aproximadamente en 21 periodos en los que se presentan de forma intercalada épocas secas y de lluvia (tabla 10). Este reconocimiento, va más allá de la identificación de aspectos físicos y biológicos, ya que se involucran en éste elementos culturales de carácter simbólico y ritual cuyo dominio está reservado a un sector de la población, básicamente a ancianos y sabedores. Los avanzados conocimientos y prácticas espirituales para el manejo de medio, pueden establecer a través del uso del *espíritu del tabaco*, *la coca* y *la yuca dulce*, canales de comunicación con los dueños de la naturaleza, a quienes además de pedir permiso, se debe agradecer con la práctica de rituales o bailes tradicionales, el beneficio que dan a la población por el uso y un aprovechamiento adecuado de los recursos que la naturaleza le ofrece.

Estas personas poseedoras de ese conocimiento especializado, pueden percibir manifestaciones imperceptibles para el resto de la población. Se dice, por ejemplo, que sólo los sabedores pueden escuchar el trueno del *chiruy* (cucha pequeña), que es el sonido que produce este pez cuando, con el fin de anunciar la continuidad del verano cambia de pozo o rompe una tinaja de barro, antes de que el pozo que habita se seque. Ese anuncio sirve a los chagreros para determinar la temporada de secado y quema de la chagra.

Es claro, que si bien se hace un reconocimiento del saber, de las normas y modos tradicionales que se deben seguir para hacer una chagra, para asegurar una buena producción y por lo tanto la abundancia de especies necesarias para la buena alimentación, en la actualidad hay una gran preocupación por el incumplimiento de la tradición, por el olvido o desconocimiento del calendario ancestral, guía fundamental para la realización de una buena chagra. Se cree que en un pasado aún cercano, la población cumplía de forma estricta con todos estos requerimientos, ya que reconocía, respetaba y hacía uso del saber ancestral heredado, que les permitía conocer

la naturaleza y mantener con esta y los seres que la habitan una relación de equilibrio. Sin embargo, por el contacto con la sociedad nacional, las instituciones y ONG, se ha perdido el conocimiento ancestral para hacer chagra, lo que ha implicado la aparición de descontroles que se reflejan en la enfermedad, en la desnutrición, en la pérdida del buen pensamiento y de la buena palabra, que se asocia también a la pérdida paulatina del idioma como elemento fundamental de la cultura.

Los jóvenes sufren porque no comprenden esa filosofía; y los caciques niegan el conocimiento, reservan cosas de la filosofía. Existe un problema de transmisión del conocimiento tradicional de los mayores y de las autoridades con los jóvenes en las prácticas de la chagra... Actualmente, los jóvenes ignoran la tradición cultural, no tienen interés por el aprendizaje del conocimiento tradicional. Los mayores, los sabedores, tampoco logran crear canales de comunicación que permitan a los jóvenes acercarse al conocimiento tradicional.  
Encuentros de intercambio de saberes, 2008 – 2009

La pérdida de las palabras filosóficas que se empleaban para hacer chagra que ha implicado que los jóvenes deben hacer esfuerzo para aprender esas palabras.  
Encuentros de intercambio de saberes, 2008 - 2009

### **3.5.1. Socala - Air+ina**

Es la actividad que se realiza para limpiar alrededor de los árboles grandes antes de la tumba. Es una actividad que, por lo general, es realizada por la familia. Sin embargo esta actividad también puede ser realizada en minga. Realizar la socala de una u otra forma, depende del tamaño del área de la chagra que se va a tumbar. Así mismo, el tamaño de la chagra y la cantidad de mano de obra con que se cuente, determinan el tiempo dedicado a esta actividad. Por ejemplo, se tiene que una familia de cuatro miembros, gastará en promedio una semana en la socala de una chagra de una hectárea, trabajando cuatro horas diarias. Comúnmente para esta labor se



utilizan como herramientas el machete - Yoefai, la piedra de amolar - Nof+k+ y/o lima.

Desde el conocimiento tradicional, se define la socala como una *guerra espiritual*, entre el ser humano y la naturaleza. Es una guerra que se sostiene espiritualmente desde el mambeadero, en la que la familia está obligada a sostener un diálogo con la *Madre de la naturaleza Monifue R+gõ* y otros seres espirituales, con el fin de lograr los permisos necesarios para poder alterar con el establecimiento de la chagra, el equilibrio del medio natural. Así mismo, en la medida que se pide permiso, se hace un convenio con la naturaleza que obliga a la familia a restablecer con su trabajo el equilibrio roto, a cambio recibirá abundancia, tendrá una buena chagra.

Para poder llevar a cabo este proceso, es necesario que el chagrero diete; que desde el mambeadero el hombre ofrezca a estos seres espirituales *ambil* y *coca*; por su parte la mujer, ofrezca *manicuera* y *caguana*. En términos generales, se dice que esta *guerra espiritual*, es en sí misma un proceso de curación, en el que por medio del ofrecimiento de *ambil*, *coca*, *manicuera* y *caguana* se endulzan los corazones de los dueños y espíritus de la naturaleza.

### 3.5.2. La tumba o derriba - Ráriya

La tumba hace referencia a la tala de árboles grandes y de gran grosor, que se realiza aproximadamente una semana después de haberse realizado la socala. Esta es una actividad que generalmente se realiza en minga. En la actualidad, en esta labor se emplean herramientas introducidas como el hacha *Jata*, la piedra *Nof+k+* o lima; en el pasado se empleaban herramientas tradicionales como *Yaira* - hacha de piedra y *Kayak+* - piedra para hacer fuego, que permitían tumbar los árboles.

Quienes llevan a cabo esta actividad están expuestos a una gran cantidad de riesgos de sufrir accidentes. La derriba debe estar

precedida por el trabajo espiritual y nocturno de curación que se realiza desde el mambeadero, para endulzar los corazones de las madres de la naturaleza para *quitar poder, para que se ablanden los palos que se van a tumbar; para ahuyentar el mal espíritu, para que no hayan peligros, para que no hayan accidentes.*

El tiempo disponible entre la socala y la tumba se dedica a la preparación de la minga, la cual exige la realización de tareas compartidas entre hombres y mujeres, ya que es necesario, para poder ofrecer abundante alimento y bebida a los participantes, sacar yuca para la preparación de caguana, casabe, tamales y arepas; recoger frutas que hayan disponibles según la época; cazar y pescar para que haya carne y pescado. Así como se hace con los dueños de la naturaleza, el día de la minga y como fuerza para el trabajo, el hombre deberá ofrecer a los invitados coca y ambil, la mujer caguana y manicuera. Cuando una familia no está en capacidad de ofrecer abundante comida a los participantes, debe retribuirlos posteriormente compartiendo con ellos los productos cosechados.

Como usted trabajo [sic] tiene derecho a comer...  
Encuentros de *intercambio de saberes*, 2008 - 2009.

La minga es una actividad que se rige en términos generales por su preparación desde el mambeadero, sin embargo existen diferencias entre el trabajo previo que hace desde el mambeadero un maloquero, al que hace un comunero. El trabajo espiritual previo que realiza un maloquero, consiste básicamente en una oración o rezo en el que se encomienda a los dueños de la naturaleza, además del trabajo que se va a realizar, el manejo general del mundo, del medio natural y de todos los seres que lo habitan; en este sentido se dice que su oración es *amplia, universal*. En el caso del comunero, su trabajo ritual previo es más simple, ya que su oración está enfocada solo en el trabajo que se va a realizar, es una oración para prevenir accidentes, para contar con buen tiempo y rendimiento del trabajo asociado.



Fotos 14, 15, 16 y 17: Tumba de la chagra. La Chorrera, Amazonas

### 3.5.3. La picada - Kogaika

Después de la tumba, el dueño de la chagra espera tres días para efectuar la *fanaka*. Es una actividad preventiva que consiste en observar que todos los árboles hayan caído, que no haya ramas o troncos que puedan ocasionar accidentes. Es un tiempo en el que se espera que el viento tumbe aquellos palos que quedaron en pie después de la tumba; antes de que se inicien trabajos como la picada. Cuando la acción del viento no es suficiente, el dueño de la chagra deberá realizar una actividad adicional para tumbar aquellos árboles que no cayeron. Posterior a la *fanaka*, el chagrero destina aproximadamente dos días, a la picada que consiste en bajar y picar las ramas de los árboles, para despejar toda el área de la chagra. De esta labor depende el éxito de la quema. Como herramientas para este trabajo se emplean el machete y el hacha.

### 3.5.4. Quema - *Re+k+r+go*

Después de la *fanaka* y la *kogaika* se deja secar el material vegetal durante un periodo comprendido entre 1 y 2 meses. El material vegetal seco se llama *Ruir+*, que es la comida de la madre del fuego o candela *Re+k+r+go*. Cuando se va a iniciar la quema se le ofrece a *Re+k+r+go* alimento expresando:

...aquí esta lista su comida, aquí está lo suyo.

Encuentros de *intercambio de saberes*, 2008 - 2009

La quema es una labor a través de la cual el material vegetal resultante del proceso de tumba y picada se convierte en abono, en un fertilizante del suelo. Es un proceso que reviste un alto grado de riesgo, por lo que se debe hacer de forma controlada y coordinada entre las personas que participan de la misma. Estas deben identificar la dirección en la que este soplando el viento, esto con el fin de evitar una propagación del fuego a áreas externas a la chagra; así mismo es necesario que acuerden el punto exacto en el que cada uno dará inicio a la quema y por donde deberán salir, con el fin de no quedar encerrados por el fuego.



Foto 18: Quema de la chagra. La Chorrera, Amazonas.



En general, esta tarea es realizada por dos personas mayores de edad, comúnmente los cónyuges u otros miembros de la familia propietaria de la chagra. La quema se inicia prendiendo fuego a la rama seca de una palma - *Je+kue* o de un árbol - *Bobaie*. Un día después de la quema y antes de dar inicio a la siembra, el dueño de la chagra está obligado a hacer una revisión para verificar que todo se haya quemado bien. Cuando no se quema en su totalidad todo el material vegetal seco, es necesario hacer una actividad posterior conocida como *despalizada*, la cual consiste en amontonar palos y ramas sin quemar. Este material vegetal así organizado es quemado; esta acción se conoce como *hogueriada* y se define como una labor de limpieza para despejar completamente el área de las chagra y fertilizar el suelo. Una vez realizadas todas estas acciones se dice, en términos de la tradición, que ya están dadas todas las condiciones para recibir a *Rijiya*, *Madre de la siembra*.

### 3.6. Tipos de chagra y tiempos de siembra - *Rijiya*

La población del complejo cultural de La Chorrera, diferencia las chagras de acuerdo con las condiciones físicas y naturales del terreno, y las razones por las cuales son establecidas. Esta diferenciación permite reconocer dos tipos complementarios de chagras: *chagra de monte bravo* y *chagra de rastrojo*. De acuerdo con la actividad de la quema, estos dos tipos de chagras adquieren otros nombres:

- La chagra de *monte bravo* dispuesta para la quema se llama *lka+e*; ya quemada se llama *+goi*.
- La chagra de *rastrojo* lista para la quema se llama *Gakue*; ya quemada se llama *+goi*.

Las chagras de monte bravo, se siembran en montes vírgenes o en rastrojos maduros con más de 20 años, cuyos suelos se caracterizan por ser fértiles. Estas condiciones, garantizan la producción permanente de alimentos y de especies *bien jechas*, razón por la cual estas

chagras son consideradas la base fundamental de la alimentación. Este tipo de huertos se siembran anualmente; cada familia puede elegir de acuerdo con sus características y necesidades si siembra una grande o varias pequeñas. Es necesario que cada familia tumba monte bravo para establecer su chagra, de lo contrario se dice que estará expuesta a sufrir periodos por escasez de alimentos, que de acuerdo con la experiencia de la población indígena, pueden abarcar periodos hasta de dos años aproximadamente.

En el complejo cultural de La Chorrera, el conocimiento tradicional asociado al uso y manejo dado a las chagras tanto de monte bravo como de rastrojo, se relaciona con una clasificación de acuerdo con la etapa o fase de crecimiento en la que se encuentren las mismas (Tabla 13). Se resalta que el término *abandono* de las chagras no es considerado apropiado, toda vez que la producción en las mismas no termina con la producción de la yuca, sino que continúa con la producción de los frutales.

Tabla 13. Clasificación de la chagra - Jakafa+ - por etapas en cabildos indígenas.  
Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Etapa	Definición	Periodo
<b>Comofa+</b>	Chagra nueva	Entre 1 y 3 meses
<b>Como f+d+d+fa+</b>	Chagra joven	Entre 4 y 6 meses
<b>Como eboid+fa+</b>	Chagra a punto de ser cosechada	Entre 7 y 8 meses
<b>Jed+d+fa+</b>	Chagra en producción	Entre 9 y 23 meses
<b>Jefa+</b>	Chagra a punto de terminar su producción, a punto de convertirse en rastrojo de frutales (Riare) o en espacios que se dejan crecer para la reposición del suelo (Méido+).	Entre 24 y 48 meses

Fuente: Encuentros de intercambio de saberes 2008 - 2009.

El proceso de apertura de estas chagras se inicia aproximadamente en el mes de noviembre (verano de piña o *Rozikotoma*) y se finaliza entre los meses de enero y febrero con la siembra. Se estima que



estas comienzan a producir en su totalidad aproximadamente a los 9 meses de sembradas (algunas especies pueden ser cosechadas antes) y pueden estar en producción por 36 meses más. Estas chagras además permiten una utilización óptima de los suelos, ya que pueden ser resembradas hasta los 6 años después de establecidas.

Como complemento de la chagra de monte bravo, una familia debe abrir chagras de rastrojo. Estas se abren en áreas que después de haber sido usadas son abandonadas para su regeneración natural y permitir la recuperación del suelo. Son áreas que en promedio tienen entre 5 y 10 años de regeneración, cuyos niveles de fertilidad son bastante limitados. Este factor hace que su producción sea poca y de baja productividad; adicionalmente su producción se da en menor tiempo y su duración promedio se ubica en un rango aproximado de 6 a 18 meses. Estas chagras son conocidas también, como *chagras de emergencia*, ya que mientras las chagras de monte bravo inician su etapa productiva, estas proveen a las familias de especies básicas para la alimentación. Las chagras de rastrojo se abren generalmente en los veranos de agosto (verano de caimo o *Jifikotoma*) y octubre (verano de guamo o *Jisaikotoma*) o cuando no ha sembrado chagra de monte bravo. Estas requieren mayor cuidado que una de monte bravo, pues se enrastrojan con facilidad.

Lo dicho anteriormente, explica porque una familia indígena, como estrategia de producción para poder contar con abundancia de alimentos, debe tener chagras de monte bravo y de rastrojo. Esta estrategia requiere además, de un detallado conocimiento y manejo de los tiempos de siembra y de cosecha; de un adecuado manejo y administración de la chagra. Por esta razón, la pérdida del saber tradicional sumado a la mala administración de los productos de la chagra, se reconocen como causas fundamentales de la mala alimentación, de que las familias no logren en la actualidad en términos de la tradición cultural *vivir bien*.

### 3.6.1. Estrategias de siembra



Foto 19. Siembra de la chagra. Cabildo Asociación Nativa. La Chorrera, Amazonas.

Antes de dar inicio a los trabajos de la siembra, es necesario que desde el mambeadero se haga un contacto con la *Madre de la siembra Riádaño*, para que esta espiritualmente se encargue de enfriar y fertilizar el suelo, para que todas las semillas se desarrollen bien. En este tiempo, también debe efectuarse la selección y clasificación de semillas. Es indispensable contar con los canastos para el traslado de las mismas de una chagra a otra o el medio de transporte (canoa o bote) si es necesario el trasladarlas por el río. La siembra es una labor familiar; el tiempo destinado a esta actividad, por ejemplo, para chagras de una hectárea es de aproximadamente 9 días. Es un proceso ordenando y sucesivo, donde las especies a cultivar se siembran de acuerdo con la distribución de las especies originarias del monte bravo. Cada especie sembrada en la chagra, reemplaza una especie del monte. Se tienen identificadas tres etapas de siembra:

- Sembríos *primarios*: Aiyago, maíz, arroz, sandía, tomate, pepino, albahaca, fríjol cebolla, lulo, entre otros.
- Sembríos *secundarios*: Yuca, mafafa, plátano, caña, ñame, batata,



piña, daledale, entre otros. La siembra de la yuca se efectúa en minga.

- Sembríos *terciarios*: Frutales, coca, barbasco y se cierra con tabaco. Después sembrar esta última especie la chagra no puede ser pisada entre 15 y 21 días. Con la siembra del tabaco culmina la labor de la *Madre de la siembra*.

En esta labor se utilizan las siguientes herramientas: el machete para cortar los palos, *Monifuetoiz+* para la siembra y sacar punta. Con el palo *Monifuetoiz+* se siembra el maíz, el arroz y la piña. También se utiliza el barretón tradicional (palo con punta plana), el palín, el barretón de hierro para la siembra de plátano, mafafa, batata, daledale. El machete se utiliza para la siembra de yuca, con el palín tradicional hecho con la *paleta* (omoplato) *del morrocoy* se siembran los frutales.

### 3.7. Cuidado de la chagra - *Jakafa+ Enuano*

La buena producción de la chagra, depende no sólo del cumplimiento de las normas y requerimientos tradicionales para poderla abrir y sembrar, pues una vez se establece, la familia debe seguir cuidando de ella, limpiando, abonando y controlando las plagas que eventualmente puedan estar atacando los cultivos. Por esta razón, para las familias indígenas de La Chorrera, la chagra es concebida como un hijo, que necesita ser querido y cuidado con esmero.

El cuidado y mantenimiento de la chagra, al igual que la preparación del terreno y la siembra, se rige por la práctica espiritual de los ancianos en el mambeadero, donde a través de la palabra espiritual, de la oración se pide permiso, protección y abundancia a *Monifue R+gõ* (Madre de la abundancia). En la práctica cotidiana, en el área de cultivo las familias aprovechan los residuos resultantes de la limpieza de la chagra para la preparación de abonos y repelentes naturales.

Es importante anotar, antes de iniciar el recorrido por los métodos tradicionales de elaboración de abonos y repelentes para el cuidado de la chagra, que no todas las personas recurren a la oración como canal de comunicación y de negociación con *Monifue R+gõ* para hacer y mantener una buena chagra; pues hay quienes prefieren hacer usos de plantas tradicionales o plantas madres, que poseen el espíritu, la fuerza y poder de los seres espirituales, de los dueños de la naturaleza.

Después de la quema de la chagra, antes de sembrar las especies de subsistencia, se siembra una planta tradicional llamada Juraño que permite la abundancia en la chagra. En la tradición se utilizan plantas madres para dar fuerza a la abundancia de las plantas alimenticias. Otros aplican la oración para la abundancia de la chagra.

Encuentros de *intercambio de saberes* 2008 - 2009

### 3.7.1. Estrategias empleadas para el cuidado de las chagras

El primer cuidado es la limpieza de *Ekorue* en la chagra, esta hierva (maleza) trae plagas e invade todo el terreno ahogando y compitiendo por el alimento de las plantas sembradas. Se hace a los 3 meses después de haber sembrado, cuando *Ekorue* tiene aproximadamente 60 cm de alta (chagra nueva). Esta labor se realiza en chagra de monte bravo y rastrojo, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: 1) la limpieza se inicia con las chagras de rastrojo, que se enmontan más rápido que las de monte bravo y son de más rápida producción; 2) en las chagras de monte bravo bien quemadas se limpia después de los 6 meses.

Después de arrancar las malezas, estas se amontonan junto con otro material vegetal resultante de la limpieza en los cuatro puntos cardinales de la chagra. Se les prende fuego que no produce llamas sino abundante humo espeso, por ser material verde. Este humo es



importante, porque es considerado el alimento (abono), que el dueño de la chagra da a las plantas; es el calor que este transmite a sus plantas, como el calor y protección que se da a los hijos. Este humo ayuda a mantener alejados los espíritus dañinos.

La segunda limpieza se hace entre los 6 y los 8 meses (chagras a punto de ser cosechadas); se realiza la limpieza de todo tipo de malezas; se arrancan matas de yarumo que alcanzan hasta 60 cm de alto. En esta etapa de cuidado también se observan las bases de las plantas (plátano, piña, mafafa) y se revisan si existe presencia de gusanos (tornillo), cucarrones, mariposas, para su eliminación. Después de limpiar y ver que las plantas no tengan insectos que los ataquen, se repite el proceso de alimentar y dar calor a las plantas con el humo resultante de la quema de las malezas.

La tercera limpieza se realiza entre los 8 y 18 meses (chagras en producción). Se limpia a medida que se va cosechando. Se aplica en los sembrados de coca y frutales, se van podando las matas de yuca que aún no se cosechan. En esta etapa no es necesario humear, se efectúan hogueras que tienen como único fin, quemar los residuos resultantes de la limpieza. En esta etapa se desorilla, es decir, se arrancan las matas de yuca y otras matas como yarumo, carguero, espinas, cortadera, que quedan alrededor de la chagra, para proteger toda la siembra de la acción de animales como la guara o la boruga. Esta acción se define como un *tapaje* para la protección del alimento de la familia; *para proteger todos los peces* (yucas) que quedaron dentro del *tapaje*.

En la tradición indígena, el cuidado y manejo del medio involucra una relación directa (de pares) entre las especies de la chagra y el mundo animal; por esta razón la yuca y especies como la uva y la piña tienen su par o igual en los peces. Otras especies como el umarí tienen su par o igual en el mundo de los animales terrestres como la danta y en el caso del guamo la relación se establece con el mico cotudo. Es así como al comer yuca o proteger el cuidado del

sembrado de yuca, se dice que se está comiendo pescado o está haciendo una *tapaje* para protegerlos (Tabla 14).

Por esta relación entre el mundo animal y vegetal, se hace necesario cuando en el momento de hacer chagra, pedir permiso y hacer un convenio con los dueños de la naturaleza para poder tumbar, además está el compromiso de reemplazar lo que se tumba para sembrar. De sembrar aquellas especies que sirven para endulzar los espíritus de la naturaleza. Cuando estos compromisos no se cumplen hay enfermedad, mala producción y hambre.

Tabla 14. Relación entre las especies de la chagra y el mundo animal, en cabildos indígenas. Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Vegetal	Animal
Yuca blanca - <i>Maikaj+</i>	Pintadillo - <i>Inae</i>
Uva caimaronana - <i>J+r+koj+</i>	Tucunaré - <i>J+r+kodo</i>
Piña - <i>Roziko</i>	Mapará - <i>Roziko</i>
Umarí verde - <i>Nekaz+</i>	Danta - <i>Zuruma</i>
Guamo - <i>Jizaie</i>	Mico cotudo - <i>Iu</i>

Fuente: Encuentros de intercambio de saberes, 2008 - 2009.

Existe una cuarta limpieza. Se aplica a los frutales y se desarrolla en tres fases: la primera para que crezca bien; la segunda cada 6 meses antes del florecimiento y la tercera para limpiar los frutales antes de ser cosechados (Tabla 15). Las herramientas más utilizadas en el cuidado de la chagra son el machete, la piedra de molar o la lima, el hacha, mechera o fosforera; eventualmente se emplea la mano para deshierbar. Dentro del cuidado y control de la chagra se tienen como herramientas también los perros, las escopetas y otros tipos de trampas tradicionales, para capturar roedores y otros animales que atacan los cultivos.



Tabla 15. Etapas del cuidado de la chagra en cabildos indígenas.  
Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Cuidados	Periodo	Etapas de la chagra	
		Idioma	Español
Primera limpieza de ekurue y humeada	Entre 1 y 3 meses	Comofa+	Chagra nueva
Primera limpieza de ekurue y humeada	Entre 4 y 6 meses	Como f+d+d+fa+	Chagra joven
Segunda limpieza de ekurue y humeada	Entre 7 y 8 meses	Como eboid+fa+	Chagra a punto de ser cosechada
Tercera limpieza de ekurue por sectores	Entre 9 y 23 meses	Jed+d+fa+	Chagra en producción
	Entre 24 y 48 meses	Jefa+	Chagra a punto de terminar su producción

Fuente: Encuentros de intercambio de saberes, 2008 - 2009.

### 3.7.2. Métodos tradicionales para preparación de abonos y repelentes

Las familias indígenas del complejo cultural de La Chorrera, tradicionalmente poseen una gama de alternativas para incrementar la fertilidad de los suelos de las chagras y permitir su productividad. Se tienen las siguientes:

- Abonos verdes o malezas cortadas: resultan de la limpieza de la chagra, se amontonan al pie de las plantas que están en mal estado.
- Ceniza natural: resulta de la quema cuando se está preparando el terreno seleccionado para la chagra.
- Ceniza de la hornilla: se obtiene de la leña que se emplea como combustible del fogón de la cocina de las viviendas. Esta ceniza se aplica en aquellas plantas que no estén creciendo

o desarrollándose adecuadamente. Se emplea también, como repelente contra cucarrones, grillos, bacterias y hongos.

- Humo, alimento de *Monifue R+gõ*: se produce por la quema de las malezas resultantes de la deshierba o limpieza de la chagra. Este humo representa el calor del dueño de la chagra, es el calor que alienta a las plantas, por lo que se define como el medio más eficaz para transmitir la oración que garantiza que haya abundancia. Según la tradición, fue la primera mujer, la mujer de la abundancia quien a través del humo posibilitó que crecieran las especies sembradas en abundancia. También es usado como repelente contra insectos.
- Palos podridos: Se obtienen de la limpieza de la chagra. Se utilizan como abono de los frutales que se traen de otras chagras (se pican y amontonan alrededor del tronco).
- Tierra negra: que queda de la quema; se recoge y se ubica en los tubérculos para que crezcan bien.

### 3.7.3. Animales e insectos que atacan los cultivos

Desde el conocimiento tradicional indígena todos aquellos animales, conocidos popularmente como *plagas*, que sobreviven a expensas de los cultivos de la chagra, en detrimento de la productividad y consecuentemente de la posibilidad de que haya abundancia, son considerados seres dañinos. El control de estos seres, de igual forma, se hace a través de las prácticas espirituales, de la puesta en práctica del saber tradicional tanto en el mambeadero como en la cotidianidad de las familias.

Mediante la aplicación del saber tradicional y el uso del *ambil* se acuerda con los reinos de las avispas, las hormigas y las abejas, el control de los gusanos que atacan a todas las especies de la chagra. Animales que atacan los cultivos de las chagras como insectos, gusanos y larvas, se controlan mediante la aspersión manual de ceniza previamente rezada en el mambeadero. A continuación se



presentan algunos de los métodos más representativos culturalmente para inhibir o frenar el accionar de estos seres dañinos.

- **Dietar:** como método preventivo, el dueño de la chagra debe dietar durante el proceso de apertura y siembra de la chagra.
- **Plantas celadoras:** son especies como el Aiyago, que se siembran para que vigilen y protejan la chagra del ataque de roedores como los ratones, la guara y el cerrillo, que atacan a los tubérculos.
- **Caza:** los roedores que se alimentan de los tubérculos de la chagra, además de controlarse con la siembra de plantas como el Aiyago, se regulan mediante la caza con trampas, perros o más recientemente con el uso de escopetas. Debe tenerse en cuenta, que estas especies, una vez cazadas, son aprovechadas como fuente de proteína en la dieta humana.
- **Deshoje:** plagas como el gusano tornillo, que ataca el plátano, la caña, la mafafa, el maíz y la col. Se controlan manualmente quitando a la planta las hojas dañadas.

Además del control de animales como los roedores y los gusanos, los chagreros deben saber reconocer y regular una amplia variedad de hormigas que atacan la mayoría de cultivos. De estas las más conocidas son:

- **Arriera negra, culona de cabeza picante - *ly+fuiza*:** esta especie se come las hojas de todos los cultivos de la chagra, excepto de las especies resinosas como el plátano, el caimo y el bore. En términos del saber ancestral, ningún reino animal ejerce control sobre este ser dañino. Sin embargo, existen prácticas tradicionales con las que se regula la acción de estas hormigas. Se sabe por ejemplo, que el calor del cuerpo de la mujer menstruante o en embarazo ahuyenta estos animales, por eso es ella la encargada de ir a recoger o sacar del nido las hormigas de esta especie que serán empleadas en la alimentación humana. Llama la atención que esta práctica,

aunque se considera efectiva, en la actualidad esté en desuso. Otras formas de control de la *ly+fuiza+* son: se cree que cuando llueve y truena se debe golpear el nido con un palo. También puede ponerse fariña salada sobre el nido ya que la sal hace que éste se humedezca lo que las obliga a abandonarlo. Una de las formas de regulación más difundidas y practicadas entre la población indígena del complejo cultural de La Chorrera, está dada por la inclusión de esta y otras especies de hormigas en la alimentación y en preparaciones culinarias como el *Casaramá* (ají negro).

- Arriera rojiza - negra voladora y nocturna - *Neiza+*: esta variedad de hormiga, también se come las hojas de todos los cultivos, especialmente los de coca, yuca y hortalizas en general; no ataca las especies resinosas. Esta es una especie de fácil control, ya que basta con destruir o quemar el nido para que estas se alejen. Esta especie, específicamente las reinas, también se emplea en culinaria en la preparación del *Casaramá* y del caldo de hormiga.
- Arriera que tiene el nido en el árbol - *+beneiza+*: esta especie se caracteriza por ser de colores café, negro o rojizo y con algunas vellosidades. A diferencia de las dos especies antes mencionadas, esta hormiga no es comestible. Pero también ataca todos los cultivos de la chagra a excepción de las especies resinosas. Se controla quemando el nido. Cabe anotar, que los residuos que caen de los nidos de estas hormigas se aplica como abono en las huertas caseras.
- La hormiga cabeciroja peluda nocturna - *R+Eniza+*: estas hormigas arrasan con los esquejes de la coca y las estacas de la yuca. Tradicionalmente se controlan durante el baile de pisada del *Yadico*, consiste en un tronco o tablón que se pone en el piso de la maloca y sobre el cual se danza, de manera que al ser golpeado con los pies y bastones empleados en el



baile, genera una vibración que se extiende y siente en un área bastante amplia alrededor del recinto; este temblor ahuyenta las hormigas. Esta especie también se regula a través de su uso en la alimentación (preparación de Casaramá y de caldo, también se come frita).

- Comején - *Ig+da+*: es una especie parecida a la hormiga cabeciroja nocturna, pero es más pequeña. Hacen sus nidos al interior de palos y/o troncos de árboles. Ataca las raíces, tubérculos y tallos internamente, de todas las plantas en las chagras. Se controla con ceniza rezada.

### 3.8. Tiempos de aprovechamiento de especies jechas - Jede

Las familias indígenas de La Chorrera identifican que para comer bien, es necesario saber identificar los tiempos de cosecha de cada una de las especies de la chagra. La información de las tablas 16 y 17, muestra el conocimiento sobre los tiempos que tradicionalmente se tienen para la cosecha de las especies de acuerdo con las etapas de las chagras. Es importante tener presente que los términos *Riare* y *Méido+*, se emplean para hacer referencia al cambio de usos del terreno de cultivo cuando este deja de ser chagra - *Jakafa+*, es decir cuando se acaba la producción de especies alimenticias como la yuca y se deja enrrastrojar el terreno. Específicamente *Riare*, hace referencia a lo que comúnmente se conoce como rastrojo de frutales, y *Méido+* identifica el momento en el que estos espacios se dejan crecer para la recuperación del suelo hasta convertirse en rastrojos maduros.

Tabla 16. Tiempos de aprovechamiento de las especies según las etapas de crecimiento de la chagra, en cabildos indígenas. Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Etapas	Tiempos	Especies
Comofa+	Entre 1 y 3 meses	Tabaco, pepino, tomate, cebolla
Como f+d+d+fa+	Entre 4 y 6 meses	Tabaco, maíz, maní, lulo, arroz, frijol, pepino, tomate, ají, sandía y algunas variedades de yucas precoces
Como eboid+fa+	Entre 7 y 8 meses	Mafafa, daledale, ñame, coca
Jed+d+fa+	Entre 9 y 23 meses	Plátano, yuca brava y dulce, yuca de comer, caña
Jefa+	Entre 24 y 48 meses	Piña, chontaduro, uva caimaroná, maraca
Ríare (rastreo de frutales)	Más de 48 meses	Caimo, mil pesos, mil pesillos, aguaje, canangucho

Fuente: Encuentros de intercambio de saberes, 2008 - 2009.

Tabla 17. Aprovechamiento de otras especies de la chagra en cabildos indígenas. Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

	Especies	Etapas de la chagra	tiempo
Tubérculos	Jakaij+ - ñame;	Como eboid+fa+	7 y 8 meses
	Tubuj+ - daledale;		
	Dunaj+ - mafafa; Bed+go - mafafa de luna; J+dokuño - mafafa murciélago		
Frutales	Roziy+ - piña	Jed+d+fa+	9 y 23 meses
	Nomeno - aguacate	Jefa+ y Ríare	24 meses en adelante
	Nemona - umari		
	J+rkona - uva		
	Jizaie - guamo		
Ucuye - cascostillo			
Plantas para la pesca	Juia - barbasco; D+a - barbasco de hoja.		
Plantas medicinales	Jak+e - ortiga	Como f+d+d+fa+	4 y 6 meses
Plantas culturales y rituales	Jiza+ - tinte; Jiriza+ - tinta natural.		
Plantas introducidas	Pepino	Comofa+ y Como f+d+d+fa+	1 y 6 meses
	Tomate		
	Cebolla		

Fuente: Encuentros de intercambio de saberes, 2008 - 2009.



### 3.8.1. Estrategias para el aprovechamiento de especies jechas - Jede

Hace referencia al momento en el cual se da inicio al aprovechamiento de las especies sembradas, de acuerdo con su ciclo productivo. Cada especie tiene una forma de aprovecharse. Se describen los aprovechamientos de las especies que son la base cultural y espiritual de los pueblos indígenas localizados en el complejo cultural de La Chorrera: el tabaco, la coca y la yuca.

#### El tabaco - *D+ue*:

- Primer aprovechamiento *En+kobia+* de las hojas que se encuentran en el tallo. Se cogen las tres primeras hojas que están amarillas de las matas grandes y se arrancan las matas pequeñas.
- Segundo aprovechamiento *Dafeneibia+*. Quince días después de la primera cosecha, se cogen las hojas que quedan hasta la primera rama. Es el mayor acopio de hojas, por lo cual se convida a los amigos a participar.
- Tercer aprovechamiento *Fiziza+* (espíritu del colibrí que alimenta). Pasados veinte días después de la segunda colecta, se cogen las últimas hojas. En referencia a las semillas se sacan *con toda la ramita* y se cuelgan cerca de la candela para que el humo las conserve y las cure. Siempre se guardan hojas para curar (planta medicinal).

Es el espíritu de vida de la casa que no duerme, de quienes hacen buenas cosas disponible permanentemente la palabra.

Encuentros de intercambio de saberes, 2008 - 2009

El tabaco se transforma en *ambil*, que es la escancia del deber ser de los pueblos indígenas. Es un elemento espiritual y de modos de vida que es *Kánano*; *Komúyano* es creación del hombre, pensamiento; *Ñue lyano* es bienestar; *Jiéfue lyano* es energía; *Ka+mare lyano* es

armonía espiritual; Jíyonano es satisfacción, es bienestar, es salud. La dieta es básica para su aprovechamiento, para controlar los malos pensamientos y utilizar esos principios de vida.

Encuentros de intercambio de saberes, 2008 - 2009

### **La coca –Jíbina:**



Foto 20 : Chagra en producción .Cabildo Asociación Nativa. La Chorrera, Amazonas.

- Primer aprovechamiento *Én+kobia+*. A los siete meses se recolectan las primeras hojas jechas (la mata debe tener entre 90 y 100 cm), que les permita el desarrollo normal del crecimiento. Además se retiran las ramas pequeñas del tallo. Esto se hace en un canasto nuevo, tupido y grande, tejido por un joven.
- Segundo aprovechamiento. Se recolectan hoja por hoja y que estén jechas (verde oscuro y gruesas) hasta la primera rama. Se hace dos meses y medio después del primer aprovechamiento.
- Tercer aprovechamiento. Es donde se hace la última recolección de hojas bien jechas que hay en el tallo y las ramas. Es realizado dos meses después del segundo aprovechamiento. Queda lista para la segunda etapa de producción. Puede aprovecharse hasta los cinco años. La semilla (estaca) se recolecta a los tres años y se siembra inmediatamente.



### La yuca dulce – *Faréka*:

Bajo este vocablo se representan todas las variedades de la yuca *Farékatofe*. En ella se concentra el espíritu. La yuca se aprovecha desde una de las esquinas en forma circular cubriendo alrededor de la chagra, con el fin de que los roedores no las dañen y se conserve la producción. En la segunda vuelta, los tallos de las yucas aprovechadas se van resembrando, además se va limpiando alrededor de los sembríos. Así sucesivamente se cosechan las demás yucas hasta terminar la producción. Etapas de aprovechamiento según las variedades:

- Primer aprovechamiento, se hace con las variedades *Maika* que es la yuca para cocinar y comer.
- Segundo aprovechamiento, se hace con las variedades *T+ratofo*, yuca de rayar, *Fareka* yuca dulce.
- Tercer aprovechamiento se concentra en las demás variedades de yuca *Mayoka* (Mandioca), *Jia+matofe* que es la yuca brava, *D+ik+gotofe* yuca de piedra, entre otras.

## 4. El uso y manejo de las chagras de acuerdo con las etapas del ciclo de producción tradicional

Las familias indígenas localizadas en el complejo cultural de La Chorrera, pueden catalogarse como unidades de producción autónomas. Centran su atención y energías a las labores de la chagra ya que esta constituye una fuente de subsistencia y de provisión de ingresos para los pueblos indígenas de la Amazonia colombiana. En ese sentido, se podría afirmar, que las familias cuentan con un conocimiento tradicional que se asocia y que garantiza el uso y manejo de los espacios cultivados, los cuales permiten a una familia indígena poder garantizar su sostenibilidad alimentaria, la reproducción cultural a través de sus aportes a la realización de los

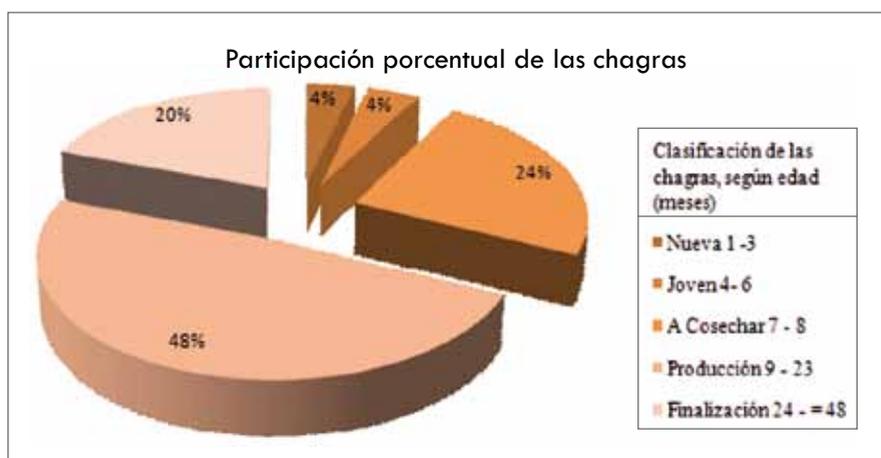
bailes, apoyar la solidaridad y a la provisión de ingresos. Lo anterior es posible, si la familia indígena aplica un esfuerzo para poder contar anualmente con dos chagras de monte bravo y dos chagras de rastrojo; esfuerzo humano que se constituye en sí mismo en una estrategia para mantener la unidad del territorial. Este conocimiento tradicional es un patrimonio cultural vivo en el departamento del Amazonas, que afianza la autonomía de sus modos de vida.

De acuerdo con la información obtenida por la aplicación de una encuesta a 106 familias y a 209 chagras en sus territorios ancestrales, mostró que el 70% de las mismas corresponden a chagras de monte bravo y el 30% de las restantes corresponden a chagras de rastrojo. La información arrojada sobre las chagras de monte bravo y de rastrojo, muestra que las mismas presentan desarrollos diferenciados y que estos corresponden a cada una de las etapas de las chagras señaladas por los dinamizadores indígenas. Este ciclo, además de garantizarle a las familias indígenas contar con una producción continua de especies alimentarias, permite también hacer una planeación detallada de las labores asociadas a la chagra (cuidado y mantenimiento; saber con exactitud los periodos de aprovechamiento de las especies sembradas, entre otros). Si bien hay una etapa en la que la mayor parte de las especies sembradas en las chagras están en su punto máximo de producción, existen otras como el tabaco, que pueden ser aprovechadas desde el segundo o tercer mes después de sembrada una chagra nueva. Lo anterior permite señalar, que mientras las chagras nuevas inician su etapa de producción, necesariamente las familias para poder abastecerse de la cantidad de alimentos necesarios, deberán tener otra u otras chagras que estén en la etapa de producción.

Se entiende la existencia de una estrategia tradicional en la construcción del ciclo agrícola, que involucra el planeamiento de las chagras, donde las nuevas necesariamente se abren como remplazo de aquellas que finalizaron su fase productiva, una vez se percibe que la producción de yuca se agotó como especie de

mayor importancia en la tradición culinaria de los pueblos indígenas. Ahora, si se consideran las etapas de las chagras concebidas desde el saber tradicional, se podría afirmar igualmente que el mayor porcentaje alcanzado por las chagras de monte bravo, muestra el esfuerzo familiar por contar con espacios de cultivo de mayor productividad y que permitan un mayor periodo de utilización de los suelos para la siembra de las especies. En términos generales, de acuerdo con la información consignada en la figura 6, se tiene que sólo el 8% del total de chagras se encontraban en la primera fase de su implementación, que corresponde a las chagras nuevas (4%) y con igual porcentaje las chagras jóvenes (4%). La gran mayoría de las chagras (92%) se encontraban en la fase de producción, que de acuerdo con las etapas de chagras antes referido, comprenden las chagras a punto de ser cosechadas (24%); en producción (48%) y en periodo de finalización (20%).

Figura 6. Clasificación tradicional de las chagras en cabildos indígenas. Complejo cultural de La Chorrera. Amazonas.



Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

De otro lado, y con respecto a la estrategia para estructurar el ciclo agrícola, se observa que una familia indígena también puede decidir el número de chagras y las áreas a sembrar – una chagra

grande o dos más pequeñas -, según con la mano de obra que cuente y lo que está en capacidad de consumir en consideración al número de miembros familiares. Lo anterior podría indicar, que dada la tendencia a la nuclearización de las familias, el número de personas que dependen de la producción de la chagra por familia es más bajo, por lo que no se requiere de tumbar grandes extensiones de tierra para poder garantizar la alimentación de los integrantes de cada una de las mismas. Se tiene entonces, que la mano de obra disponible es constituye en un indicador del esfuerzo que las familias indígenas tienen en cuenta al trabajar las áreas de las chagras, donde la generalidad en los asentamientos indígenas, es que no se cuenta con mano de obra suficiente para trabajar grandes extensiones de tierra, por lo que seguramente les lleve a abrir varias chagras pequeñas, antes que una grande, en consideración al número de personas dependientes (menores de edad escolarizados y ancianos) que alimentar. Sin embargo, la creciente vinculación de la población indígena a actividades productivas no tradicionales, se convierte igualmente en un aspecto que disminuye la cantidad de tiempo disponible para la realización de las labores asociadas a la chagra, siendo necesario sembrar espacios cada vez más pequeños y que demanden menor tiempo de trabajo.

En consideración a lo anterior, la información presentada en la tabla 18 muestra que cerca del 40% de las chagras en los cabildos indígenas, en las fases como chagras nuevas a punto de ser cosechadas, en producción y finalización, registra en promedio una hectárea de extensión. El 4% del total de chagras en las mismas fases, miden en promedio dos hectáreas, mientras el 2% de las chagras en producción reportadas, tienen un área promedio entre tres y cuatro hectáreas; estos últimos porcentajes corresponden en su totalidad a chagras de monte bravo. En términos generales, se puede decir que tal como se ha expuesto, las chagras de monte bravo son espacios productivos de mayor atención por parte de las familias indígenas, tienden a tener un área superior a las chagras de rastrojo. Esto se explica, debido a la baja productividad y tiempo de duración de las segundas.



Tabla 18. Áreas sembradas por etapas de la chagra en cabildos indígenas.  
Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Clasificación	Nueva	Joven	A cosechar	Producción	Finalización
Áreas (H)					
<1,00	6	9	25	55	16
1,00 -2,00	1		21	41	21
2,00 - 3,00	1		3	3	3
3,00 - 4,00			1	1	1
≥ 4				1	
Total	8	9	50	101	41

Fuente: Encuesta caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

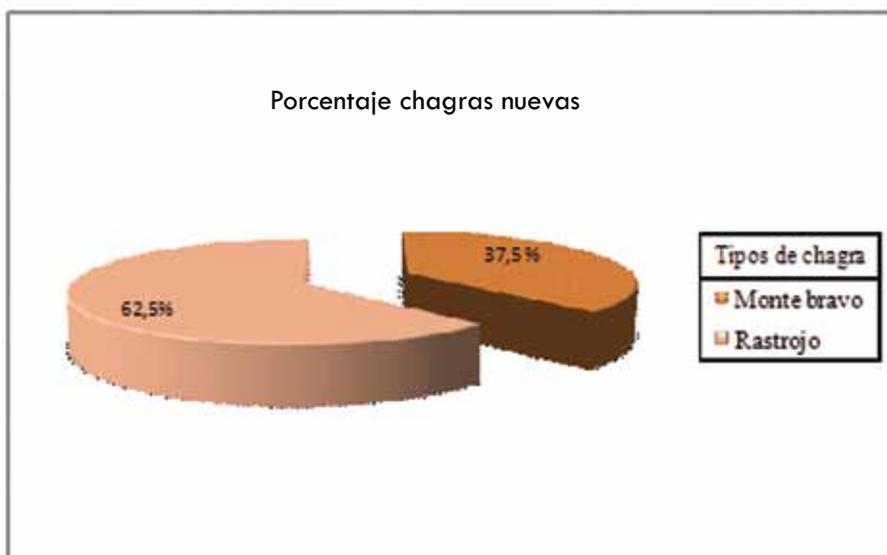
Continuando con este proceso de análisis sobre las características de las chagras de La Chorrera, se pasa ahora a ampliar el análisis a cada una de los tipos de chagras, que se mantienen como estrategia para la sostenibilidad del ciclo agrícola. La intensidad del uso y manejo de cada una de estas fases, reflejan el esfuerzo realizado por las familias indígenas para la sostenibilidad de la autosuficiencia alimentaria. La información disponible permite adentrarse en las particularidades de cada uno de los tipos de chagras, así como también entender el estado del uso y manejo, en consideración a las áreas, al número de especies y total de plantas sembradas; explicitándose los problemas que se puedan estar suscitando en el día a día de la alimentación, al igual que los impactos en la calidad de vida de las familias indígenas.

#### 4.1. Chagras nuevas Comofa+

Las chagras nuevas son consideradas aquellos espacios que se abren tumbando ya sea el bosque primario y/o los rastrojos, para la siembra de diferentes especies con destino a la subsistencia alimentaria; generalmente tienen entre uno y tres meses de haber sido establecidas. Tal como se presentó anteriormente, este tipo de chagras representan cerca del 4% del total de chagras analizadas e involucradas en esta etapa de desarrollo. De acuerdo con este

último porcentaje, la figura 7 muestra que el 63% corresponden a chagras de rastrojo y el 38% chagras de monte bravo. En términos generales, es posible deducir que estas chagras fueron abiertas durante el verano de *jirada*, época adecuada para la apertura de chagras de rastrojo; en ese sentido explicaría la existencia del mayor porcentaje en ese tipo de chagras. Por otro lado, las chagras de monte bravo que se instalan en esta época, son en consideración del conocimiento local chagras atrasadas; es decir, cuando una familia no abre este tipo chagras en los periodos indicados y de acuerdo con el calendario de veranos, se ve obligada - a razón de poder garantizar una producción suficiente -, a establecer estas chagra en tiempo de chagras de rastrojo. Al respecto, este tipo de prácticas denotan una desaprobación, ya que implican un incumplimiento o desconocimiento de los principios tradicionales básicos para la apertura y manejo de la chagra, que pueden repercutir de manera negativa en la dinámica propia del medio ambiente.

Figura 7. Distribución de las chagras nuevas, según tipología en cabildos indígenas. Complejo cultural de la Chorrera, Amazonas.



Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.



Durante este periodo, las matas de yuca - principal cultivo e indicador que distingue el estado de las distintas fases de las chagras -, alcanzan a medir alrededor de un metro. Hacia finales de esta etapa se lleva a cabo la primera cosecha o aprovechamiento del tabaco, especie de gran valor cultural y de identidad de algunos pueblos indígenas de la Amazonia colombiana. Así mismo se aprovecha la cosecha de especies introducidas de rápida producción como la cebolla, el pepino y el tomate. En esta época, también se realiza la primera jornada de limpieza o deshierba de hierba roja o *ekurve* y otras malezas; se *humea* o abona la chagra con el humo resultante de la quema de los residuos vegetales resultantes de la limpieza. Es importante aclarar que esta primera jornada de cuidado y mantenimiento de la chagra, es prioritaria para las chagras de rastrojo, las cuales por sus características físicas tienden a enmontarse o llenarse de malezas en un periodo más corto que las chagras de monte bravo. En términos generales estas chagras (rastrojo) demandan un trabajo más intensivo en su cuidado.

#### 4.1.1. Áreas y especies sembradas

En cuanto el tamaño de estas chagras nuevas no existe una diferencia marcada entre las chagras de monte bravo y de rastrojo, si se considera que por la cantidad de especies sembradas y la duración de las primeras, estas deberían superar en tamaño a las segundas; porque las de rastrojo como ya se ha mencionado, requieren de una menor área por su corta duración. Además, si se tiene en cuenta que por sus características, estas tienden a ser invadidas con más facilidad por malezas y plagas, requieren de una mayor inversión de tiempo y esfuerzo en las labores de cuidado y mantenimiento. De acuerdo con lo anterior, se supone que tener grandes extensiones en este tipo de chagras iría en detrimento del tiempo y energía dedicado a las chagras de monte bravo que son la fuente principal de alimentos y de otras actividades productivas como la caza y la pesca, que en conjunto garantizan a las familias indígenas el sostenimiento de su autonomía y seguridad alimentaria.

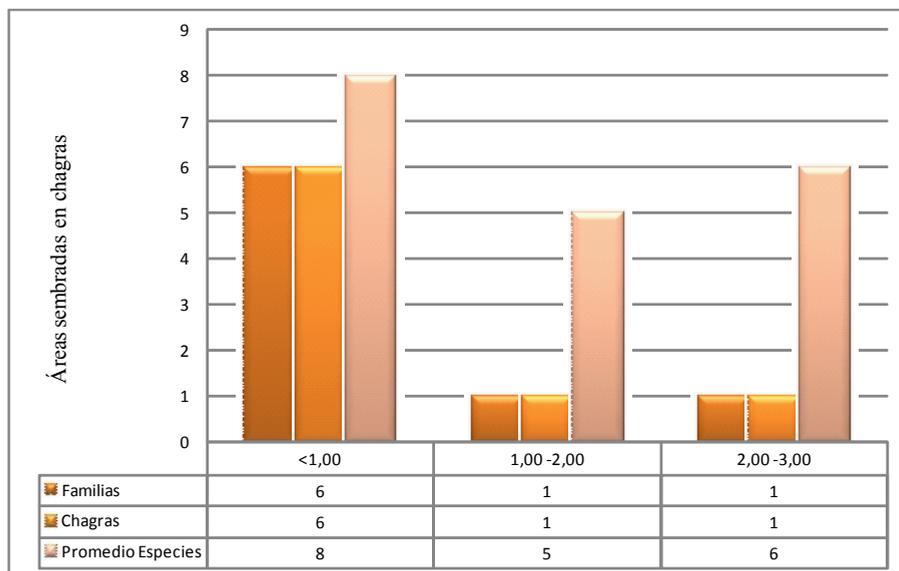


Foto 21. Chagra nueva, Cabildo Capitanía. La Chorrera, Amazonas.

De acuerdo a la relación establecida entre el tamaño de la chagra y el promedio de especies sembradas en este tipo de chagras, se tiene en términos globales que el 75% de las mismas tienen un área inferior a una hectárea y en promedio 8 especies útiles entre sembradas y espontaneas. El 25% de las mismas tienen un área comprendida entre 1 y 2 hectáreas y un promedio que oscila entre 5 y 6 especies por chagra (Figura 8). Esta información muestra, que la cantidad de especies sembradas no depende necesariamente del tamaño de la chagra, en otras palabras podría decirse, que no existe una relación directamente proporcional entre estas dos variables.

En este sentido, se podría afirmar que la cantidad de especies sembradas, más allá del tipo y el tamaño de la chagra, depende en primera instancia de la familia, pues de acuerdo a sus intereses y necesidades, se sabe que esta es quien decide qué especies sembrar; sin embargo esta decisión está en parte sujeta a las condiciones del suelo del terreno seleccionado para la chagra, en razón a que algunas especies requieren de condiciones específicas para desarrollarse. En

Figura 8. Áreas y especies sembradas en chagras nuevas, por familia en cabildos indígenas. Complejo cultural de la Chorrera, Amazonas.



Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

este conjunto de chagras nuevas se reportó un total de 22 especies sembradas; a excepción de la coca y el tabaco todas las especies son de uso alimentario. De acuerdo con la tabla 19, el total de plantas sembradas asciende 14.735, siendo la yuca la especie con mayor número de plantas sembradas y utilizadas por casi el 50% de todas las familias indígenas. La información muestra cómo la yuca, la piña, el maíz, el arroz, el tabaco, la cebolla, la coca, la caña, la maraca y el plátano, son especies con una alta presencia de individuos en las chagras; aunque no necesariamente las más sembradas por las familias, como es el caso del arroz, que se ubica en el cuarto lugar de especies con mayor número de plantas sembradas.

La información anterior, permitiría evidenciar la existencia de una tendencia donde algunas las familias indígenas podrían haber dejado de sembrar especies consideradas propias e importantes dentro de su alimentación, remplazándolas por productos alimentarios de consumo final introducidos por el comercio. Lo anterior, no solo podría

acarrear la presencia de ciertos impactos en el incremento del costo de vida a nivel local, sino una mayor dependencia de actividades productivas remuneradas que les faciliten el acceso a este tipo de productos.

Tabla 19. Especies sembradas en chagras nuevas en cabildos indígenas.  
Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Especies	Plantas	%	Familias	%	Especies	Plantas	%	Familias	%
Yuca	7350	49,9	7	88	Mafafa	61	0,4	3	38
Piña	3589	24,4	5	63	Umarí	60	0,4	3	38
Maíz	1174	8,0	4	50	Ñame	56	0,4	2	25
Arroz	1000	6,8	1	13	Caimo	42	0,3	2	25
Tabaco	360	2,4	1	13	Uva caimaroná	25	0,2	1	13
Cebolla	223	1,5	4	50	Chontaduro	20	0,1	1	13
Coca	150	1,0	1	13	Aji	17	0,1	3	38
Caña	146	1,0	4	50	Frijol	14	0,1	1	13
Maraca	140	1,0	2	25	Cascotillo	12	0,1	1	13
Plátano	106	0,7	3	38	Dale dale	11	0,1	1	13
Sandía	98	0,7	4	50	Papaya	1	0,0	1	13
Total	14735								

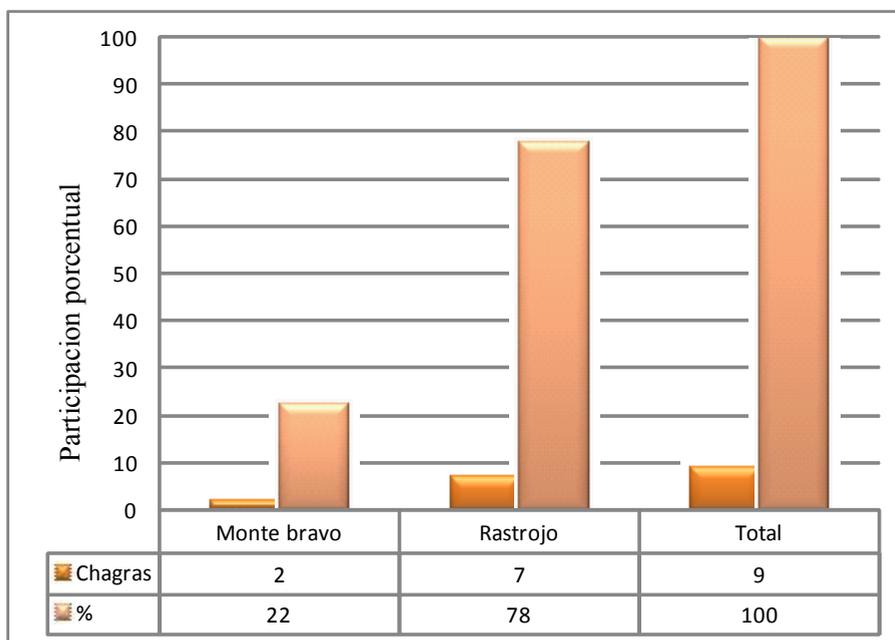
Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

## 4.2. Chagras jóvenes Como fed+defa+

Las chagras jóvenes, son consideradas aquellas áreas de cultivo que tienen entre cuatro y seis meses de establecidas. De acuerdo con la figura 9, estas constituían cerca del 4% del total, donde el 78% eran chagras de rastrojo y un 22% chagras de monte bravo. En términos generales y de acuerdo con la edad reportada para la mayoría de estas chagras (6 meses), estas chagras fueron abiertas - de acuerdo con el calendario de veranos -, durante el verano de *yoirotoma*, o de caída de frutos de chontaduro sin madurar. Esta es una época determinada para el establecimiento de chagras de monte bravo y rastrojo.



Figura 9. Distribución según tipo de chagras, en cabildos indígenas.  
Complejo cultural de la Chorrera, Amazonas.



Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

Durante este periodo, las matas de yuca ya han alcanzado una altura entre uno y dos metros. En esta etapa se lleva a cabo la segunda cosecha o aprovechamiento del tabaco. Así mismo se cosechan especies como el maíz, el maní, el lulo, el ají, la sandía y algunas variedades de yucas precoces; así como otras especies introducidas, dentro de las que se cuentan el arroz, el tomate, el frijol y el pepino. En esta etapa y en chagras de *monte bravo* se realiza la primera jornada de limpieza o deshierba de hierba roja o *ekurve* y otras malezas; también se humea o abona la chagra con el humo resultante de la quema de los residuos vegetales resultantes de la limpieza. Así mismo, se continúa con las labores de cuidado y mantenimiento de chagras de *rastrojo*.

### 4.2.1. Áreas y especies sembradas

Al igual que en la etapa anterior, llama la atención el hecho de que no exista diferencia en el tamaño de las chagras entre los diferentes tipos. Se podría considerar, que quizá estas chagras, pertenecen a familias con poca capacidad de mano de obra y cuyos miembros no requieren de una demanda de alimentos muy alta para su sostenimiento; en este caso se estaría haciendo mención a las familias recién conformadas, las cuales poseen pocas personas que mantener, por lo que no requerirían extensiones de tierra muy amplias para obtener la cantidad de productos propios y suficientes para su sostenimiento.



Foto 22 y 23. Chagra joven. Cabildo Capitanía. La Chorrera, Amazonas.

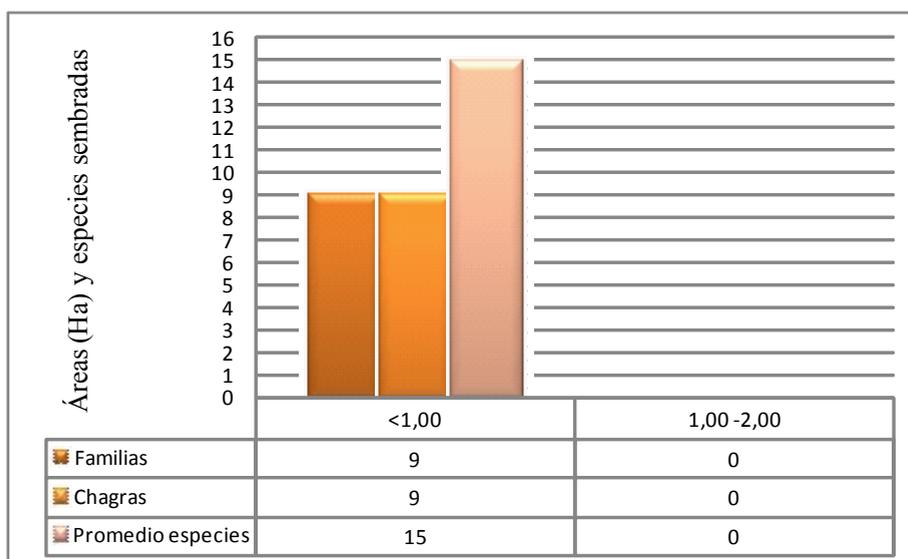
La información permite evidenciar que existe un aumento de la cantidad de especies presentes en las chagras jóvenes, si se compara con las cantidades reportadas para las chagras nuevas. Sin embargo, es una diferencia muy limitada cuando se observa el número

de especies sembradas entre las chagras de monte bravo y de rastrojo. Se advierte, que el aumento de número de especies se da casi que en proporciones iguales para ambos tipos de chagras; llegando incluso a ser mayor el valor promedio registrado para las chagras de rastrojo. En este sentido se podría argumentar que las chagras de rastrojo registradas para esta etapa, fueron establecidas en rastrojos con diez o más años de crecimiento (rastrojos jechos), lo



que garantizaría disponer de suelos un poco más fértiles que aquellos que tienen menos años de recuperación. Según la información de la figura 10, la relación establecida entre el tamaño y el promedio de especies sembradas en este conjunto de chagras jóvenes, muestra que en términos globales el 100% de las mismas poseían un área inferior a una hectárea y en promedio quince especies útiles sembradas.

Figura 10. Áreas y especies sembradas en chagras jóvenes, por familias en cabildos indígenas. Complejo cultural de la Chorrera, Amazonas.



Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

De acuerdo con el total de chagras jóvenes reportadas se contabilizaron 41 especies útiles sembradas. De estas, alrededor del 80% son plantas de uso alimentario y a excepción de la hierba roja que es una planta espontánea, todas son especies sembradas. El 12% corresponde a especies sembradas como el tabaco, la coca, el algodón, el laurel y la ortiga, que se emplean principalmente con fines tradicionales y medicinales. Cerca del 7% restante, corresponde a especies utilizadas como insumos para la pesca, la elaboración de herramientas y artesanías, como el barbasco, el platanillo y el carguero, estas dos últimas especies espontáneas o no sembradas

(Tabla 20). El total de plantas sembradas en estas chagras es de 33.921, siendo la yuca la especie con mayor presencia, además de ser la única especie sembrada por el 100% de las familias propietarias de este conjunto de chagras. Con una cantidad también importante de individuos aparecen el tabaco, el arroz, la coca, la piña, el maíz, la caña, el sorgo, la cebolla y el barbasco.

Tabla 20. Especies sembradas en chagras jóvenes en cabildos indígenas.  
Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Especies	Plantas	%	Familias	%	Especies	Plantas	%	Familias	%
Yuca	14181	41,81	9	100	AjÍ	24	0,07	5	56
Tabaco	5550	16,36	4	44	Sandia	24	0,07	5	56
Arroz	3000	8,84	1	11	Batata	23	0,07	5	56
Coca	2882	8,50	8	89	Carguero	23	0,07	1	11
Piña	2231	6,58	4	44	Guamo	20	0,06	3	33
Maíz	2130	6,28	2	22	Hierba roja	20	0,06	1	11
Caña	1391	4,10	7	78	Laurel	20	0,06	1	11
Millo (sorgo)	1000	2,95	1	11	Chontaduro	15	0,04	2	22
Cebolla	402	1,19	5	56	Lulo	15	0,04	2	22
Barbasco	195	0,57	4	44	Árbol pan	12	0,04	1	11
Plátano	130	0,38	7	78	Habichuela	12	0,04	3	33
Uva caimaroná	109	0,32	7	78	Dunabe	10	0,03	1	11
Mafafa	97	0,29	4	44	Maní	7	0,02	1	11
Umari	71	0,21	4	44	Marañón	6	0,02	2	22
Ñame	59	0,17	6	67	Bed+go	5	0,01	1	11
Caimo	57	0,17	4	44	Algodón	3	0,01	2	22
Frijol	45	0,13	7	78	Ortiga	3	0,01	2	22
Maraca	43	0,13	3	33	Platanillo	3	0,01	1	11
Dale dale	42	0,12	4	44	Papaya	2	0,01	1	11
Cascotillo	30	0,09	1	11	Pimentón	1	0,00	1	11
Tomate	28	0,08	5	56					
Total plantas sembradas 33921									

Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

Lo anterior, ofrece una reflexión en relación con la presencia de las chagras de rastrojo que se instalaron en las dos etapas analizadas. Se podría admitir que algunas familias indígenas, podrían estar estableciendo una estrategia dentro del ciclo agrícola para



mantener una producción de subsistencia, a partir de chagras de *rastrojos nuevos* de baja capacidad productiva y de *rastrojos jechos* con una capacidad productiva similar a las chagras de monte bravo. Se podría argumentar este hecho, en razón a la posibilidades que tengan las familias indígenas de poseer lotes en rastrojos más cerca a la vivienda, lo cual posibilitaría a las familias indígenas, no tener que realizar largas jornadas de desplazamiento para la apertura de chagras de monte bravo, y así poder obtener una producción de subsistencia en correspondencia a un aumento de población con menor esfuerzo. Lo anterior, se traduciría en una menor disponibilidad de tiempo para la realización de otras actividades productivas, sobre todo en el caso de aquellas familias en las que algunos de sus miembros, económicamente activos dividen el tiempo dedicado al sistema de producción tradicional, con la participación en actividades productivas remuneradas.

### 4.3. Chagras a punto de cosechar - Como *eboid+fa+*

Las chagras a *punto de ser cosechadas*, son aquellas que tienen entre 7 y 8 meses de haber sido establecidas. En esta etapa las matas de yuca se considera inician su aporte a la alimentación de los miembros familiares. Es además el tiempo de cosecha de especies como la coca, la mafafa, el ñame y el dale-dale. En cuanto a las labores de cuidado y mantenimiento, se especifica que este es el periodo indicado para realizar dichas actividades en chagras de monte bravo, la segunda limpieza de *ekurve* y otras malezas. En esta etapa, el número de chagras de rastrojo es inferior a las de monte bravo, pues para esta época su producción ya ha sido aprovechada casi en su totalidad y son abandonadas para permitir la regeneración del bosque.

Como puede observarse en la figura 11, a diferencia de las dos primeras etapas, en esta empiezan a ser predominantes las chagras de monte bravo, representando en este caso el 76% de las chagras

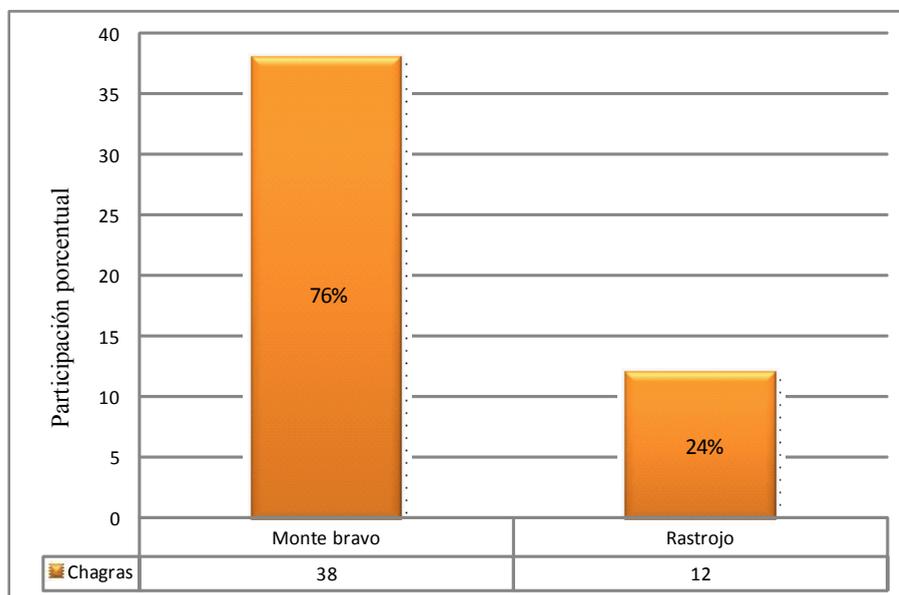
con edades entre 7 y 8 meses. De acuerdo con la edad de estas chagras y la época en la que fueron encuestadas, presumiblemente fueron abiertas durante el verano de *Rozikotoma* o de piña, que se presenta durante los meses de noviembre y diciembre; periodo propicio para la apertura de chagras en monte bravo o rastrojos jechos. De otro lado, para el 14% de las chagras de monte bravo reportadas, muestran que estas se establecieron en áreas entre 2 a 5 hectáreas; indicaría que pertenecen a familias numerosas cuyo sostenimiento depende de grandes extensiones de tierra. Son familias que se podrían caracterizar por tener una amplia capacidad de trabajo, lo cual les permita contar con productos suficientes para acceder a mano de obra asociada a través de las mingas, sobre todo en aquellas las labores como la apertura y establecimiento de las chagras, que demandan una cantidad apreciable de jornales. Así mismo, cuentan en su interior, con mano de obra suficiente que facilite adelantar las labores de cuidado y mantenimiento de la chagra y seguir contando con tiempo para la realización de otras actividades productivas.

En cuanto a las chagras de rastrojo reportadas en esta etapa, se tiene que el 67% de las mismas median menos de una hectárea y el 33% tenían un área promedio de una hectárea. A partir de esta información, puede afirmarse que en aquellos cabildos en los que se reportaron este tipo de chagras, el tamaño de las mismas al igual que en las etapas anteriores, no difiere de las dimensiones de las chagras de monte bravo. Se observa también, un aumento sustancial en el tamaño de las chagras a punto de ser cosechadas, al comparar estos datos con los descritos para las chagras nuevas y jóvenes.

En cuanto a la cantidad de especies presentes en las chagras a punto de ser cosechadas, se observa un aumento de las mismas si se compara con las cantidades reportadas para las chagras nuevas y jóvenes, en las cuales se reporto un promedio de 7 y 15 especies respectivamente, mientras en esta última etapa el promedio general es de 18 especies sembradas. Este aumento en razón, a que en la



Figura 11. Distribución chagras nuevas, según tipología en cabildos indígenas.  
Complejo cultural de la Chorrera, Amazonas.



Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

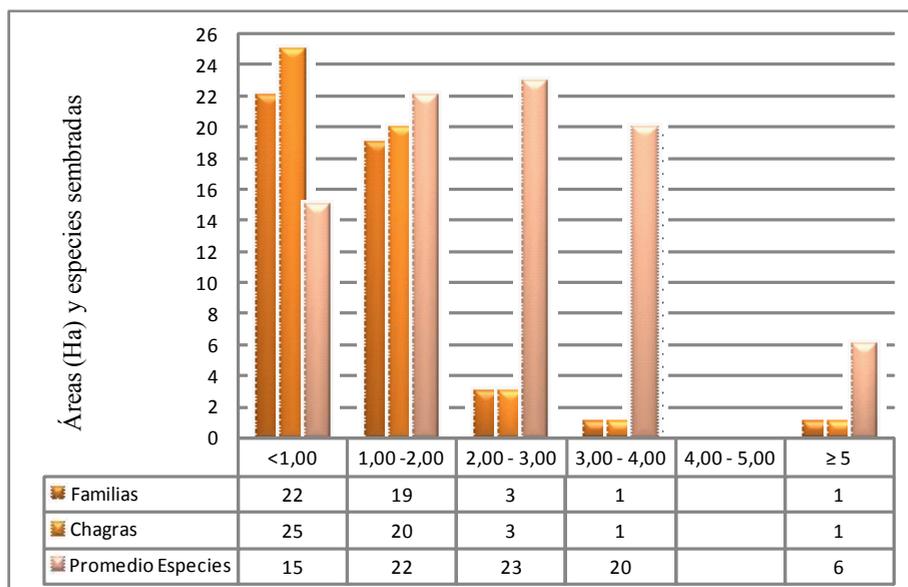
época en la que estas fueron establecidas predominaban las chagras de monte bravo y rastrojo jecho, con una amplia capacidad productiva; mientras que en las etapas anteriores, no obstante la presencia de chagras de monte bravo había un predominio de chagras de rastrojo, las cuales como se argumentó, tienen una capacidad de producción de subsistencia baja.

#### 4.3.1. Áreas y especies sembradas

De acuerdo a la relación entre el tamaño de la chagra y la cantidad de especies sembradas, la información de la figura 12 demuestra que en términos globales, que: en el 50% de las chagras tenían un área inferior a una hectárea, con un promedio de 15 especies útiles sembradas; el 46% de las mismas tenían un tamaño aproximado de entre 1 y 2 hectáreas con un promedio de veintitrés especies; un 2% tenían un área aproximada a 3 hectáreas y en promedio 20 especies

sembradas; y finalmente el 2% restante, a pesar de contar con un área superior o igual a 5 hectáreas, el promedio de especies útiles presentes en la chagra era inferior a 10.

Figura 12. Áreas y especies en chagras jóvenes, por familias en cabildos indígenas. Complejo cultural de la Chorrera, Amazonas.



Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

En cuanto a la relación entre el tamaño de la chagra y el promedio de especies sembradas, se tiene que en el 96% de las chagras a punto de ser cosechadas, se observa un aumento en la cantidad de especies sembradas a medida que aumenta el tamaño del área de cultivo; sin embargo, esta afirmación depende de la cantidad de especies sembradas en una chagra, que como se pudo constatar anteriormente es resultado de una decisión tomada al interior de la familia, ya que es ésta, como unidad de producción autónoma, es la que determina qué y en qué cantidades debe sembrar para poder llegar a satisfacer sus necesidades prioritaria; decisión que no está sujeta al tamaño del área determinado para sus chagras.



Para el conjunto de chagras a punto de ser cosechadas, distribuidas en los 7 cabildos, se registraron un total de 59 especies útiles sembradas y de regeneración natural. De esas, alrededor del 80% son de uso alimentario principalmente; la mayoría son especies sembradas como la yuca, el plátano y la mafafa y en menor proporción son plantas de uso alimentario también y presentes en las chagras de manera espontánea como la hierba roja, el mil pesos y el asaí. El 15% corresponde a especies sembradas y espontáneas, empleadas principalmente con fines tradicionales y medicinales como el tabaco, la coca, la albahaca, la ortiga y el laurel. Alrededor del 5% restante, corresponde a especies utilizadas como insumos para la pesca, la elaboración de herramientas y artesanías como el barbasco, el platanillo y el carguero (Tabla 21). El total de plantas sembradas en estas chagras es de 577.056, siendo la yuca la especie con mayor presencia, además de ser la única especie sembrada por el 100% de las familias propietarias de este conjunto de chagras. Con una cantidad también importante de individuos aparecen el arroz, el tabaco, la coca, el maíz, la piña, la caña, el plátano, la cebolla y el barbasco (véase en tabla 21).

#### 4.4. Chagras en producción - Fed+d+fa+

Las chagras en *producción*, son aquellas áreas de cultivo que tienen entre 9 y 23 meses de establecidas. Durante este periodo se alcanza la mayor producción y aprovechamiento de las matas de yuca; simultáneamente se efectúa la resiembra de los tallos de las yucas cosechadas, se cortan los colinos y se vuelven a sembrar para una nueva producción. También es la temporada de colecta de las matas de plátano y de caña. En esta etapa se lleva a cabo la tercera limpieza de *ekurve* y de otras malezas; de igual forma se abona la chagra con el humo resultante de la quema de las malezas. A diferencia de las etapas anteriores, en esta época las labores de cuidado y mantenimiento de la chagra, no se hace en toda la chagra, concentrándose sólo en aquellos sectores que requieran de

más cuidado, por ejemplo, se humean únicamente aquellas plantas que no tengan un buen desarrollo.

Tabla 21. Especies sembradas en chagra a punto de cosechar en cabildos indígenas. Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Especies	Plantas	%	Familias	%	Especies	Plantas	%	Familias	%
Yuca	332788	57,67	43	100	Carguero	207	0,04	6	14
Arroz	89271	15,47	23	53	Ortiga	202	0,04	9	21
Tabaco	51183	8,87	30	70	Batata	190	0,03	13	30
Coca	28357	4,91	35	81	Habichuela	177	0,03	4	9
Maíz	28023	4,86	31	72	Maracuyá	128	0,02	1	2
Piña	9276	1,61	30	70	Laurel	117	0,02	4	9
Caña	6851	1,19	39	91	Maní	100	0,02	1	2
Plátano	4247	0,74	41	95	Seje	100	0,02	1	2
Cebolla	3665	0,64	27	63	Guamo	95	0,02	10	23
Barbasco	2662	0,46	33	77	Marañon	81	0,01	10	23
Mafafa	2137	0,37	36	84	Pimenton	64	0,01	2	5
Sorgo	2076	0,36	4	9	Coco	62	0,01	3	7
Tomate	1732	0,30	32	74	Ahuyama	46	0,01	5	12
Lulo	1257	0,22	31	72	Aguacate	32	0,01	6	14
Col	1107	0,19	9	21	Mil pesos	31	0,01	5	12
Uva caimaroná	1025	0,18	36	84	Achote	25	0,00	4	9
Hierba roja	1000	0,17	3	7	Santa maría	18	0,00	1	2
AjÍ	951	0,16	39	91	Canangucho	12	0,00	4	9
Frijol	820	0,14	31	72	Árbol pan	8	0,00	1	2
Umari	797	0,14	31	72	Almendra	7	0,00	3	7
Chontaduro	779	0,13	27	63	Asai	6	0,00	2	5
Cascotillo	778	0,13	18	42	Jisa+	5	0,00	1	2
Maraca	712	0,12	21	49	Bore	3	0,00	1	2
Sandia	681	0,12	22	51	Yarumo	3	0,00	1	2
Dale dale	664	0,12	25	58	Algodón	2	0,00	1	2
Ñame	630	0,11	28	65	Caigo	2	0,00	1	2
Papaya	597	0,10	29	67	Goiseño	2	0,00	1	2
Albahaca	518	0,09	4	9	Limón	2	0,00	2	5
Caimo	409	0,07	22	51	Comino	1	0,00	1	2
Platanillo	335	0,06	4	9					
Total plantas sembradas 577056									

Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

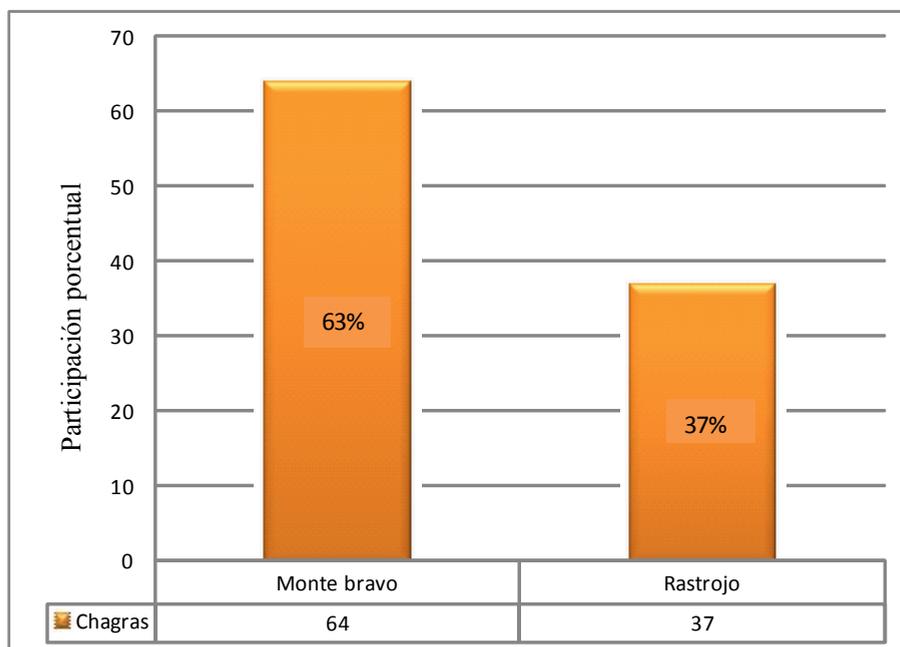
En esta etapa se encontraban cerca del 48% del total de chagras

que ya aportan a la subsistencia de las familias indígenas. De esas, el 63% eran chagras de monte bravo y cerca del 37%, chagras de rastrojo. En términos generales, puede decirse que cerca del 58% de estas chagras, fueron abiertas durante los veranos de *jifikotoma* o de caimo, de *jizaicotoma* o de guamo, e inicio del *rozikotoma* o verano de piña; los cuales coinciden aproximadamente con los veranos de agosto, octubre y noviembre; temporadas aptas para la apertura de chagras de rastrojo nuevo, rastrojo jecho y monte bravo. Lo que explicaría la presencia casi equitativa de ambos tipos de chagras agrupadas alrededor de este porcentaje. El 42% restante corresponde a chagras de monte bravo abiertas aproximadamente entre uno y dos años atrás; posiblemente pudieron ser abiertas durante los veranos de *yomatoma*, *yoirotoma* y *ejirimona*, que corresponden respectivamente a la floración, caída de frutos sin madurar y cosecha del chontaduro, los cuales se dan aproximadamente durante los meses de diciembre, enero y febrero (Figura 13).



Foto 24. Chagra en producción. Cabildo Capitanía. La Chorrera, Amazonas.

Figura 13. Distribución de chagras en producción, según tipología en cabildos indígenas. Complejo cultural de la Chorrera, Amazonas.



#### 4.4.1. Áreas y especies sembradas

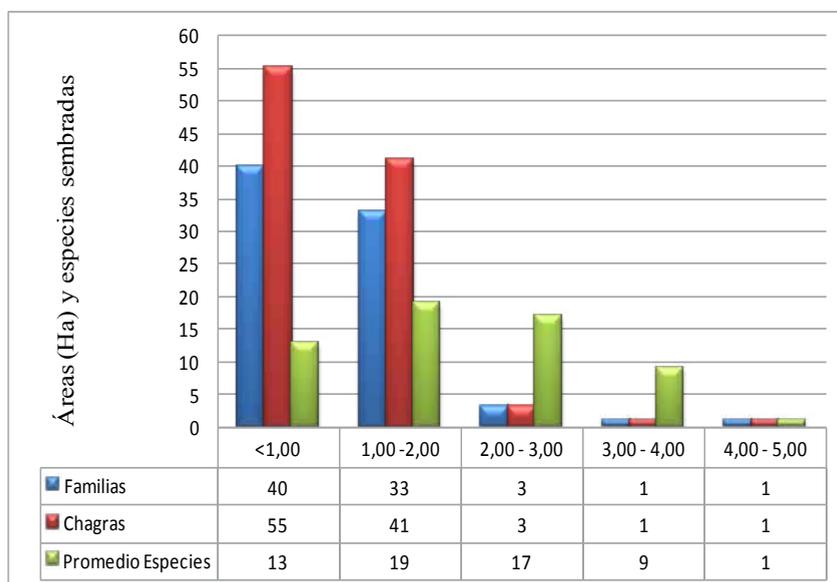
De acuerdo a la relación entre el tamaño de la chagra y la cantidad de especies sembradas, se tiene en términos globales, que el 54% de las chagras poseían un área inferior a una hectárea, con un promedio de trece especies útiles entre sembradas y de regeneración natural. El 44% de las mismas, tenían un tamaño aproximado entre 1 y 2 hectáreas y 19 especies sembradas en promedio. Solamente dos casos con el 1% respectivamente, son chagras que contaban con: áreas aproximadas a 3 hectáreas y en promedio 17 especies; y áreas igual a cuatro hectáreas y un promedio de 17 especies útiles (Figura 14).

Se destaca que en este conjunto de chagras en producción y distribuidas en los 7 cabildos indígenas de La Chorrera, se registraron



un total de 70 especies útiles entre sembradas y de regeneración natural. Se resalta: el 83% son de uso alimentario principalmente como la yuca, el plátano y la mafafa; el 12% de plantas de uso alimentario, corresponde a especies presentes en las chagras de manera espontánea como la hierba roja, el mil pesos y el asaí; el 10% corresponde a especies empleadas principalmente con fines tradicionales y medicinales como el tabaco, la coca, la albahaca, la ortiga y el laurel; y finalmente, el 7% restante, corresponde a especies utilizadas como insumos para la pesca, la elaboración de herramientas y artesanías como el barbasco, el platanillo y el carguero (Tabla 22). El total de plantas sembradas en estas chagras es de 645.526, siendo la yuca la especie con mayor presencia, además de ser la única especie sembrada por el 100% de las familias propietarias de este conjunto de chagras. Con una cantidad también importante de individuos aparecen el tabaco, la coca, el arroz, el maíz, la piña, la caña, la cebolla, el sorgo y el umari.

Figura 14. Áreas y especies sembradas en chagras en producción, por familias en cabildos indígenas. Complejo cultural de la Chorrera, Amazonas.



Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

**Tabla 22. Especies sembradas en chagra en producción en cabildos indígenas.  
Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.**

Especies	Plantas	%	Familias	%	Especies	Plantas	%	Familias	%
Yuca	374732	58,05	71	100	Bore	171	0,03	3	4
Tabaco	64145	9,94	54	76	Marañón	170	0,03	21	30
Coca	39397	6,10	52	73	Mil pesos	101	0,02	2	3
Arroz	39348	6,10	28	39	Ahuyama	95	0,01	12	17
Maíz	35411	5,49	56	79	Árbol pan	77	0,01	3	4
Piña	21184	3,28	52	73	Juan soco	70	0,01	1	1
Caña	9776	1,51	71	100	Ortiga	64	0,01	12	17
Cebolla	7016	1,09	34	48	Guandul	50	0,01	1	1
Sorgo	6232	0,97	5	7	Pimenton	50	0,01	6	8
Umari	6189	0,96	47	66	Jisa+	49	0,01	3	4
Platano	6077	0,94	71	100	Canangucho	43	0,01	3	4
Maní	4860	0,75	6	8	Mandarina	40	0,01	1	1
Barbasco	3831	0,59	57	80	Algodón	35	0,01	7	10
Col	3092	0,48	13	18	Platanillo	35	0,01	3	4
Mafafa	2540	0,39	63	89	Balso	33	0,01	3	4
Hierba roja	2010	0,31	2	3	Aguacate	28	0,00	5	7
Lulo	1966	0,30	41	58	Achote	27	0,00	4	6
Chontaduro	1957	0,30	44	62	Goiseño	25	0,00	5	7
Uva caimaroná	1908	0,30	59	83	Comino	23	0,00	4	6
Maraca	1667	0,26	56	79	Yarumo	19	0,00	3	4
Tomate	1344	0,21	43	61	Bed+go	18	0,00	3	4
Cascotillo	1265	0,20	26	37	Maracuyá	18	0,00	3	4
Frijol	1228	0,19	51	72	Santa maría	18	0,00	2	3
Ají	963	0,15	70	99	Asai	15	0,00	1	1
Ñame	937	0,15	48	68	Soya	10	0,00	1	1
Dale dale	787	0,12	45	63	Dunabe	8	0,00	2	3
Caimo	784	0,12	30	42	Limonés	8	0,00	2	3
Batata	675	0,10	30	42	Metego	7	0,00	1	1
Papaya	607	0,09	27	38	Almendra	5	0,00	1	1
Albahaca	603	0,09	17	24	Chirimoya	5	0,00	1	1
Carguero	452	0,07	6	8	Guanabana	5	0,00	1	1
Habichuela	340	0,05	14	20	Coco	2	0,00	1	1
Guamo	336	0,05	23	32	Ayago	1	0,00	1	1
Sandía	280	0,04	17	24	Naranja	1	0,00	1	1
Laurel	260	0,04	10	14	Rosela	1	0,00	1	1
Total plantas sembradas 645526									

Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

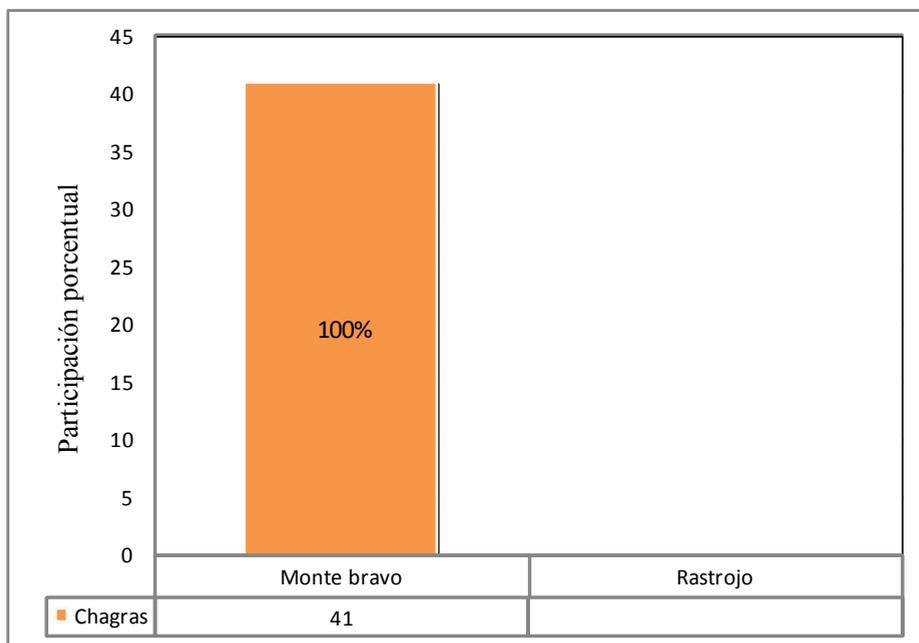


## 4.5. Chagras en finalización - Jefa+

Las chagras en *finalización*, son aquellas que tienen entre 24 y 48 meses después de establecidas. En esta etapa las matas de yuca resemebradas ofrecen su producción o ya han dejado de ser aprovechadas; Así mismo, dado el largo periodo de uso del suelo y la consecuente pérdida de nutrientes, las variedades de yuca no alcanzan a conformar características óptimas para el consumo de las familias. Se constituye en un indicador de la culminación de un ciclo productivo, pues ya en estas no se realizan prácticas de mantenimiento como limpiezas o humeadas, dejándose enmontar para que inicie el proceso de regeneración natural y la recuperación del suelo. Se dice, que estas chagras pasan a ser un *riare* o rastrojo de frutales y posteriormente se convertirán en un *méido+*, como se denominan estos espacios cuando se abandonan. Es además el tiempo de inicio de cosecha de frutales como la piña, el chontaduro, la uva caimaroná y la maraca.

El 100% de las chagras reportadas para esta etapa son de monte bravo, ya que el tiempo máximo de duración de una chagra de rastrojo es de aproximadamente un año, de manera que cuando las primeras llegan a este punto, las segundas ya habrán terminado su fase productiva y se habrán abandonado para permitir la regeneración del bosque y el suelo (Figura 15). La cantidad de especies reportadas para cerca del 80% de este conjunto de chagras, es elevada si se tiene en cuenta que en esta etapa, ya la mayoría de especies sembradas ha terminado su fase productiva y han dejado de estar presentes en las chagras. Razón por la cual se supone que las familias para esta etapa registraron, además de las especies presentes para ese momento en la chagras, aquellas que fueron sembradas durante el periodo de apertura.

Figura 15. Distribución de las chagras en finalización, según tipología en cabildos indígenas. Complejo cultural de la Chorrera, Amazonas.



Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

### 4.5.1. Áreas y especies sembradas



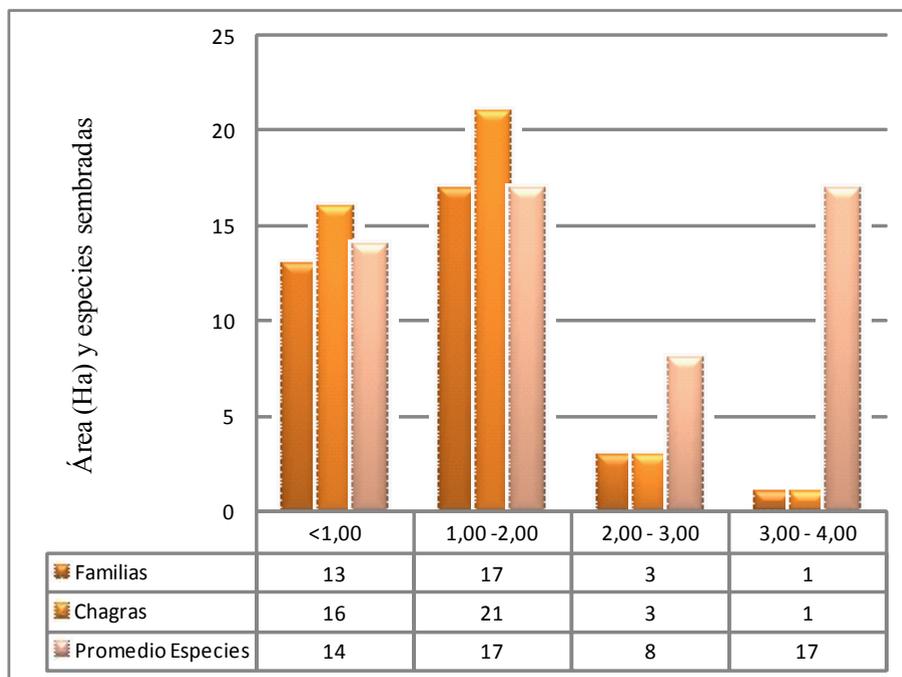
Foto 25: Chagra en finalización. Cabildo Vegsam. La Chorrera, Amazonas.



De acuerdo a la relación establecida entre el tamaño de área y el promedio de especies sembradas en este conjunto de chagras, se tiene en términos globales que el 51% de estas, tenían un área de aproximadamente 1 hectárea y un promedio de 17 especies útiles entre sembradas y de regeneración natural. Alrededor del 39% de estas chagras, tenían un tamaño inferior a 1 hectárea con un promedio de 14 especies. Cerca del 10% restante, eran chagras con un tamaño que oscilaba entre 2 y 3 hectáreas y un promedio general de 11 especies. En términos generales, se puede constatar que en estas chagras se mantiene una relación de independencia entre el tamaño de las chagras y las cantidades de especies sembradas (Figura 16).

En este conjunto de chagras en su etapa de finalización, se registraron un total de 62 especies útiles entre sembradas y de regeneración natural. Alrededor del 81% son de uso alimentario principalmente; donde la gran mayoría de las especies fueron sembradas, como la yuca, el plátano y la mafafa. En menor proporción se igual uso, corresponde a especies presentes en las chagras de manera espontánea como la hierba roja, el mil pesos y canangucho. El 14% corresponde a especies sembradas y de reproducción natural, son empleadas principalmente con fines tradicionales y medicinales como el tabaco, entre las que sobresalen la coca, la albahaca, la ortiga y el laurel. Alrededor del 19% restante, corresponde a especies utilizadas como insumos para la pesca, la elaboración de herramientas y artesanías como el barbasco, el platanillo y el carguero (Tabla 23). El total de plantas sembradas en estas chagras registró un total de 265.002, mostrando la capacidad de producción a lo largo de los años de uso de esos espacios de cultivo, donde la yuca se constituye en la especie con mayor presencia, además de ser la única especie sembrada por el 100% de las familias propietarias de este conjunto de chagras. Con una cantidad también importante de individuos aparecen la coca, el tabaco, el arroz, la piña, el barbasco, plátano, la caña y la uva caimaroná.

Figura 16. Áreas y especies sembradas en chagras en finalización, por familia en cabildos indígenas. Complejo cultural de la Chorrera, Amazonas.



Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

Los resultados precedentes han aportado una información para contar con una caracterización de las prácticas culturales asociadas al uso u manejo de las chagras indígenas en La Chorrera, Amazonas. Igualmente su análisis se ha visto robustecido, por la práctica de un diálogo intercultural de saberes entre las autoridades tradicionales y dinamizadores indígenas con el Instituto Sinchi, a través de los diferentes encuentros que se llevaron a cabo entre los años 2008 y 2010; posibilitaron relacionar los aspectos culturales fundamentales que son base para entender los indicadores del medio ambiente y que deben ser tenidos en cuenta por las familias, para entender las situaciones críticas por las que atraviesan los mayores esfuerzos que se deben desplegar para garantizar la *abundancia de alimentos*.



Tabla 23. Especies sembradas en chagra en finalización en cabildos indígenas.  
Complejo cultural de La Chorrera, Amazonas.

Especies	Plantas	%	Familias	%	Especies	Plantas	%	Familias	%
Yuca	163689	61,77	31	100	Marañón	85	0,03	14	45
Coca	34012	12,83	25	81	Achote	82	0,03	2	6
Tabaco	23466	8,85	20	65	Sorgo	80	0,03	1	3
Arroz	17580	6,63	12	39	Sandía	75	0,03	6	19
Piña	7512	2,83	27	87	Ortiga	67	0,03	13	42
Maíz	5737	2,16	17	55	Col	52	0,02	2	6
Barbasco	2359	0,89	24	77	Platanillo	51	0,02	5	16
Plátano	1603	0,60	32	103	Habichuela	39	0,01	4	13
Caña	1256	0,47	25	81	Ahuyama	26	0,01	5	16
Uva caimaroná	945	0,36	31	100	Aguacate	24	0,01	7	23
Cebolla	766	0,29	11	35	Laurel	20	0,01	2	6
Maraca	698	0,26	26	84	Pimentón	16	0,01	3	10
Hierba roja	600	0,23	3	10	Algodón	13	0,00	2	6
Chontaduro	545	0,21	22	71	Coco	11	0,00	2	6
Cascotillo	399	0,15	12	39	Jisa+	9	0,00	3	10
Mafafa	368	0,14	14	45	Azafrán	8	0,00	2	6
Tomate	350	0,13	11	35	Bed+go	6	0,00	1	3
Umari	257	0,10	18	58	Almendra	4	0,00	1	3
Albahaca	256	0,10	8	26	Balso	4	0,00	3	10
Caimo	256	0,10	19	61	Canangucho	4	0,00	1	3
Batata	246	0,09	14	45	Arbol pan	3	0,00	1	3
Ñame	213	0,08	16	52	Goiseño	3	0,00	1	3
Dale dale	178	0,07	17	55	Mango	3	0,00	2	6
Carguero	173	0,07	7	23	Copoasu	2	0,00	1	3
Aji	158	0,06	21	68	Granadillo	2	0,00	1	3
Lulo	153	0,06	11	35	Mandarina	2	0,00	1	3
Frijol	137	0,05	15	48	Mil pesos	2	0,00	1	3
Maní	116	0,04	2	6	Ayago	1	0,00	1	3
Caigo	100	0,04	1	3	Chirimoya	1	0,00	1	3
Guamo	90	0,03	15	48	Guanabana	1	0,00	1	3
Papaya	87	0,03	11	35	Yarumo	1	0,00	1	3
Total plantas sembradas 265002									

Fuente: Base de datos caracterización chagras, SINCHI – AZICATCH. 2007.

El siguiente capítulo reúne los resultados de esas discusiones; partiendo evidentemente por reconocer la utilidad de la información cuantitativa y cualitativa analizada, que contribuyó a discutir la existencia de una problemática asociada a la pérdida de los

conocimientos tradicionales, la reproducción cultural y los impactos sobre los modos de vida de las familias indígenas. Constituye el reconocimiento hacia unos pueblos indígenas que abrieron un espacio de diálogo de saberes para compartir y asumir los problemas señalados y que empiezan a ser más intensos en la zona; así como las estrategias que se piensan encaminar en la dirección de fortalecer los conocimientos tradicionales asociados a la sostenibilidad de la biodiversidad, en aquellas familias indígenas que se consideran como las más vulnerables al momento de lograr la obtención de los productos de su alimentación tradicional, en cada uno de los cabildos indígenas que hicieron parte de este trabajo de investigación participativa.

## **5. Responsabilidad social frente a situaciones críticas en las formas de uso y manejo de las chagras**

El complejo cultural de la Chorrera corresponde a la presencia de los grupos étnicos Uitoto, Bora, Okaina y Muinane, los cuales se autodenominan los *hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce*; este se localiza en el centro del departamento del Amazonas. Sus territorios se vieron envueltos en los rigores de la economía extractiva del caucho natural desde comienzos del Siglo XX y que como se sabe ésta se prolongó y culminó hacia el año 1932, con el conflicto colombo–peruano, mediante el cual Colombia recuperó la soberanía de los territorios del sur de la Amazonia. En este periodo histórico los pueblos indígenas del complejo cultural de La Chorrera fueron objeto de intensos y dramáticos procesos de esclavitud, genocidio y desplazamiento forzado, ejercidos por la Casa Arana como formas para la obtención y acopio del caucho natural. La extracción de este recurso natural, implicó profundos impactos en la construcción histórica de sus territorios ancestrales, generando cambios y descomposición social que causaron el despoblamiento masivo, extinción de linajes, clanes y tribus enteras.

Se señalaba anteriormente, que una vez superado el conflicto colombo–peruano, los pueblos indígenas que históricamente han hecho parte del complejo cultural de la Chorrera, iniciaron un proceso de reconstrucción



social, cultural y territorial, cuyas acciones de diálogo y gestión, permitieron la declaratoria del Resguardo Predio Putumayo en 1988 por parte del Estado colombiano. Desde ese año, los pueblos indígenas del complejo cultural de La Chorrera se adentran a fortalecer su autonomía cultural y territorial; su esfuerzo se plasma en un proceso de construcción social y redefinición del *ordenamiento territorial y la abundancia*, que conllevó la conformación del *Plan de Vida y Ordenamiento de los Hijos de Tabaco, Coca y Yuca dulce* vigente.

El trabajo realizado desde el año 2007 en el complejo cultural de la Chorrera en torno a la caracterización de las representaciones culturales de la chagra, ha permitido conocer que las comunidades indígenas poseen un extenso conocimiento no solo del medio natural, sino de los procesos productivos tradicionales que se despliegan para un aprovechamiento óptimo de los recursos naturales. Este saber se ve reflejado en la estrategia y las prácticas propias del sistema de producción tradicional, que permiten que una familia indígena pueda contar con abundancia de alimentos. Las comunidades de los cabildos indígenas del complejo central de La Chorrera, desde su conocimiento tradicional contemplan una serie de principios y normas para hacer una buena chagra.

Son principios fundamentales que garantizan no solo la abundancia de alimentos y bienestar para las familias, sino también el cuidado y sostenimiento del medio natural, así como la reproducción de los conocimientos y prácticas tradicionales básicas para el manejo de los espacios cultivados. Su práctica implica una corresponsabilidad por parte de las familias indígenas frente a sus espacios cultivados, que como se sabe, garantizan la sostenibilidad de su sistema de autosuficiencia alimentaria. La existencia de los *principios* corresponde a las *normas* tradicionales, que se deben asumir y practicar a nivel familiar para hacer una buena chagra y obtener una buena producción que sustente el *comer y vivir bien*. Conocer y practicar dichos principios, facilita a las familias indígenas conocer el estado del ecosistema para la realización de las prácticas de uso y manejo en las chagras.

Los principios a tener en cuenta para la práctica de uso y manejo de las chagras, se sustentan en la existencia de un calendario de veranos, que representa los periodos que se deben tener en cuenta para la apertura, manejo y aprovechamiento de los productos de las chagras. Se parte por exigir a las familias indígenas la revisión de la palabra de abundancia sostenida con la naturaleza, respecto del periodo anterior de producción. Efectuar un convenio con la naturaleza es un trabajo espiritual que lo ejerce el maloquero desde el asiento tradicional a través de la coca, el tabaco, caguana y la manicuela y se dirige a efectuar un control al trabajo familiar por medio de las dietas (dietar) que permita: efectuar concentración para hacer chagra y los tipos de chagras que se esperan abrir; una adecuada elección del terreno a utilizar - conlleva una revisión física y espiritual del mismo -; efectuar las labores de socala, tumba, picada, quema, siembra, cuidado y aprovechamiento, sin peligro. Los principios igualmente precisan, que es necesario compartir los productos de las chagras sin egoísmo, para que no entre el *mal espíritu* a los productos. Sostienen que es necesario considerar un diálogo con los tres reinos que mantienen la unidad y la relación con el medio natural; tener buena disponibilidad de alimentos para la práctica de la minga e invitar con tiempo y dar una buena información a las personas que van a trabajar en la minga.

### **5.1. Descuido de algunas prácticas sociales y culturales que afectan la capacidad productiva de las chagras**

La discusión adelantada en los diferentes *Encuentros de Intercambio de Saberes* que se llevaron a cabo entre los años 2008 y 2009 en el corregimiento de La Chorrera, permiten aseverar, que en la actualidad las familias indígenas que hacen parte del complejo cultural de La Chorrera, asumen con mayor frecuencia una vinculación con las instituciones del Estado, ONG y la sociedad nacional. Se observa una tendencia en la cual no todas las familias indígenas cumplen con



las normas tradicionales, que son necesarias de practicar para hacer una buena chagra y obtener una buena producción, que garantice la sostenibilidad de los sistemas alimentarios y que aseguren *comer y vivir bien*. En ese sentido, se tienen identificadas diferentes dificultades en los 7 cabildos indígenas en torno a la chagra, las cuales vienen acarreado una serie de problemáticas, que se ven reflejadas en la capacidad productiva de la misma.

Se parte por señalar que algunas familias de los cabildos indígenas: Caisam, Asociación Nativa, Vegsam, Santa María, Capitania, Ocaina, Cordillera, tienden a descuidar e incumplir el conocimiento tradicional en el uso y manejo de las chagras. Lo anterior es un indicio de que ciertas prácticas culturales como la de efectuar una buena revisión de las experiencias espirituales y materiales de los convenios con la naturaleza anteriores, no se realizan en su momento. La no práctica de las enseñanzas tradicionales para el uso y manejo de los espacios cultivados, conlleva al manejo inadecuado de los cambios climáticos que podrían afectar algunas de las prácticas de la chagra.

Se argumenta que algunas familias indígenas tienden a desconocer la autoridad tradicional; así como también parece existir una cierta descoordinación entre los ancianos que manejan el medio ambiente y que asimismo, no ponen en práctica sus conocimientos en las labores de la chagra. De otro lado se afirma, que algunos jóvenes desconocen y no están en capacidad para hacer convenios con la naturaleza, ya que estos no cumplen con las normas de trabajo dadas por el creador para el cuidado de la tierra y que además tienen poca participación en las labores de trabajo en minga. Se señala adicionalmente, que al no tener en consideración el manejo del tiempo y los cambios climáticos, se propicia un descontrol de los chagreros en el verano, porque mientras unos están quemando, otros están sembrando, mientras unos piden verano, los otros están pidiendo lluvias. Esto indica un proceso en marcha de pérdida del conocimiento tradicional asociado con la sostenibilidad del sistema alimentario, que podría considerarse como una situación que reviste cierta gravedad

en los procesos de transmisión de los conocimientos tradicionales; lo anterior, en el marco de una de las características demográficas del departamento del Amazonas, como es la de contar con una mayoría de población muy joven y que además el segmento de población de mayor de 45 años sobre el que se sustenta la reproducción de los conocimientos tradicionales, tiende a ser muy baja.

Esos niveles de no práctica de los conocimientos tradicionales para hacer buena chagra que garantiza *comer y vivir bien*, traería consigo algunos impactos que hoy se estarían reflejando en: la existencia de unas bajas productividades en las especies sembradas y la aparición de plagas en los espacios cultivados; la presencia de enfermedades y accidentes; de manera notable se señala la existencia de una escases de semillas, que igualmente guarda correspondencia con la preocupación por la pérdida del conocimiento tradicional que permite la sostenibilidad de la diversidad de especies de orden alimentario, que podría eventualmente acarrear escases de alimentos. Lo anterior, igualmente podría propiciar procesos de descomposición social, dados algunos episodios de apropiación indebida de los productos de la chagra, así como un descontrol y desorden en el modo de hacer el trabajo de las mismas, con la correspondiente perdida de esfuerzos, energía y recursos.

De otra parte, se enfatiza que algunas familias de los 7 cabildos indígenas del complejo cultural de La Chorrera, tienden a realizar con mayor dedicación actividades diferentes a la chagra. Se argumenta, que esa situación genera un descuido de las actividades de la chagra y otras actividades productivas tradicionales, al dedicar mayores esfuerzos para ejercer contratos laborales con instituciones del Estado y ONG. Esto tiene su explicación en la medida en que esas actividades permiten a las familias indígenas contar con un ingreso económico para cubrir ciertas necesidades básicas, al igual que atender algunas de las necesidades impuestas por la modernidad como los celulares, televisión, equipos de sonido, entre otros. Otro hecho igualmente de importancia, lo constituye el ejercicio de los cargos de representación



comunitaria ante las instituciones y ONG; lo anterior exige una mayor dedicación del tiempo por parte de las hombres cabeza de familia, con profundas repercusiones tanto en la relaciones internas familiares, como en el descuido de las actividades tradicionales para hacer chagra y la pérdida de especies alimentarias tradicionales, que contribuyen también a un deterioro de la identidad indígena.

De igual manera los *Encuentros de Intercambio de Saberes* celebrados en La Chorrera, permitieron conocer que existe la tendencia de algunas familias de los 7 cabildos indígenas, a menor práctica de la solidaridad. Denotan que un sector de las familias descuidan las prácticas de compartir los productos obtenidos y no colabora con mano de obra y herramientas para el trabajo asociado. Igualmente, se presenta en algunas familias la no práctica del intercambio de productos, ya que estas dedican los productos obtenidos en las chagras a la venta, como se expresó, por la necesidad de la obtención de un ingreso económico. En algunos casos, dichos ingresos podrían dedicarse a sostener ciertos consumos como bebidas alcohólicas, mantener juegos de azar, entre otros. Lo anterior, estaría acarreando no solo el abandono o separación del hogar, la desunión comunitaria, sino un desánimo en la práctica de los conocimientos tradicionales.

Se resalta que en la actualidad algunos jóvenes y familias nuevas pertenecientes a los 7 cabildos indígenas, desconocen ciertas prácticas de uso y manejo de los espacios cultivados, ya que no practican las normas ancestrales para el manejo del trabajo de las chagras, como son la clasificación de semillas y de la calidad de los productos. Se advierte que a pesar de estar en capacidad de trabajar, este sector de la población depende para vivir del trabajo y de la producción de la chagra de los padres. Esto podría indicar la pérdida de la autoridad de los padres frente a sus hijos cuando esos lo someten ejercer las labores que les corresponden. Otro hecho lo constituye las decisiones de los padres, que desde el momento mismo en que los envían a estudiar, están pensando en su formación como profesionales dejando de lado la tradición. Son argumentos que podrían poner

en entredicho la sostenibilidad de la familia en el largo plazo y a explicar también, la existencia de una cierta tendencia a la pérdida de los conocimientos tradicionales asociados a las labores y prácticas de las chagras en la zona.

Finalmente, en los *Encuentros de Intercambio de Saberes* celebrados en La Chorrera, se enfatizó en cómo algunas instituciones públicas y privadas (ONG), gestionan y ejecutan proyectos para los pueblos indígenas, desconociendo tanto sus planes de vida como su organización cultural, modos de vida y de producción. Son programas y proyectos que por no ser consultados y concertados previamente con las comunidades, no corresponden a sus necesidades y demandas reales. No se respetan los derechos de los pueblos indígenas y se desconocen tanto la realidad sociocultural, política y económica de los pueblos indígenas, como sus planes de vida y gobierno propio. Además no hay una adecuada inversión de recursos. Se sostiene que los planes de vida indígenas actuales están influenciados por los planes de vida occidentales, lo que trae una inadecuada planeación e inversión de los recursos destinados para la ejecución de los proyectos lo que genera una frustración de las comunidades por actividades inconclusas.

## **5.2. Reflexiones y compromisos para el fortalecimiento del conocimiento tradicional asociado a las chagras**

En los *Encuentros de Intercambio de Saberes* que se adelantaron en el corregimiento de La Chorrera entre los años 2007 a 2009; se abrió un espacio para adelantar una intensa discusión con las autoridades tradicionales, cuyas memorias recogen los acuerdos en torno a la formulación de propuestas y recomendaciones, que conlleven a superar las problemáticas que se viven en torno a la chagra. Este ejercicio cobra importancia en tanto las soluciones propuestas son el resultado de un proceso de reflexión desde lo local, de un proceso en el que se privilegia la percepción propia de las familias indígenas,



en el marco del discurso tradicional indígena sin perder de vista las condiciones de vida actual.

Las reflexiones adelantadas ofrecen un pronunciamiento abierto, en la dirección de fortalecer la sostenibilidad de los conocimientos tradicionales asociados al uso y manejo de las prácticas del ciclo de la chagra, en la siguiente dirección parten por aseverar que es necesario profundizar un diálogo y empalme entre ancianos y jóvenes, para que llegue de nuevo el espíritu del trabajo a los ancianos, que implique rechazar las soberbias existentes que afectan el no tener un enlace entre los jóvenes y ancianos. Por eso, lograr una concertación para cumplir con los compromisos adquiridos, permitiría adelantar acciones que conduzcan a la concientización, apoyo y capacitación de los jóvenes, por medio del diálogo y el espíritu del tabaco, coca y yuca dulce, a través del mambeo con los ancianos en las malocas.

De otro lado, propiciar el encuentro de los gobernadores, líderes y ancianos que conduzca a fortalecer las decisiones, que lleven a implementar una chagra demostrativa en cada uno de los cabildos indígenas del complejo cultural de La Chorrera, a través de las cuales se socialicen las prácticas tradicionales, la diversidad de especies sembradas y el ciclo de la misma, de acuerdo con los principios tradicionales para hacer buena chagra que garantiza *comer y vivir bien*. En relación con la preocupación de cómo la educación formal - que se imparte en los diferentes establecimientos educativos en la zona -, afecta la práctica de los conocimientos tradicionales asociados a la sostenibilidad de los espacios cultivados y la seguridad alimentaria; se expresa la necesidad de que los resultados de esta investigación participativa, se puedan incluir en los programas académicos de los diferentes planteles educativos: Colegio de Bachillerato Casa del Conocimiento, Internado y Escuelas, permitiendo la vinculación de los ancianos y autoridades tradicionales en el sistema educativo. En ese sentido, el encuentro regular de las autoridades tradicionales significa una oportunidad para revisar y analizar el trabajo realizado en los procesos que se adelantan para valorar la cultura y la tradición. Es

una estrategia que permitirá fortalecer una estrecha relación con los ancianos y entre ancianos, para coordinar el trabajo que facilite retomar y transmitir la cultura a los jóvenes en los espacios educativos institucionales.

Se llama la atención en la necesidad de que las familias indígenas pertenecientes a los 7 cabildos indígenas del complejo cultural de La Chorrera, deben estar en plena confianza con el creador y la naturaleza, para que no se presente el descontrol y el desequilibrio con el conocimiento tradicional; para que no se afecte el uso y manejo de la chagra, que como bien se sostiene es *la madre que ofrece los alimentos, bienestar y sabiduría*. Debe existir una correspondencia y solidaridad entre las familias indígenas con las personas que están ejerciendo la representatividad del cabildo, porque su labor es un bien social. Se requiere que las familias indígenas apoyen al gobernador del cabildo, con el ánimo de cubrir las necesidades de las personas a su cargo, colaboración en la apertura y en el manejo del ciclo de las chagras. Lo anterior, podría lograr el fortalecimiento y la valoración de las concertaciones y diálogos entre las familias y gobernadores, y los conocedores tradicionales.

El comprometer una interacción entre los ancianos y familias jóvenes, que permita la sostenibilidad de los aspectos simbólicos de una ética indígena actuante, que faculte ilustrar una conciencia de humildad y tranquilidad; dar explicación de su experiencia y práctica en el marco de un diálogo sobre identidad humana, familiaridad y trabajo. Por eso, la necesidad de adelantar un proceso de capacitación técnica ancestral del uso y manejo tradicional en las prácticas del ciclo de chagras con jóvenes y familias; y la recuperación de las semillas de especies tradicionales. Esto, con el fin de que en el largo plazo las familias jóvenes puedan mantener la sostenibilidad de sus propias chagras.

Resulta fundamental el respeto de los derechos constitucionales de los pueblos indígenas comprendidos en el marco del fortalecimiento



y reconocimiento de la Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales de la Chorrera - AZICATCH, tanto por instituciones del Estado como ONG. Se exige que los trabajos institucionales se ajusten al cronograma tradicional, para que las familias indígenas no pierdan su autonomía e identidad como indígenas, realizando actividades productivas tradicionales apoyándose en los ancianos. Igualmente, la valoración y fortalecimiento al conocimiento tradicional en las labores del ciclo de la chagra, con unas alternativas productivas acordes con la tradición; todo lo anterior en la vía a fortalecer las actividades productivas tradicionales (chagra, caza, pesca, artesanía).

Finalmente, en relación con los procesos de cooperación entre las instituciones del Estado, ONG y los pueblos indígenas del complejo cultural de La Chorrera, en dirección de lograr recíprocos resultados, amerita una alta coordinación, entre los representantes de las instituciones presentes en la zona con las autoridades tradicionales y gobernadores. Este aspecto es relevante, en la medida de poder conformar convenios de trabajo analizados y revisados, de acuerdo con el plan de vida y ordenamiento territorial, previa concertación y consultas con los cabildos y la AZICATCH. Es una forma de ver el cumplimiento de los convenios de cooperación, a través del seguimiento jurídico y tradicional.

## Conclusiones

En referencia a lo expuesto anteriormente, La Chagra representa un esfuerzo humano de una población que vive y depende sus modos de vida, de los bosques húmedos tropicales del departamento del Amazonas, para garantizar la reproducción cultural como *Gente de centro* e *Hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce*; se pudo constatar que a lo largo de cada una de las etapas de este ciclo agrícola, se siembran por la mayoría de las familias indígenas, especies como la yuca, la coca, el tabaco, la piña, entre otras, emblemáticas de los procesos culturales que garantizan el manejo del medio ambiente por

parte de las autoridades tradicionales, y que facilitan a las familias el acceso a los espacios para cultivar las especies alimentarias.

Se puede afirmar que el ciclo agrícola desplegado en la Chorrera; así como, las estrategias en su implementación por parte de las familias indígenas de los pueblos Uitoto, Bora, Okaina, Muinane, muestran que las prácticas culturales desarrolladas, garantizan su uso y manejo necesario para la producción con autosuficiencia alimentaria. No obstante, y en general, la intensificación de la vinculación de los pueblos indígenas de la región amazónica colombiana, con la sociedad nacional, el estado y las economías locales, vienen generando procesos de cambio en la sostenibilidad de sus activos ambientales, sociales, culturales y económicos, que son la base de la subsistencia de sus modos de vida.

Cada vez más y con mayor intensidad, los pueblos indígenas se vinculan al modelo económico y estilos de vida occidentales, lo que produce innegablemente diversos y complejos impactos sobre sus modos de vida tradicionales. Es el caso, y sin ser una generalidad en las familias indígenas de La Chorrera, que ciertos procesos indican que estos pueblos indígenas asumen con cierta intensidad esa preocupación regional. Se han dejado de sembrar especies propias e importantes en la alimentación tradicional, viéndose desplazadas por productos de consumo final que implica una mayor dependencia hacia actividades remuneradas que facilitan la obtención de ingresos para la adquisición de dichos productos.

La existencia de cambios en la composición de las familias indígenas tradicionales; la presencia de familias monoparentales y/o recién conformadas, donde las estrategias que fundamentan el ciclo agrícola muestran cierta limitación en su práctica, dado que no cuentan con la mano de obra suficiente y que podría afectar el sostenimiento de las chagras; las dificultades para obtener una producción acorde con las necesidades alimentarias de las personas dependientes, son síntomas de procesos que comienzan a erosionar los conocimientos

tradicionales asociados a la biodiversidad de los bosques amazónicos, así como las prácticas culturales en el uso y manejo de los espacios cultivados, a partir de los cuales se garantiza una producción para la autosuficiencia alimentaria que permite a las familias indígenas *comer bien y vivir bien*, contar siempre con abundancia de alimentos, y posibilitar espacios para la perdurabilidad de su cultura.







## Bibliografía

Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales de La Chorrera – AZICATCH; Instituto Sinchi. 2006. Proyecto: *Fortalecimiento de las prácticas y representaciones tradicionales de la Chagra indígena de los Uitoto, Bora, Okaina y Muinane del Complejo Cultural Central de La Chorrera (Amazonas)*. Leticia, Amazonas. 36 p.

Babiano A, L. (1999). Los sistemas agrícolas indígenas del Amazonas. Una alternativa agroecológica. [http://www.unb.br/ics/dan/geri/boletim/amelibia\\_1999.pdf](http://www.unb.br/ics/dan/geri/boletim/amelibia_1999.pdf)

Bríñez, AH. (2002). *Casabe: símbolo cohesionador de la cultura uitoto*. Ministerio de Cultura. Bogotá. 192 p.

Cabrera, EM. (2004). El agrosistema “chagra” entre los indígenas de la Amazonía. En: *Revista Luna Azul*, 18 (10), 10-18.

DANE. 2005. Resultados Censo general de población en Colombia.

Dinamizadores Indígenas AZICATCH. 2008 – 2009. *Encuentros de intercambio de saberes. Casa para el Intercambio de Saberes “MONIFUE AR+ MONAITAY+KO”*. Instituto Sinchi. La Chorrera, Amazonas.

Echeverri, JA. 2000. Reflexiones sobre el concepto de territorio y ordenamiento territorial indígena. En: *Territorialidad indígena y ordenamiento en la Amazonia*. Universidad Nacional de Colombia – Sede Amazonia. Instituto Amazónico de Investigaciones – Imani. Programa COAMA. Fundación Gaia Amazonas. Pág. 173 – 180.

Farekatde, N. 2004. *La cultura de tabaco y coca: análisis crítico sobre su reconstrucción socio-cultural, de la explotación cauchera*. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales – FLACSO – Sede Académica de

Ecuador. Maestría en Ciencias Sociales con especialización en estudios étnicos. Bogotá. 159 p.

Fundación Centro de Investigación, Formación e Información para el Servicio Amazónico - CIFISAM. (2005). *La chagra, un espacio de roles, aprendizajes y autoabastecimiento*. Pronatta. Bogotá. 145 p.

Gutiérrez, F; Acosta, LE; Salazar, CA (2004). *Perfiles urbanos en la Amazonia Colombiana. Un enfoque para el desarrollo sostenible*. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – SINCHI. Bogotá. 258 p.

Gainza, X., Acosta, LE. & Bernal, H. (2008). *Territorio, tecnologías del conocimiento tradicional y desarrollo. Apuntes para la gran amazonia continental suramericana*. XI Jornadas de Economía Crítica. Bilbao. Extraído el 20 de marzo de 2009.

[http://www.ucm.es/info/ec/ecocri/cas/Bernal\\_Zamudio\\_8.pdf](http://www.ucm.es/info/ec/ecocri/cas/Bernal_Zamudio_8.pdf).

Garzón, NC. & Macuritofe, V. (1992). *La noche, las plantas y sus dueños. Aproximación al conocimiento botánico en las culturas amazónicas*. Corporación Araracuara – COA. P.

Henao, CI. (1990). *Interpretación etnobotánica del mito del “árbol de las frutas” en la tradición oral Huitoto como modelo de la domesticación de las plantas en La Chorrera Amazonas*). Tesis de grado en Biología (manuscrito), Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá. 160 p.

Instituto Sinchi; Azicath. 2007. Base de datos socioeconómicos.

La Rotta, C. (1982). Observaciones etnobotánicas de la comunidad Andoque de la Amazonia colombiana. En: *Colombia Amazónica*, 1 (1), 53 – 67.

Mora, S. (2006). *Amazonía: pasado y presente de un territorio remoto*. Uniandes. Bogotá. 268 p.

Román, G. (2007) *Formas de producción y conocimiento tradicional*



de de las mujeres huitoto, Colombia. En LM. Donato, E. Escobar, P. Escobar, A. Pazmiño & A. Ulloa (Eds.), *Mujeres indígenas, territorialidad y biodiversidad en el contexto latinoamericano* (pp. 165-168). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.

Schroder, T., Castro, B., Román, O., Jekone, M. (1987). Estudio de un sistema agrícola tradicional en Araracuara. En: *Colombia Amazónica, Vol.2, N° 2*, diciembre de 1987. Pág. 31 – 50.

Triana-Moreno, LA., Rodríguez, NC. & García, J. (2006). Dinámica del sistema agroforestal de chagras como eje de la producción indígena en el Trapecio Amazónico (Colombia). En: *Agronomía Colombiana, Vol.24, N° 1*, mayo 2006. Pág. 158 – 169.

Van der Hammen, MC. (1992). *El manejo del mundo. Naturaleza y sociedad entre los Yukuna de la amazonia colombiana* (2ª Ed.). Bogotá: Tropenbos-Colombia

Vélez, AJ. (1991). Las hortalizas amazónicas cultivadas en el medio Caquetá. En: *Revista Colombia Amazónica, Vol. 5, N°2*, diciembre de 1991. Pág. 131 – 162.

Vélez, GA. (1991). Los frutales amazónicos cultivados por las comunidades indígenas de la región del medio Caquetá (Amazonia colombiana). En: *Revista Colombia Amazónica, Vol. 5, N°2*, diciembre de 1991. Pág. 163 – 193.

Vélez, GA & Vélez, AJ. (1992). Sistema agroforestal de “chagras” utilizado por las comunidades indígenas del medio Caquetá (Amazonia colombiana). En: *Revista Colombia Amazónica, Vol. 6, N°1*, noviembre de 1992. Pág. 101 - 134.

Vieco, J.J. (Sf). *Desarrollo, medio ambiente y cultura en la Amazonía Colombiana*. <http://www.revmed.unal.edu.co/revistas/v3n1s/v3ss1.htm>. 20/03/2008

Walschburger, A. C. (1987). Algunos aspectos generales sobre las repercusiones ecológicas del sistema de tumba y quema de los indígenas Yucuna en la Amazonia colombiana. En: Colombia Amazónica, Vol.2, N° 2, diciembre de 1987. Pág. 23 – 30.