

Moniya ringo Mujer de abundancia y reproducción

Estudio de caso de la chagra de la *Gente de Centro*,
Resguardo Indígena de Monochoa



Instituto
amazónico de
investigaciones científicas
SINCHI



MINAMBIENTE



PROGRAMA
NACIONAL DE
CONCERTACIÓN
CULTURAL



MINCULTURA



Moniya ringo

Mujer de abundancia y reproducción

Estudio de caso de la chagra de la *Gente de Centro*,
Resguardo Indígena de Monochoa

Moniya ringo

Mujer de abundancia y reproducción

Estudio de caso de la chagra de la *Gente de Centro*,
Resguardo Indígena de Monochoa

Delio Mendoza Hernández, Octavio Rodríguez Uaroke,
Cielo Mendoza Rivera, Eusebio Mendoza Rivera, Amalia Gómez,
Leopoldina Kutdo, Jorge Ortiz Valencia, Jesús Crisóstomo Ortiz



Instituto
amazónico de
investigaciones científicas
SINCHI



MINAMBIENTE



PROGRAMA
NACIONAL DE
CONCERTACIÓN
CULTURAL



MINCULTURA

Mendoza Hernández, Delio; Rodríguez Uaroke, Octavio; Mendoza Rivera, Cielo; Mendoza Rivera, Eusebio; Gómez, Amalia; Kutdo, Leopoldina; Ortiz Valencia, Jorge & Ortiz, Jesús Crisóstomo

Moniya ringo. Mujer de abundancia y reproducción: Estudio de caso de la chagra de la Gente de Centro, Resguardo Indígena de Monochoa. Delio Mendoza Hernández, Octavio Rodríguez Uaroke, Cielo Mendoza Rivera, Eusebio Mendoza Rivera, Amalia Gómez, Leopoldina Kutdo, Jorge Ortiz Valencia & Jesús Crisóstomo Ortiz. Bogotá, D.C.: Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas "SINCHI". 2017

1. CULTIVOS AUTÓCTONOS 2. PAPEL DE LA MUJER 3. SOBERANÍA ALIMENTARIA 4. PUEBLOS INDÍGENAS 5. CULTURAS TRADICIONALES 6. CAQUETÁ-COLOMBIA 7. AMAZONIA COLOMBIANA

ISBN: 978-958-59513-9-6

© Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – Sinchi
Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible

Primera edición:

Febrero de 2017

Revisión técnica:

Juan José Vieco Albarracín
Hernando Bernal Zamudio

Coordinación de la producción editorial:

Diana Patricia Mora Rodríguez

Diseño de portada:

Ana Paola Aponte Celis

Diseño y diagramación páginas interiores:

Julián Hernández Taller de Edición. director@julianhernandez.co

Impresión:

Editorial Kimpres

Reservados todos los Derechos

Disponible en:

Instituto Sinchi, Calle 20 No. 5-44 Tel.: 4442060 www.sinchi.org.co

Impreso en Colombia

Printed in Colombia

“La chagra es la representación de una sociedad sana, en la chagra se siembran diferentes especies y variedades de plantas para diferentes usos; hay unas espinosas, otras amargas, otras rasquiñosas, otras venenosas pero todas conviven en un solo lugar sin ningún tipo de problema, ellas, por el contrario, ofrecen muchos beneficios: alimento, medicina, bienestar, etc; la chagra es curación para la humanidad”: definición elaborada a partir de los diálogos de saberes en el Resguardo Indígena de Monochoa (SINCHI, 2012).

Resguardo Indígena de Monochoa, Departamento del Caquetá, Municipio de Solano 2013

Tabla de contenido

Introducción	17
Capítulo 1:	
Contexto general	25
Contexto geográfico	25
Población	28
La <i>Gente de Centro</i> ; Aspectos culturales	36
Formas organizativas	40
Contexto económico	42
Capítulo 2:	
La chagra tradicional, conceptos	47
Concepto general de chagra	47
Ciclo climático	52
Suelos	54
Especies y variedades de uso tradicional	58
Minga	72
Ciclo de la chagra	73
Capítulo 3:	
La chagra tradicional, estado de arte	93
Capítulo 4:	
La chagra actual	99
Manejo tradicional en las etapas de establecimiento y siembra	99
Dinámica en el establecimiento de chagras	102

Especies de uso actual	105
Demanda de productos de chagra en Araracuara y Pto. Santander	110
Oferta de productos	116
Potencial económico	121
Capítulo	5:
Disponibilidad de suelos	131
Coberturas	133
Unidades de Suelos	135
Espacios utilizados	141
Calidad de suelos	142
Capítulo 6:	
Abuelos y abuelas, adultos, jóvenes y niños; una relación de aprendizaje	151
El amanecer de la chagra: reflexiones	161
Papel de la mujer en la chagra	161
Riesgo en la base cultural	162
Integralidad de los impactos	163
El papel de la educación	165
El enfoque económico de la chagra	165
Prioridad de la planificación	166
Transmisión del conocimiento	167
Conclusiones y propuestas	171
Glosario de siglas y acrónimos	175
Glosario de términos	176
Bibliografía	179

Índice de figuras

Figura 1. Mapa de ubicación del Resguardo indígena de Monochoa y otros resguardos ubicados a la altura del medio río Caquetá	23
Figura 2. Mapa de sectores sobre el río Caquetá definidos por accidentes geográficos	26
Figura 3. Composición de la población de Araracuara, 2013	29
Figura 4. Distribución étnica de Araracuara, 2013	29
Figura 5. Composición de la población de Puerto Santander, 2013	31
Figura 6. Distribución étnica de Puerto Santander, 2013	31
Figura 7. Composición de la población de Monochoa, 2013	32
Figura 8. Distribución étnica de Monochoa, 2013	33
Figura 9. Componentes del ciclo climático	52
Figura 10. Manejo tradicional en la etapas de establecimiento y siembra, Monochoa 2013	99
Figura 11. Historia de establecimiento de chagras para 39 familias del Resguardo de Monochoa desde el 2007	101
Figura 12. Composición de chagras establecidas entre 2010 y 2012, Resguardo Indígena de Monochoa	103
Figura 13. Uso de especies tradicionales, Monochoa, 2013	104
Figura 14. Distribución de las yucas según su origen, chagra uitoto, 2013	105
Figura 15. Distribución de uso de las plantas especiales, 2013	108
Figura 16. Demanda por tipo de productos	109
Figura 17. Demanda de productos en Araracuara/Puerto Santander	110
Figura 18. Demanda de productos, por grupos alimenticios, en Araracuara/Puerto Santander	111
Figura 19. Preferencia de productos de chagra	112
Figura 20. Demanda de productos de la chagra en Araracuara-Pto. Santander, 2013	113
Figura 21. Preferencias de productos de chagra en Araracuara-Pto. Santander, 2013	114

Figura 22. Oferta de productos de la chagra, Monochoa, 2013	115
Figura 23. Especies de la chagra de uso comercial, Monochoa, 2013	115
Figura 24. Distribución de productos basados en yuca brava de la familia 1, Monochoa, 2013	120
Figura 25. Rendimiento de productos comerciales para la familia 1, Monochoa, 2013	120
Figura 26. Distribución del beneficio económico de la familia 1, Monochoa, 2013	121
Figura 27. Distribución de productos basados en yuca brava, para la familia 2, Monochoa, 2013	122
Figura 28. Rendimiento de productos comerciales para la familia 2, Monochoa, 2013	123
Figura 29. Distribución del beneficio económico de la chagra, para la familia 2, Monochoa, 2013	124
Figura 30. Tipo de Coberturas del Resguardo Indígena de Monochoa, 2007.	130
Figura 31. Mapa de Coberturas con potencial uso para el establecimiento de chagras	132
Figura 32. Mapa de unidades de suelo identificadas en el Resguardo Indígena de Monochoa	135
Figura 33. Mapa de unidades de suelo con potencial uso para chagras	137
Figura 34. Mapa de unidades de suelos con potencial uso para chagras a una altura de 200mts.	138
Figura 35. Mapa de ubicación de chagras en el Resguardo Indígena de Monochoa hacia las márgenes del río Caquetá	139
Figura 36. Mapa de ubicación de puntos de muestreo de suelos para análisis	141
Figura 37. Presencia de carbono (Ca) en muestras de suelo, Monochoa 2013	142
Figura 38. Presencia de fósforo (P) en muestras de suelo, Monochoa 2013	142
Figura 39. Distribución de suelos, según el conocimiento tradicional	143

Índice de fotos

Foto 1: <i>Gente de Centro</i> del Resguardo Indígena de Monochoa, medio río Caquetá, 2013 (Mendoza D., 2012).	19
Foto 2: Vista aérea del sector de Araracuara-Puerto Santander (Mendoza D., 2012).	27
Foto 3: Actuales nietos de la <i>Gente de Centro</i> (Mendoza D., 2012).	29
Foto 4: Abuelo uitoto en reunión de conocedores (Mendoza D., 2012).	37
Foto 5: Insectos comestibles complemento de la dieta tradicional (Mendoza D., 2013).	40
Foto 6: VI Congreso de la Asociación Crima, Araracuara (Mendoza D., 2011).	41
Foto 7: Grandes bagres, fuente tradicional de la económica local en Araracuara (Zumaeta N., 2012).	42
Foto 8: Niña del Resguardo de Monochoa en labores de chagra (Mendoza D., 2013).	49
Foto 9: Trabajo diario de la mujer para garantizar el alimento (Mendoza D., 2013).	50
Foto 10: Anciana del Resguardo de Monochoa preparando la yuca para elaborar casabe (Mendoza D., 2012).	51
Foto 11: <i>Jiták'ngo</i> , muestra del mejor suelo, según los Uitoto (Mendoza D., 2012).	55
Foto 12: Niños del Resguardo de Monochoa en salida de campo bajo instrucción de conocedores locales (Mendoza D., 2012).	59
Foto 13: Muestra de alimento diario de la <i>Gente de Centro</i> (Mendoza D., 2013).	68
Foto 14: <i>Repío, dtubujá y jacaijá</i> ; variedades de tubérculos representativos de la chagra (Mendoza D., 2013).	71
Foto 15: Diálogo nocturno, fundamental para la negociación con la naturaleza (Mendoza D., 2012).	75
Foto 16: Chagra recién derribada (Mendoza D., 2012).	79

Foto 17: Mujeres realizando el mantenimiento de la chagra (Mendoza D., 2012).	86
Foto 18: <i>Tónico</i> , alimento tradicional uitoto, elaborado a base de yuca amarga (Mendoza D., 2013).	87
Foto 19: La hoja de coca, materia prima para el mambe (Mendoza D., 2012).	119
Foto 20: Preparación del casabe, uno de los principales productos de la yuca (Mendoza D., 2012).	119
Foto 21: Construcción y adecuación de mambeaderos (Mendoza D., 2012).	153
Foto 22: Momento de capacitación a dinamizadores (Mendoza D., 2012).	153
Foto 23: Anciano dialogando con niños de la escuela del Resguardo de Monochoa (Mendoza D., 2012).	154
Foto 24: Jóvenes estudiantes en actividad pedagógica de campo (Mendoza D., 2013).	155
Foto 25: Niños del Resguardo de Monochoa reconociendo la mata de tabaco (Mendoza D., 2013).	155
Foto 26: Niños expresando su conocimiento sobre la chagra (Mendoza D., 2013).	156
Foto 27: Se debe motivar a las nuevas generaciones estimulando e incrementando su conocimiento (Mendoza D., 2013).	156
Foto 28: Las sillas vacías que en un futuro deberían ocupar los actuales niños de la <i>Gente de Centro</i> (Mendoza D., 2013).	157

Índice de tablas

Tabla 1. Información de Resguardos asociados al CRIMA	27
Tabla 2. Índices demográficos para Araracuara, Puerto Santander y Monochoa	35
Tabla 3. Tipos de suelos identificados por la etnia muinane	56
Tabla 4. Tipos de suelos identificados por la etnia uitoto	57
Tabla 5. Especies y variedades de la etnia uitoto	59
Tabla 6. Especies y variedades de la etnia muinane	63
Tabla 7. Recursos aprovechados al momento de la socola	78
Tabla 8. Plantas cultivadas de uso especial	108
Tabla 9. Principales productos elaborados a partir de la yuca	120
Tabla 10. Resumen de rendimiento y beneficio económico de productos de la chagra, familia 1	121
Tabla 11. Resumen de rendimiento y beneficio económico de productos de la chagra, familia 2	124
Tabla 12. Tipo de coberturas del Resguardo Indígena de Monochoa	133
Tabla 13. Unidades de suelos identificados en el Resguardo Indígena de Monochoa	135
Tabla 14. Unidades de suelo con potencial para el establecimiento de chagras	138
Tabla 15. Clasificación local de suelos respecto al contenido de fósforo	146



Introducción



Introducción

El Resguardo de Monochoa es un territorio indígena de las etnias uitoto¹ y muinane. Se encuentra ubicado sobre la cuenca media del río Caquetá y cubre una extensión de 450.722 has. (Resolución 057 de 1989). Sus habitantes se autodeterminan según sus orígenes como *Gente de Centro*²; se encuentran distribuidos en seis comunidades, cuyos cabildos administran de forma concertada toda el área del resguardo.

La chagra como agroecosistema³, es la principal fuente de alimento y garantía de cohesión social de estas comunidades. Sin embargo, el encuentro y relacionamiento social con el mundo externo han presionado la adopción de costumbres y consumos ajenos, que han restringido la práctica de técnicas o métodos de desarrollo agropecuario propios, favoreciendo la pérdida o desuso de diferentes especies vegetales de origen tradicional, al igual que de su conocimiento asociado.

Lo anterior, ha desembocado en un proceso dinámico de relegación a un tercer plano de las dietas y técnicas tradicionales de gran valor social y cultural, que se relacionan íntimamente con los componentes bióticos y abióticos del medio natural; medio del cual el hombre amazónico fue favorecido por el *Creador* por encima de los otros seres de la naturaleza, según las mitologías tradicionales de la *Gente de Centro*.

1 En Congreso de Autoridades del Pueblo Uitoto (junio de 2015), en el marco del Plan Salvaguarda, realizado en la Chorrera-Amazonas, en términos de mandato, se cambió la denominación uitoto por *murui-muina*, considerada como la verdadera denominación para este pueblo. Sin embargo, a nivel de esta localidad no se ha realizado el procedimiento adecuado de socialización para la adopción definitiva de esta denominación.

2 La *Gente de Centro*, es la autodeterminación de un conjunto de etnias amazónicas que se identifican por el uso cultural de la coca, el tabaco y la yuca dulce.

3 Garí, Josep A. (1999), considera a la chagra como un agroecosistema diverso donde la yuca es cultivada en asocio con muchas otras especies. Teniendo en cuenta que el presente trabajo pretende llegar a la misma *Gente de Centro*, se mantendrá el término *chagra* a lo largo del texto, dada su familiaridad y el uso cotidiano, por parte de los locales.

Los diferentes procesos de aculturación, en especial la extractiva, la evangelización y el conflicto armado, les han proveído cambios drásticos en la visión de futuro como sociedad indígena y han generado necesidades de consumo que les han obligado a involucrarse en un entorno económico ajeno y depredador.

El conocimiento que poseen las culturas indígenas amazónicas respecto al uso y aprovechamiento de los recursos del medio natural a partir de la chagra, conlleva interacciones bastante complejas (Vélez & Vélez, 1992), donde la chagra, como un sistema integral y socialmente construido, actúa como un todo difícil de fragmentar, dada su íntima relación e interdependencia entre las dimensiones, económica de subsistencia, social, cultural y ambiental, desarrollada por la acción antrópica amazónica. Tal interdependencia influye directamente en el desarrollo social cubriendo instancias de alta sensibilidad como educación, salud, gobernabilidad, espiritualidad y medio ambiente, dentro de la lógica y cosmovisión indígena amazónica; instancias que garantizan la permanencia del hombre indígena sobre la tierra.

El conocimiento que se ha acumulado a partir de la práctica y la transmisión oral, pasa por un momento muy crítico según los mismos habitantes, por lo que requiere de un gran aliento para su fortalecimiento; más allá de su rescate y transmisión, es importante revalorar y motivar su práctica, de tal forma que contribuya a la existencia de una cultura acorde a sus propios conceptos de vida y cosmovisión.

El Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas "SINCHI", en su compromiso de contribuir al fortalecimiento de los valores culturales, en especial los ligados al manejo eficiente del entorno natural amazónico, emprendió en el 2004 un proceso de consulta, identificación y priorización de líneas de acción con los pueblos indígenas del medio río Caquetá. Dicho proceso ha sido un ejercicio fundamentado en la inclusión, bajo un ambiente de confianza con la población indígena que conforma la AATI⁴ Consejo Regional Indígena del Medio Amazonas (CRIMA).

4 El Decreto 1088 DE 1993, hace posible la creación de las asociaciones de Cabildos y/o Autoridades Tradicionales Indígenas; a partir de allí se acuña la sigla AATI - Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas.



Foto 1: Gente de Centro del Resguardo Indígena de Monochoa, medio río Caquetá, 2013 (Mendoza D., 2012).

Como resultado de lo anterior se logró identificar cinco grandes líneas de trabajo de alta relevancia para sus propósitos: i) Valoración del Conocimiento Tradicional, ii) Alternativas económicas, iii) Zonificación Ecológica y Cultural del territorio, iv) Identidad Cultural y v) Gobernabilidad; lineamientos que han servido de derrotero para dinamizar acciones concertadas en la zona.

En el año 2012, en el marco del “Programa Nacional de Concertación Cultural” del Ministerio de Cultura, se formuló conjuntamente con el Resguardo de Monochoa, el proyecto: “Fortalecimiento de las prácticas tradicionales relacionadas al uso y manejo de la chagra, fundamentadas en el Consejo, el Trabajo y la Producción como *Palabra de vida* (tabaco) de las comunidades indígenas del Resguardo Indígena de Monochoa, *Gente de Centro*”, con el fin de contribuir al fortalecimiento de la práctica cultural de la chagra y generar discusión y autorreflexión en torno a la realidad actual y sobre el futuro de la población indígena en dicho resguardo. Este proyecto fue ejecutado entre el 2012 y 2013.

El objeto de este trabajo es mostrar los resultados de este primer ejercicio de fortalecimiento cultural, que pretendió conceptualizar la chagra tradicional a partir del pensamiento propio de las etnias uitoto y muinane de la *Gente de Centro*, *feene iyachi* (muinane) y *Qugape muina* (uitoto) y caracterizar su estado actual como soporte para la definición de acciones tendientes a la conservación y práctica de este importante componente del sistema productivo tradicional. Los conceptos y conclusiones de este texto son el resultado de los diferentes encuentros y trabajos de campo llevados a cabo desde finales de 2012 y finales del 2013, en el Resguardo Indígena de Monochoa, que tuvieron como protagonistas a los actuales *nietos de la Gente de Centro* del medio río Caquetá.

La metodología utilizada, de manera general, estuvo basada en la inclusión social para promover la participación comunitaria en el desarrollo las diferentes actividades del proyecto. Con este propósito se definieron tres tipos de actores sociales: niños y jóvenes, dinamizadores y conocedores y conocedoras, con lo cual se logró establecer una muy buena dinámica centrada en el aprendizaje. En el transcurso del desarrollo de las actividades, los conocedores y conocedoras compartieron sus saberes con los dinamizadores, y los dinamizadores a su vez, con los niños(as) y jóvenes.

En el primer capítulo se describen los aspectos geográficos y el condicionamiento legal del territorio con el fin de ubicar espacialmente al lector. La población es descrita en algún detalle, mostrando su composición étnica y de género, al igual que las características más sobresalientes de tipo demográfico. La denominación “*Gente de Centro*” es una condición de ciertos grupos étnicos que son afines al uso de la coca, el tabaco y la yuca de tomar; éste capítulo ofrece una descripción cultural de ésta sociedad, como grupo indígena auto determinado. Se realiza, también, una descripción de las formas organizativas y de gobierno, al igual que de algunos impactos de carácter social, cultural y ambiental que han derivado de los diferentes procesos de intervención en la zona.

La noción y el concepto que sobre la chagra realizaron los conocedores y conocedoras en los diferentes encuentros, se desarrolla en el capítulo dos. En primera instancia, se da una definición amplia en la que se resalta su importancia y significado; se desarrollan temas transversales que tienen que ver con la definición tradicional, específicamente en lo relacionado con los suelos, las especies tradicionales, el ciclo climático y la minga. Por último, se detallan las siete etapas consideradas parte del ciclo de la chagra por los conocedores.

En el capítulo tres se relacionan los distintos trabajos que se han realizado en la zona, en torno a la chagra. Se mencionan los que en su momento realizó la Corporación de Araracuara (COA), ONGs como la Fundación Troprenbos y otros más recientes del Instituto SINCHI. Dichos trabajos muestran que la chagra ha sido un tema que ha merecido la atención de muchos investigadores y distintas entidades, con diferentes enfoques. Antes de la década de 1980 los trabajos se enfocaron desde una visión técnica y científica. En años posteriores, más allá de su contenido técnico, se ha hecho énfasis en su significado e importancia desde lo profundo del conocimiento tradicional, mostrando que la chagra comprende la integridad de un sinnúmero de temas de gran trascendencia, que aún precisa de trabajo para su evidencia y sistematización por parte de la ciencia.

Lo anterior, requiere de la participación indiscutible de los actuales sabedores y sabedoras indígenas que son poseedores de un conocimiento invaluable para la humanidad, no solamente desde su aporte como patrimonio cultural, material e inmaterial, y desde los bagajes cognitivos bioculturales; sino también desde su potencial contribución a solventar las diferentes situaciones negativas en torno al medio ambiente, que al día de hoy viene padeciendo el planeta.

Los diferentes tipos de intervención que han tenido que soportar los territorios indígenas y sus pobladores han inducido cambios no solo en la dinámica social, también en la práctica tradicional de la chagra como en el consumo mismo de sus productos, aspectos tratados en el cuarto capítulo. En este capítulo se hace una aproximación al estado actual de la chagra, donde se destacan los cambios sobrellevados por este sistema de producción tradicional, como la tendencia a la individualización, disminución y homogenización de las especies, dentro del espacio de la chagra. También se evalúa la dirección económica que ha tomado la chagra y su potencial en el mercado local, con base en el seguimiento realizado a dos casos particulares de familias que hacen de la chagra su principal fuente de ingreso económico.

En el capítulo cinco son tratados los suelos como elemento fundamental de la fertilidad, actual y potencial, de las chagras. Se efectúa una aproximación analítica a la disponibilidad y calidad de suelos a partir de trabajos previos de cobertura y zonificación realizados por el Instituto SINCHI y el IGAC. Se realiza una evaluación de la calidad de suelos a partir de análisis de laboratorio, en procura de establecer relaciones con los conceptos tradicionales que se tiene de ellos, por parte de los habitantes del resguardo.

Los temas sobre la participación de la *Gente de Centro*: niños, jóvenes, adultos, ancianos y ancianas, se abordan en el capítulo sexto; se muestran los resultados de un proceso de enseñanza y aprendizaje en torno al significado y valores de la chagra, partiendo del fortalecimiento físico de los mameaderos como lugar de aprendizaje.

Se estableció un ciclo de transmisión del conocimiento, aprendizaje y enseñanza, que partió de la instrucción recibida por los dinamizadores locales, impartida por los adultos considerados como conocedores o conocedoras tradicionales, y por último, la instrucción a niños y jóvenes por parte de los dinamizadores.

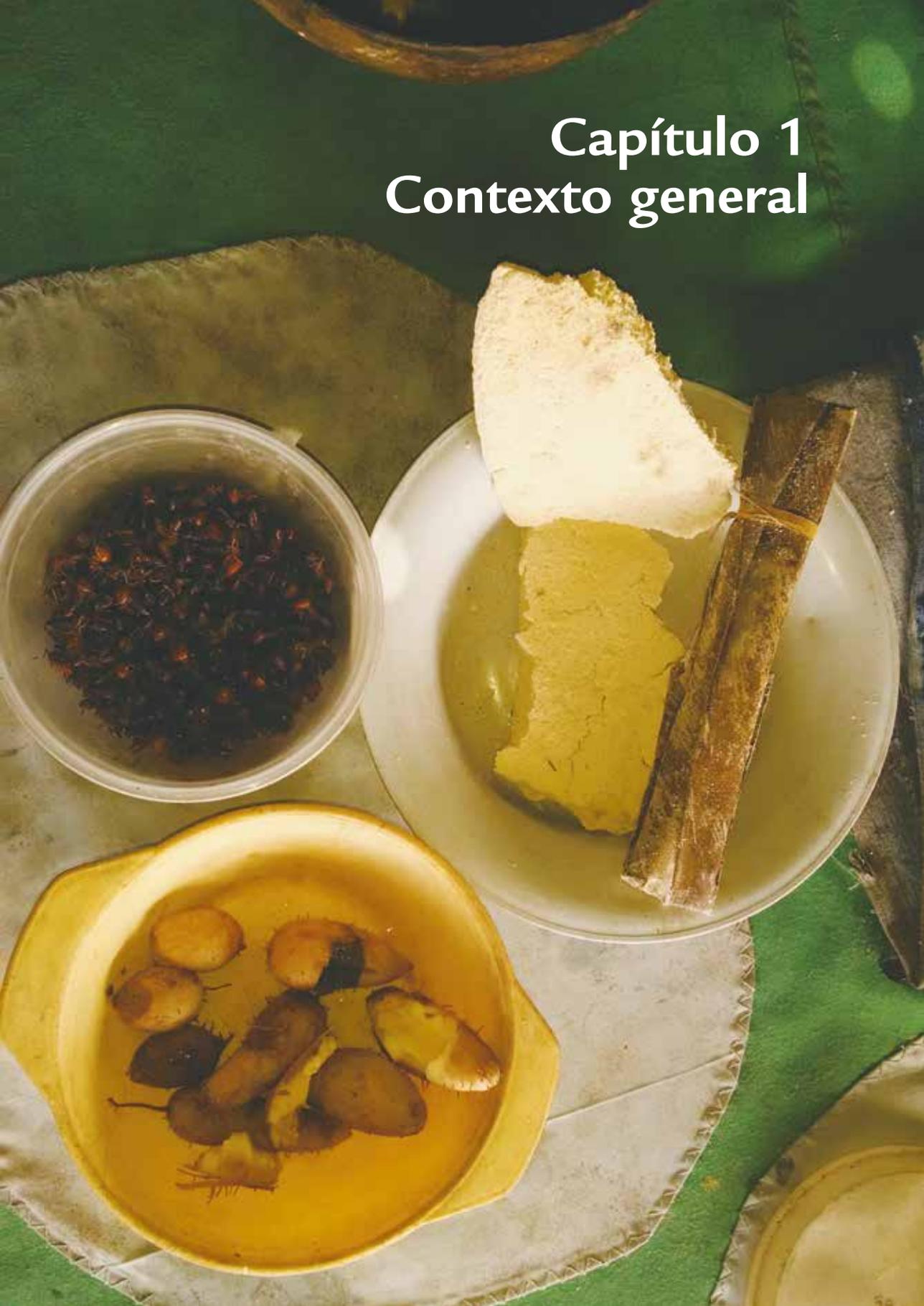
En el séptimo capítulo se presentan algunas reflexiones en torno al futuro de la chagra, como elemento fundamental de la identidad de la *Gente de Centro*. Son reflexiones basadas en los resultados que plantean situaciones prioritarias, dado el momento crítico por el que pasan las prácticas tradicionales y las diferentes relaciones entre la sociedad y la naturaleza, en torno a la agronomía amazónica.

Se plantea la necesidad de los diálogos intergeneracionales a fin de cerrar la brecha existente entre jóvenes y ancianos, con el ánimo de contribuir al mantenimiento del flujo del conocimiento a través de la oralidad, como también de la necesidad de mantener viva la práctica de la chagra como fundamento de vida.

Las conclusiones se presentan en el octavo capítulo. Allí se plantean las principales situaciones cuya importancia amerita la apertura de nuevas y diversas instancias de discusión, en especial en lo local, por ser allí donde recaen directamente los impactos negativos de las diferentes intervenciones; además porque gozan de la libertad para definir de manera autónoma de su futuro. Se hace énfasis en que la chagra, para la *Gente de Centro*, es un elemento fundamental para la vida porque garantiza la seguridad alimentaria y desarrollo espiritual; más allá de considerarla una expresión folclórica, donde los roles de género juegan un papel determinante en instancias específicas del ciclo agroproductivo y sus labores culturales.

Capítulo 1

Contexto general



Araracuara, entre los departamentos de Caquetá y Amazonas (Colombia) en el resguardo indígena de Monochoa⁵ (figura 1).

El Resguardo Indígena de Monochoa fue constituido mediante la Resolución del Incora No. 031 del 6 de abril de 1988, con una extensión, de doscientas veintinueve mil cuatrocientas cuarenta (229.440) hectáreas.

Por otra parte, el Resguardo Predio Putumayo fue legalizado por el Incora por la resolución No. 030 del 6 abril de 1988 con una extensión de 5.879.000 hectáreas, la cual fue modificada por la Resolución No. 057 de 1989 del Incora, donde se establecieron nueve (9) zonas de control y vigilancia, de los cuales uno correspondió al Resguardo de Monochoa con 221.282 hectáreas, en la jurisdicción del corregimiento de Puerto Santander, Ddepartamento de Amazonas. En 2004, mediante al acuerdo 031 del Incoder, se amplía el Resguardo de Monochoa sobre un área de 33.653 hectáreas. Así, la sumatoria de los territorios, alcanzan una extensión de total de 484.375 Has, en favor de 6 comunidades indígenas, de las etnias mayoritarias uitoto y muinane, localizados en los asentamientos de *Tirivita*, *Caño Negro*, *Chukik+*, *Monochoa*, *Amenan+* y *Guamaraya*, con 448 habitantes, según los censos comunitarios del 2011.

A la altura del medio río Caquetá se encuentran, por fuera del resguardo, la Inspección de Araracuara y el Corregimiento de Puerto Santander, que corresponden a los departamentos de Caquetá y Amazonas respectivamente; son localidades que se identifican como los principales puntos de encuentro, no solo del resguardo de Monochoa, sino también de los demás resguardos cercanos y sus comunidades. Esto obedece a sus ventajas como núcleo regional, relacionados con el comercio, la comunicación, la educación y la salud, lo cual se facilita por la existencia de una pista de aterrizaje que permite la movilidad de carga y pasajeros por vía aérea.

A pesar de su separación político-administrativa y geográfica, Araracuara y Puerto Santander, mantienen una amplia correspondencia, y en conjunto ejercen influencia en toda la zona del medio río Caquetá; actuando como foco de relacionamiento social, cultural y económico entre los resguardos indígenas de Monochoa, Aduche, Mesay, Nonuya de Villa Azul y Puerto Sábalo-Los Monos, y parte del gran resguardo Predio Putumayo; áreas consideradas de manejo especial de estos resguardos. Interactúa, con 16 comunidades indígenas, Peña Roja, Villa Azul, Aduche, Puerto Santander, Guacamayo, Tirivita, Caño Negro, Chukik+, Monochoa,

5 Este resguardo fue constituido el 6 de Abril de 1986, por el Instituto Colombiano de Reforma Agraria-INCORA, posteriormente Instituto Colombiano de Desarrollo Rural-INCODER, a través de la Resolución no. 031 del 06 de abril de 1988, Municipio de Solano-Caquetá.



Foto 2: Vista aérea del sector de Araracuara-Puerto Santander (Mendoza D., 2012).

Amenan+, Guamaraya, Puerto Sábalo, Los Monos, Puerto Berlín, Puerto Pizarro y Puerto Belén, pertenecientes a las etnias mayoritarias uitoto, muinane, nonuya y andoque, con un total aproximado de 1.971 habitantes, tabla 1 (Crima, 2012).

Tabla 1. Información de Resguardos asociados al CRIMA.

Resguardo	Área (has)	Habitantes aprox.	Etnia
Aduche	57.900 *	330	Andoque
Monochoa	229.440*	448	Uitoto/Muinane
Mesay	6.969	71	Uitoto
Nonuya de Villa Azul	59.840	241	Muinane/Nonuya
Puerto Sábalo-Los Monos	211.480	456	Uitoto
Casco urbano de Puerto Santander	0	425	Multiétnico
Total	565.229	1.971	

* Estos valores no incluyen su parte correspondiente a las zonas de manejo especial en el Predio Putumayo.

Fuente: Plan Salvaguarda del pueblo Uitoto (Crima, 2012).

En esta vasta área se pueden identificar tres sectores definidos por accidentes geográficos que condicionan la movilidad fluvial, dificultando el intercambio comercial y otras actividades que implican desplazamiento entre las distintas comunidades; la vía fluvial, se constituye como la única alternativa de interconexión local.

Corresponde al primer sector, desde la comunidad de Peña Roja ubicado al oriente de la zona, hasta la Inspección de Araracuara y Corregimiento de Puerto Santander; el segundo sector, corresponde a la parte media, que va desde Araracuara/Puerto Santander hasta el chorro de Angosturas, allí se encuentra ubicado el Resguardo de Monochoa; y el tercer sector, corresponde a la parte más occidental del eje Caquetá y va desde el chorro de Angosturas, hasta la comunidad de Puerto Belén, teniendo como límite la quebrada Guaquirá (figura 2).

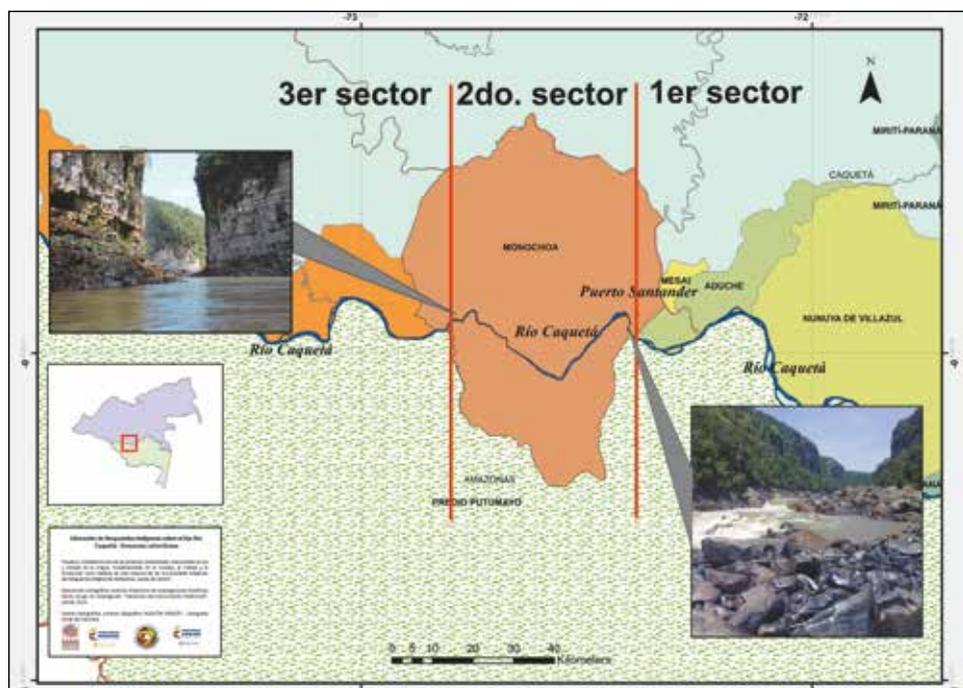


Figura 2. Mapa de sectores sobre el río Caquetá definidos por accidentes geográficos.

Fuente: Mapa de resguardos (SINCHI, 2012).

Población

Sin operar de vista que el resguardo indígena de Monochoa fue el objeto de este trabajo, se presenta a continuación una caracterización de su población; no obstante se hará lo mismo con las poblaciones de Araracuara y

Puerto Santander, dada la existencia de un estrecho vínculo social, cultural y económico, que mantienen estas localidades con los resguardos del sector.

La población de éste territorio puede considerarse como indígena, tal como se demostrará en el apartado correspondiente a la descripción de la población de Resguardo de Monochoa, a pesar del alto contacto con sociedades de origen diferente al indígena durante varias décadas. La generación actual, de ésta población, son los descendientes del genocidio causado por el proceso extractivo de las empresas caucheras en la Amazonia colombiana (Farekatde, 2004: 47), que actualmente luchan por la reivindicación de la autonomía sobre su actual territorio, basado en sus propias leyes y tradiciones.



Foto 3: Actuales nietos de la *Gente de Centro* (Mendoza D., 2012).

La zona considerada como el medio río Caquetá, comprende cinco resguardos indígenas; Nonuya de Villa Azul, Andoque de Aduche, Mesay, Uitoto de Monochoa y Puerto Sábalo-Los Monos y un área especial que comprende el casco urbano del corregimiento de Puerto Santander en el departamento de Amazonas (figura 1); sobresalen en esta zona dos núcleos poblacionales que son el epicentro socio-económico de la región, Araracuara y Puerto Santander, en los departamentos de Caquetá y Amazonas. Estos dos lugares, en los últimos años han adquirido importancia como núcleo económico, debido a las condiciones favorables para la proliferación del comercio informal motivados por el progreso de bonanzas no propiamente

legales, como es el caso de la minería de oro de aluvión, y otras fuentes menores de ingresos económicos representados por los contratos laborales y jornales informales: ver encuesta socio-económica (SINCHI, 2012).

De esta manera, se ha generado en la zona un mosaico de población caracterizado por una amplia participación indígena, como a continuación se presenta.

Población de la Inspección de Araracuara

En Araracuara se cuenta con un registro de 160 habitantes, distribuidos en 36 unidades familiares que presentan las siguientes características demográficas: Es una población de carácter progresivo⁶, según el Índice de Sundbarg (ISu)⁷, que unido al índice de Friz (IF)⁸ (225.7%), determinan que Araracuara es una población joven, de alta natalidad y bajo nivel de desarrollo, como se puede observar en la pirámide poblacional (figura 3). El Índice de Envejecimiento de Sauvy (ISa) (24.0%)⁹, denota la existencia de una muy baja población mayor de 60 años en relación con la población menor de 15 años; al estar por debajo del 30.0% se considera joven. Esta información muestra una situación preocupante, en el sentido de que los ancianos y ancianas son poseedores de un conocimiento de gran valor social y cultural para la población, y que su pérdida acarrearía consecuencias de gran impacto negativo para la población indígena.

Por otra parte, el Índice de Masculinidad¹⁰ (83.9%), muestra un predominio de las mujeres, ya que por cada 100 mujeres existen, casi 84 hombres.

6 Carácter progresivo de una población, según su pirámide poblacional, se caracteriza por tener base ancha y rápida disminución en la cúspide, representa poblaciones con alto índice de natalidad y mortalidad, propio de países subdesarrollados, son consideradas poblaciones jóvenes.

7 Índice de Sundbarg (ISu). Toma como base la población de 15-49 años, y compara los porcentajes con los grupos de 0 a 14 años y de mayores de 50 años. Si el porcentaje de los menores de 15 supera el de los mayores de 50 la población es de carácter progresivo (joven). Si se igualan es estacionaria (madura) y si el grupo de mayores de 50 supera al de menores de 15 es regresiva (vieja). Para el caso de Araracuara, la población menor de 15 años, muestra un 98,5% y los mayores de 50 años muestra un 43,9%, lo cual indica que es una población joven.

8 El Índice de Fritz, relaciona el tamaño de la población de 0 – 19 y la de 30 – 49 años y determina si es una población joven, madura o envejecida.

9 El Índice de envejecimiento de Sauvy (Isa), se define como la relación porcentual entre la población menor de 15 años sobre la población mayor de 60 años. Si esta relación es menor al 30%, se considera una población joven.

10 El Índice de Masculinidad es la relación porcentual de hombres sobre las mujeres: menores de 100 hay predominio de mujeres, mayores de 100 hay predominio de hombres.

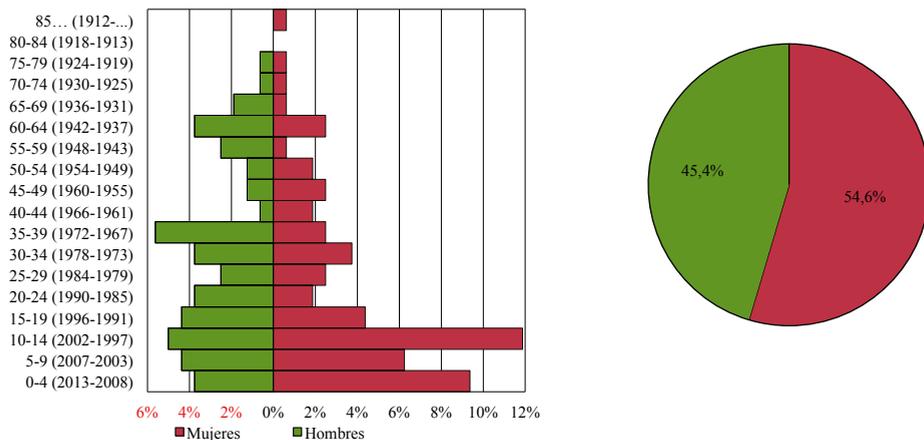


Figura 3. Composición de la población de Araracuara, 2013.

Fuente: Encuesta socio-económica (SINCHI, 2012).

Esta localidad es predominantemente indígena, puesto que el 91.0% de la población aquí asentada, tiene éste origen; sus habitantes pertenecen a las etnias uitoto, yucuna, muinane, andoque y miraña, en su gran mayoría.

Los uitotos son los habitantes más numerosos, toda vez que el 53.4% de la población pertenece a esta etnia, las demás, con una menor participación podrían considerarse minoritarias, como es el caso de los andoque, que con el 8%, ocupan el segundo lugar, seguidos por los yucuna con el 7.5% y los muinane y miraña con 6.3%, cada uno. En menor escala que el conjunto de las anteriores, se encuentran el grupo de colonos, extranjeros y mestizos, que no son propiamente indígenas y que reúnen el 9% del total de la población (figura 4).

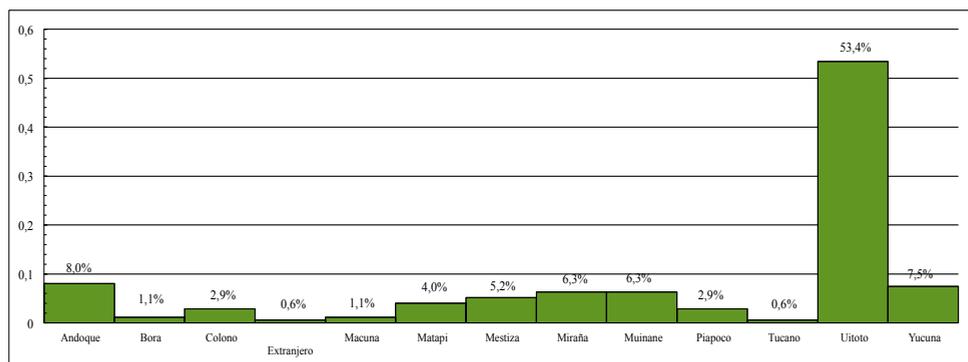


Figura 4. Distribución étnica de Araracuara, 2013.

Fuente: Encuesta socio-económica (SINCHI, 2012).

El predominio que tiene la etnia uitoto en la población de Araracuara, se relaciona con el hecho de que parte de esta población se estableció allí, luego de un proceso de desafiliación del resguardo indígena uitoto de Monchoa, contiguo a esta localidad.

La población colona y la mestiza no tiene mucha participación, posiblemente debido a que es un asentamiento que está localizado dentro de un resguardo indígena. Vale mencionar la existencia una población extranjera (brasileños), que han llegado atraídos por las diferentes bonanzas, como es el caso de la minería que actualmente sobresale en este espacio amazónico.

Población del casco urbano de Puerto Santander

A diferencia de lo que sucede en Araracuara, el corregimiento de Puerto Santander, con 56 familias evaluadas y 226 habitantes, muestra un leve desequilibrio de género en favor del masculino, ya que por cada 100 mujeres hay 105 hombres, según el Índice de Masculinidad (105.0%). Aunque, el índice de Friz (136.1%) indica que es una población madura; los índices de Sundbarg¹¹ y de Sauvy (11.2%), catalogan a Puerto Santander como una población de tipo progresivo (joven), donde la población anciana es muy baja con respecto a la joven; situaciones que se evidencia en la pirámide poblacional (Figura 5).

Puede considerarse que entre los 20 y 30 años de edad, la población de este sector busca su independencia familiar y económica, debido a que este rango de edad, es el de máximo desempeño laboral. En esta zona del medio Caquetá, las oportunidades económicas han sido muy limitadas y tienden a buscarse en lugares, por lo general, muy apartados de los sitios de origen; la contracción que se observa en la pirámide de población (figura 5), en el rango de estas edades, pudo haber obedecido a desplazamientos hacia otros lugares muy alejados en procura de mejores condiciones económicas, como también en busca de más altos niveles de formación académica. También se observa que la natalidad ha descendido en los últimos años, puesto que solo el 7% de la población actual de este asentamiento humano, tiene menos de cuatro años.

Puerto Santander, considerado como un casco urbano, posibilita la integración abierta entre indígenas y población de origen foráneo (15.0%),

11 Para Puerto Santander, el porcentaje que muestra la población menor de 15 años (56%) es mayor que la que muestra la población mayor de 50 años (27,6%), lo cual indica que es una población joven.

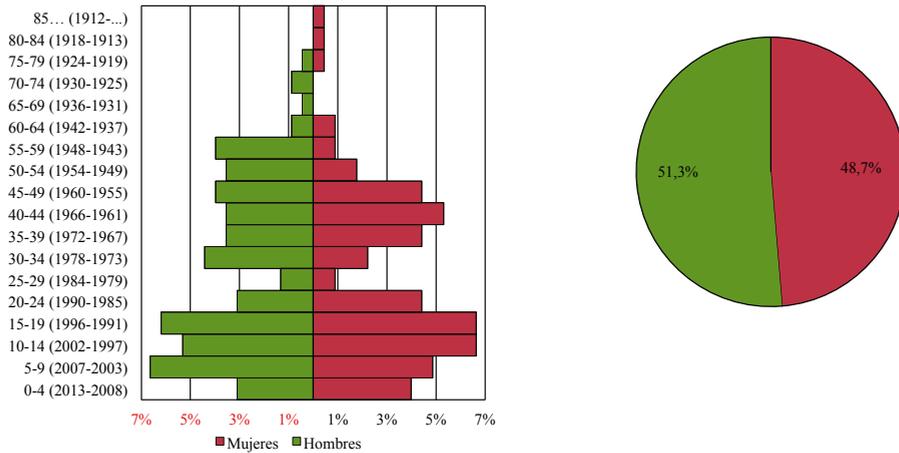


Figura 5. Composición de la población de Puerto Santander, 2013.

Fuente: Encuesta socio-económica (SINCHI, 2012).

lo cual propicia relaciones interculturales que auspician el mestizaje; la población mestiza es la más representativa del casco urbano con un 20.8%. Aunque los mestizos y los colonos de Puerto Santander (35.8%), ocupan un lugar muy preferente, el componente indígena con el 63.3%, en su totalidad, se destaca por su hegemonía; sobresalen las etnias uitoto con el 19.5% y andoque con el 12.4%, seguidos de los muinane con el 9.7%, los miraña con el 8.4% y otras etnias de poca participación, con el 13.3% en su conjunto. Existe un 1% de población extranjera (brasileños, peruanos y ecuatorianos), que atraídos por las diferentes bonanzas se han radicado en este puerto amazónico formando parte de ella (figura 6).

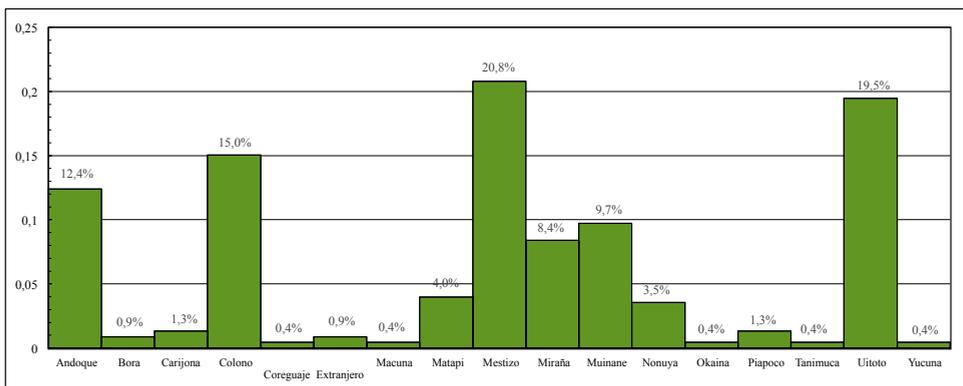


Figura 6. Distribución étnica de Puerto Santander, 2013.

Fuente: Encuesta socio-económica (SINCHI, 2012).

Población del Resguardo de Monochoa

En el resguardo de Monochoa, la población objeto, se registraron 45 familias y 239 habitantes, donde los hombres tienen mayor representatividad, según el Índice de Masculinidad (148.2%); por cada 100 mujeres existen 148 hombres. A diferencia de Araracuara y Puerto Santander, es más perceptible la superioridad del género masculino sobre el femenino. Se observa en la pirámide de población, que el resguardo de Monochoa es altamente juvenil, como lo demuestra el IF de 256.0%, para este caso. El bajo porcentaje de población entre 0 y 4 años (11.0%) indica una baja tasa de natalidad, especialmente de población femenina. Se observa también una baja participación de la población anciana con respecto a la joven, como lo evidencia el Índice de Sauby (19.0%); al igual que en Araracuara, e incluso en Pto. Santander, la población anciana, muestra una situación preocupante dado el gran valor cultural y social del conocimiento local que poseen (figura 7).

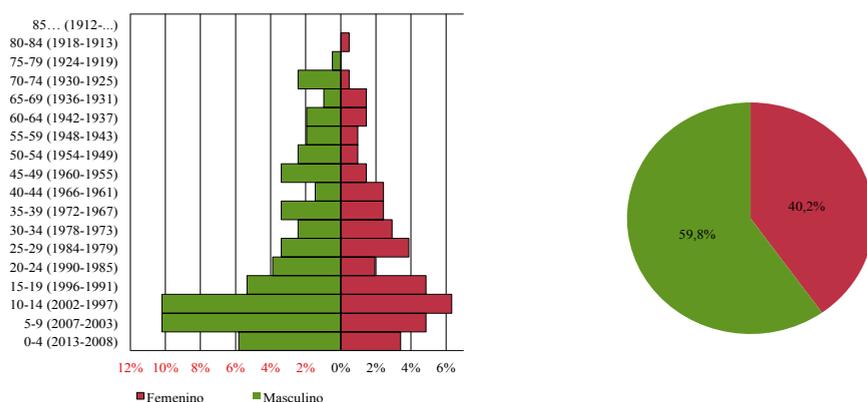


Figura 7. Composición de la población de Monochoa, 2013.

Fuente: Encuesta socio-económica (SINCHI, 2012).

La población del Resguardo de Monochoa en un 92.1%, es indígena, el 7.1% corresponde a población mestiza y el 0.8% a extranjera, que llegó motivada por las distintas bonanzas y se enraizaron mediante la conformación de familias con habitantes del resguardo. Otros, aunque no conformaron lazos familiares, lograron establecer relaciones de trabajo y amistad al punto de haber sido adoptados como parte del resguardo. Se observa claramente el predominio de dos etnias mayoritarias, la muinane (39.9%), y la uitoto (44.4%), que son la base cultural del resguardo y es consecuente con lo que se estipula en el decreto de conformación del resguardo, en referencia a la población beneficiaria (figura 8).

El 8.4% son etnias minoritarias que han sido el resultado del intercambio étnico en la conformación de familias; se debe entender que siendo estas etnias de estructuras patrilineales, predomina la etnia de los padres y el intercambio familiar se hace principalmente entre las etnias uitoto y muinane, lo que justifica el predominio de ellas. De otra parte y sobre la misma justificación, la población minoritaria, en su corresponde mayormente a mujeres de otras etnias, donde su linaje no es considerado para la perpetuidad de su clan o etnia.

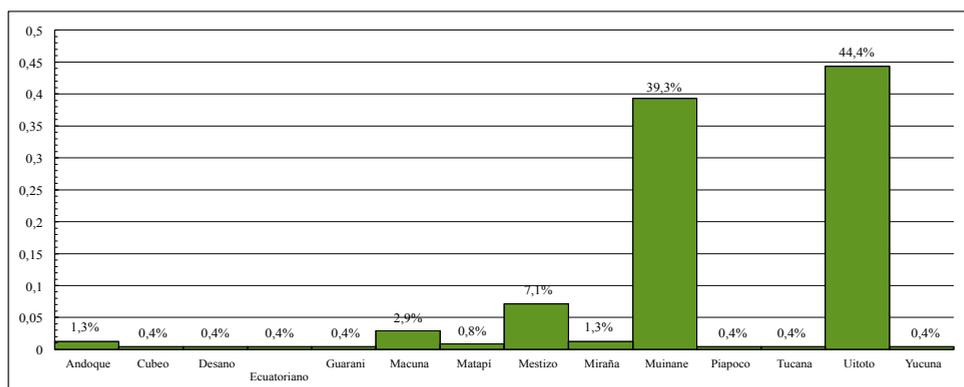


Figura 8. Distribución étnica de Monochoa, 2013.

Fuente: Encuesta socio-económica (SINCHI, 2012).

De manera general, de las concentraciones poblacionales de Araracuara y Puerto Santander y del Resguardo Indígena de Monochoa (tabla 2), se puede afirmar que, Índice dado el tipo progresivo de sus pirámides, son poblaciones jóvenes con baja participación de los ancianos y baja predominancia del sexo masculino.

Tabla 2. Índices demográficos para Araracuara, Puerto Santander y Monochoa.

Índice	Araracuara	Santander	Monochoa
Índice de Friz (IF)	Poblacion joven (225.7%)	Poblacion Madura (136.1%)	Poblacion joven (256.0%)
Índice de Sundbarg (Isu)	<14, 98.5% >50, 43.9%	<14, 56% >50, 27.6%	<14, 94.4% >50, 37.1%
Índice de Sauby (Isa)	Caracter progresivo	Caracter progresivo	Caracter progresivo
Índice de Masculinidad	24.0%	11.2%	19.0%
	83.9%	105.0%	148.2%

Fuente: Encuesta socio-económica (SINCHI, 2012).

Del proceso de contrucción de las pirámides de población es posible sintetizar los años correspondientes a los rangos de edad. Se observa en las pirámides (figuras 3, 5 y 7), ciertas contracciones entre los años de 1980 a 1990. Durante estos años, en la zona del medio Caquetá, la bonanza de la coca se encontraba en su plenitud y en especial hacia la parte alta del río, donde los controles militares son prácticamente nulos, lo cual favorece el progreso de este tipo de actividades. Así las cosas, muchas personas se desplazaron hacia estos lugares a prestar su mano de obra, en especial para la recolección de hoja de coca; la fuerza laboral que se desplazaba oscilaba entre los 20 y 30 años, esto podría explicar la disminución de la población que se refleja en las contracciones mostradas por las pirámides en las figuras 3, 5 y 7.

Demográficamente, los tres espacios analizados mantienen gran similitud, y se destacan como poblaciones jóvenes con predominancia de la población indígena. Siendo ésta una población altamente indígena con características socio-culturales muy particulares, se mostrarán a continuación, algunos aspectos de la cosmovisión que caracterizan a la *Gente de Centro*.

La *Gente de Centro*; Aspectos culturales

Feene m+ná (muinane)

Qugupe muina (uitoto)

La autodenominada *Gente de Centro*, se conforma de un conjunto de etnias amazónicas que poseen rasgos culturales comunes, que los identifican como una gran familia, cuyo entorno cultural gira alrededor de tres elementos fundamentales, representados por tres especies vegetales: la coca (*Erythroxylum coca* Lam.), el tabaco (*Nicotiana tabacum* L.) y la yuca dulce (*Manihot esculenta* Crantz), que actúan sobre un sólo principio: *la vida*.

Para los muinane, a *feene baño iyachi*¹² le fue entregada la palabra, el nombre, todas las herramientas y demás elementos para garantizar la vida. Para el uitoto, el reconocimiento como *Gente de Centro* se remonta a un único momento, la repartición de la boa o momento de bautizo de los clanes, donde se identificó a cada clan con su nombre, se le asignó un territorio y se le entregaron los elementos básicos para mantener la vida. Sus actuales diferencias se encuentran en el lenguaje, algunas formas par-

12 *Feene baño iyachi*. Personaje mítico de la etnia Muinane durante el proceso de ordenamiento de la naturaleza.



Foto 4: Abuelo uitoto en reunión de conocedores (Mendoza D., 2012).

ticulares en la preparación de los alimentos, formas no muy marcadas, así mismo como en el manejo de algunas especies vegetales o animales, los cuales son asuntos muy íntimos de cada clan.

La base social de la *Gente de Centro* son los clanes, cuyos nombres corresponden a algún elemento de la naturaleza, tales como *nonobá ún+* (gente de achote), *amenan+* (gente de palo) o *k+nereyai* (gente de canagucho). Cada clan tiene un jefe y auxiliares de descendencia patrilineal y tienen a su cargo un grupo de personas que dependen de sus decisiones con relación a trabajos, manejo de enfermedades, gobernabilidad, control sobre los recursos naturales, etc., conducidos por normas, de manera general

Palabra de Vida, que fueron establecidas desde el origen por el *Creador*; lo cual permite un buen relacionamiento, de manera directa, con los dueños de la naturaleza para el uso de sus recursos como también para las buenas relaciones entre humanos.

La planificación y análisis diario de los trabajos, el control del medio natural, el ofrecimiento y adquisición de conocimientos, la educación y el contacto con el *Creador* y otros dueños de la naturaleza, tienen como espacio y tiempo el *mambeadero*; este lugar, especial y obligatorio, es el punto de encuentro social y espiritual de la *Gente de Centro*. Allí, en horas especiales de la noche se reúnen los hombres en torno a la preparación y consumo del *mambe*, el *ambily* y la *manicuera*, y las mujeres desde sus fogones, para planificar las actividades a realizar en el siguiente día y “*hacerlas amanecer*”¹³. Por lo general, el *mambeadero* se localiza en una maloca, sin embargo cualquier lugar que se destine para éstas actividades en torno a la *palabra*¹⁴ de la *coca*, el *tabaco* y la *yuca dulce*, es válido, y evoluciona desde un estado simple hasta lo complejo de una maloca.

La capacidad del *hombre de centro* para el manejo social, cultural, ambiental y político de su grupo, parte de la educación del niño desde mucho antes de nacer, de acuerdo a reglas y métodos que garantizan la formación de un hombre íntegro y útil. La formación del niño está a cargo de los hombres, quienes le enseñan por medio de la palabra y la obra, todo lo referente al trabajo, normas de convivencia y narraciones que vienen desde la *creación*. A las niñas, las mujeres les enseñan las normas y fundamentos para el mantenimiento de una familia, muy especialmente, los relacionados con el mantenimiento y aprovechamiento de la chagra. Estas enseñanzas son fundamentales para asegurar la prosperidad y perpetuidad de los diferentes clanes de la *Gente de Centro*.

El manejo del territorio y sus recursos, desde el punto de vista cultural, son responsabilidad de los ancianos conocedores; ellos dan las indicaciones necesarias para que su uso sea racional en beneficio de la población. El hombre, debe solicitar o informar sobre el uso de algún recurso a sus dueños o espíritus, aun sabiendo que el *Creador* estableció que todos los componentes de la naturaleza, están destinados para el beneficio y prosperidad de los humanos; de esta manera quienes accedan a los recursos deben seguir las reglas para su extracción, consumo o cualquier otro tipo

13 Hacer amanecer, es una expresión que denota hacer realidad lo pensado, planificado y hablado.

14 *Palabra*, hace referencia al contenido, significado o recomendación, de algún elemento, vivo o conceptual, que hace parte de la cultura o tradición de la *Gente de Centro*: Por ejemplo, *palabra de coca*, *palabra de tabaco* o *palabra de manicuera*.

de uso, de lo contrario pueden sufrir consecuencias negativas, representadas en enfermedades, escasez de alimentos, malos tiempos o en el peor de los casos, la muerte: encuestas de conocedores, Resguardo Indígena de Monochoa (SINCHI, 2012).

La dieta¹⁵ diaria de la *Gente de Centro* ha estado basada en el producto de sus cultivos, la caza, la pesca y la recolección de frutos silvestres que son trabajados y aprovechados, teniendo en cuenta los momentos del ciclo anual o calendario ecológico, como de manera general se conoce. La chagra le provee de alimentos vegetales como frutas, tubérculos y algunas legumbres, entre muchas otras; la yuca, que ocupa un lugar primordial en este espacio y es considerada como la base de la dieta diaria, en sus diferentes formas de preparación (casabe, fariña, manicuera, cahuana, etc.).

Las diferentes especies vegetales de la chagra, se siembran después de un proceso de adecuación del terreno a partir de la tala y quema de pequeñas áreas de bosque; por lo general una chagra produce durante cuatro años, luego se abandona para permitir la recuperación natural del suelo.

La pesca y la caza contribuyen en la dieta diaria con el suministro de proteína animal, necesaria para la alimentación. Culturalmente, los peces de quebrada y los animales menores son destinados al consumo humano. Para el consumo cotidiano, normalmente se cazan animales terrestres menores arborícolas y distintas variedades de aves a pequeña escala. Sin embargo, para casos especiales, como bailes y trabajos comunitarios, se recurre a la cacería de grandes especies, como la danta (*Tapirus terrestris* Taub.) u otras menores en mayores cantidades; la herramienta principal de cacería es la escopeta y los perros, y en menor escala, otros métodos tradicionales como trampas.

La pesca se realiza con métodos convencionales como la cuerda con anzuelo, y otros más tradicionales como trampas y métodos de captura masiva controlada. Se considera que los peces más beneficiosos para la salud son los peces de quebrada. También para casos especiales, de bailes o trabajos comunitarios se obtienen peces en grandes cantidades; por lo general mediante la técnica del barbasco o barbasqueada.

15 La dieta, desde el contexto alimenticio de la *Gente de Centro*, se refiere a la composición de alimentos suministrados por la chagra y por actividades como la pesca y recolección de productos del bosque. En un contexto mas amplio, se refiere a las restricciones o requisitos que se deben cumplir contar con buena salud, tanto física como espiritual; no solamente restricciones en cuanto a alimentos, también en actuaciones y no contacto con elementos ciertos la naturaleza perjudiciales o que requieren tratamiento especial.

Los insectos son un complemento de la dieta diaria, para reforzar el suministro de grasas y proteínas. Dentro de los más conocidos para los Uitoto, se encuentran los comúnmente conocidos como mojojy (*tiaiq̄*), con sus tres variedades conocidas: *mopeda*, *jubuiq̄* y *iquiq̄*. Otras larvas comestibles, que derivan de mariposas, son: *jíburua*, *jitaidau*, *náumecharaqu*, *aúgau*, *mérupuitá*, *mutitai*, *jóguo*, *kájiau* y *jitdon+*; éstas son ahumadas o tostadas, se consumen directamente o se mezclan con el *yomaq̄*.



Foto 5: Insectos comestibles complemento de la dieta tradicional (Mendoza D., 2013).

Otros insectos que son muy comúnmente consumidos son las hormigas. En los caldos y/o sopas se utilizan las conocidas como: *durucango*, *iñoqu*, *jítdungo*, *jequngo*, *r+én+que* e *íy+pngo*.

Formas organizativas

Ante la necesidad de generar un desarrollo desde la perspectiva de las culturas indígenas, las comunidades del sector del medio río Caquetá, el 23 de agosto de 1988, conformaron bajo los principios de *unidad*, *autonomía*, *cultura* y *territorio*, lo que actualmente se conoce como Asociación Consejo Regional Indígena del Medio Amazonas-Crima, cuya misión es llevar la voz y representación de las comunidades indígenas de éste sector frente al Estado y otras instancias externas. Al mismo tiempo, es la encargada de

generar procesos locales de acuerdo a las expectativas de vida que plantean las comunidades afiliadas; el Resguardo Indígena de Monochoa forma parte de esta asociación desde su fundación (Crima, 2006).



Foto 6: VI Congreso de la Asociación Crima, Araracuara (Mendoza D., 2011).

El Crima está conformado por 16 comunidades de 4 pueblos indígenas (uitoto, muinane, andoque y nonuya), bajo una estructura que comprende un Congreso, una Junta Directiva, un Comité Ejecutivo y cinco áreas de coordinación (Salud, Territorio-Gobierno Propio, Educación, Mujeres y Recursos Naturales). Se destacan los avances alcanzados por el Crima con relación a la propiedad territorial; esto ha permitido que se hayan abierto y gestionado procesos importantes en las áreas de Educación y Salud.

Al interior de las comunidades se han adoptado formas de gobierno autónomo con estructura de cabildos; sin embargo a partir de la reforma constitucional de 1991, las comunidades indígenas de este sector han iniciado un proceso de autoevaluación y análisis con el fin de consolidar sus estructuras de gobierno interno, con la intención de dar un mayor peso a las formas de *gobierno tradicional*. De esta manera algunas comunidades han definido su gobierno bajo la figura de cacicazgo, otras, han retomado algunas estructuras originales, mientras que otras aún continúan bajo el esquema de cabildos; sin embargo, llegar a consolidar una forma de gobierno propiamente tradicional, no ha sido cosa fácil debido

a la dificultad que se ha tenido por integrar los conceptos y necesidades del gobierno nacional a lo tradicional. Por otro lado, por la dificultad en el diseño y ejecución de sus propios planes de acción incluyendo los *Planes de Vida*.

Contexto económico

La base económica de ésta zona estuvo soportada por la pesca de grandes bagres, cuyo punto de extracción principal era el chorro de Araracuara, identificando como el lugar de mayor presión para la pesca comercial. En décadas anteriores el chorro de Araracuara y en general el río Caquetá surtía a los pecadores con especímenes de gran talla; al pasar del tiempo se ha notado una disminución en las tallas de captura e incluso en el número de individuos, propiciando la presión sobre especies que antes



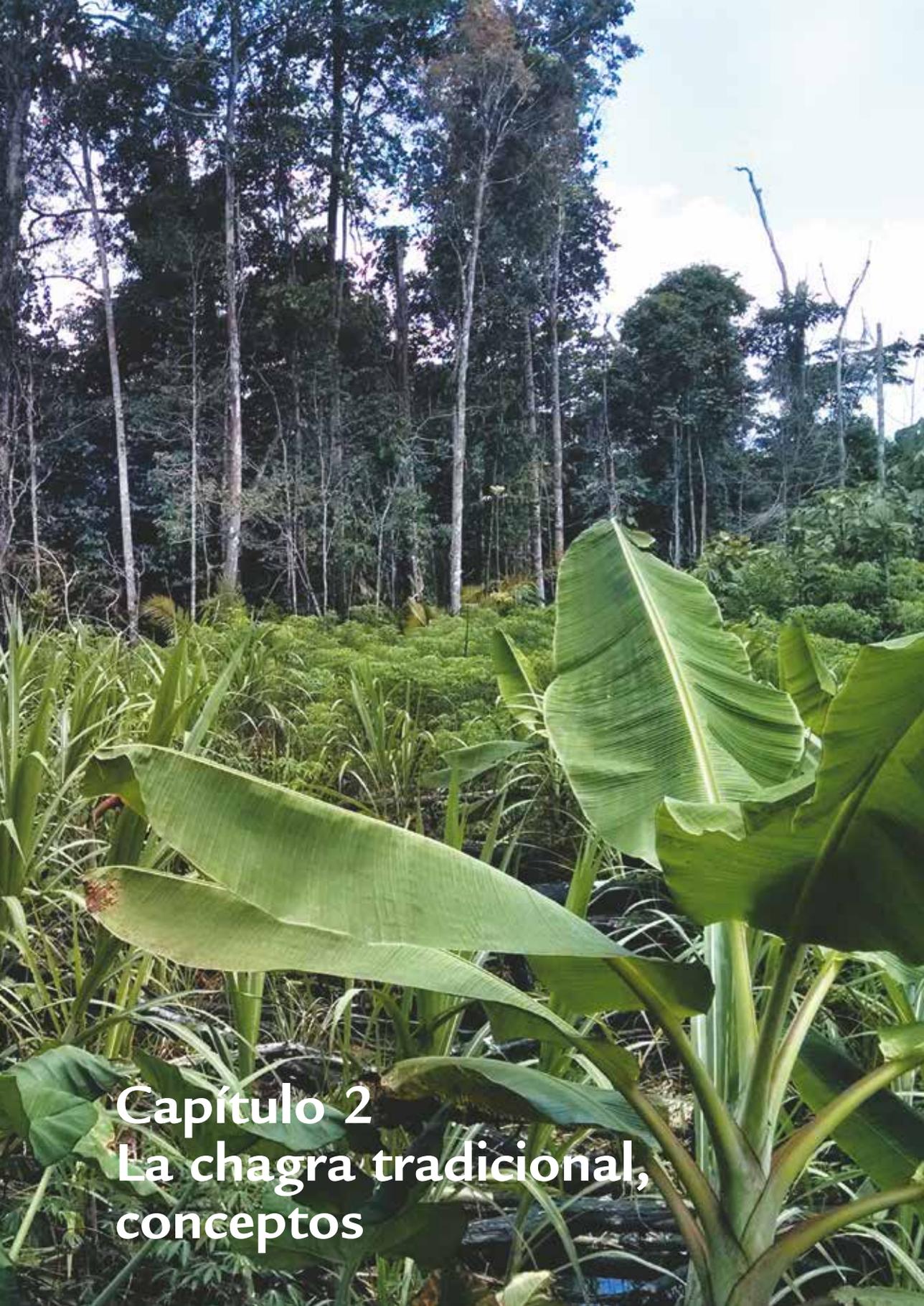
Foto 7: Grandes bagres, fuente tradicional de la económica local en Araracuara (Zumaeta N., 2012).

eran rechazadas para el comercio. Según algunos pobladores, la pesca ha entrado en decadencia posiblemente por la escasez de peces, tanto de uso comercial como de autoconsumo, por el efecto de las actividades de minería de aluvión. Sin embargo, aún no hay estudios contundentes que sustenten estas afirmaciones: encuentros de conocedores, (SINCHI, 2012).

Otra fuente de ingresos para la región es la cacería de animales silvestres, que surten de carne al área de Puerto Santander y Araracuara debido a la escasez de otros tipos de carnes de origen doméstico como el vacuno, porcino o aviar. No obstante, debido a la baja oferta de fuentes de proteína y a la alta demanda inducida por la actividad minera, en el último año se ha incrementado la introducción de carne de res en pie y en canal, provenientes del centro del país por vía aérea y fluvial, desde fincas de la parte alta del río Caquetá.

Para las mujeres la principal fuente de ingresos, tal vez la única, es la venta de productos provenientes de sus chagras como: fariña, casabe y plátano. Dichos productos también han quedado cortos frente a la demanda actual y están siendo introducidos desde el exterior por vía aérea, como es el caso del plátano. Otras fuentes de ingresos económicos para la población común es la venta alimentos rápidos, como empanadas y refrescos congelados. Las fuentes de empleo formal son escasas debido a la débil presencia institucional y al nulo desarrollo empresarial.





Capítulo 2
La chagra tradicional,
conceptos

Capítulo 2:

La chagra tradicional, conceptos

Comprender el valor y sentido de la chagra tradicional implica tener en cuenta varias consideraciones que contribuyen a una buena asimilación de este concepto. En este capítulo se realiza una conceptualización, de manera general, de lo que es y representa la chagra desde la visión del conocimiento tradicional; se tienen en cuenta, aspectos de gran importancia como: el ciclo climático, los suelos, las especies tradicionales, la minga y las distintas etapas del del ciclo de la chagra.

Desde el punto de vista de Triana-Moreno, *et al.* (2006: 158), la chagra es un sistema de policultivo, sobre el que giran un complejo de actividades productivas que implican un manejo del tiempo, del espacio y la espiritualidad, haciendo de éste, un sistema de alta complejidad. Según los conocedores y conocedoras del Resguardo de Monochoa, la chagra para ellos es lo que a continuación se presenta.

Concepto general de chagra

Fagí (muinane)

Jacapari (uitoto)

Las culturas indígenas amazónicas de manera general, han logrado sobrevivir física y culturalmente, gracias al manejo especial que hacen de los recursos de su entorno mediante un relacionamiento especial entre el hombre y cada uno de los componentes de la naturaleza, bajo normas o leyes establecidas desde la creación, según sus propias creencias; lo cual procura mantener un entorno sano y productivo, con principios éticos y de respeto entre humanos y entre estos con la naturaleza.

La naturaleza que es concebida como cada elemento sobre la tierra que tiene un origen, un espíritu y sus propias normas de vida, desde el más pequeño

hasta el más grande; igualmente, comprende elementos inertes como el aire, el agua, el sol y las piedras, que también tienen su propia identidad¹⁶.

El elemento chagra, *jacapat* en uitoto y *fagí* en muinane, tiene un contexto muy amplio y significativo que va más allá de una simple área cultivada con fines alimentarios; es una realidad que comprende instancias de la vida como la educación, la salud, la espiritualidad y la estabilidad social y natural, entre de otros.

Respecto a la educación, la chagra juega un papel muy importante, ya que se convierte en el espacio por defecto para la formación de los niños: *“A nosotros, mi mamá, nos llevaba de pequeñitos, todos los días; y nosotros íbamos arrancando yerbita. Y así grandecito, nos enseñaba, nos aconsejaba, decía...cuando usted consiga marido así tiene que trabajar, a una mujer perezosa no la quieren, el hombre se aburre y la va a echar, por eso tiene que aprender a trabajar... Así, yo aprendí. Cuando mi mamá arrancaba yuca, nosotros ayudábamos a pelar, los pequeñitos, cada uno tenía un machetico.*

Ella nos regañaba, ...síntese, aprenda, mire haga casabe, esté acá quietica, deje a los niños allá, ellos son niños. A las mujeres jovencitas, uno les dice, levántese temprano, traiga yuca, raye, haga casabe, para que cuando consiga marido, no la regañe. Uno le aconseja de la menstruación, para que cuando le llegus por primera vez, ella está activa, bien presentada, porque o si no así va a quedar, ella tiene que trabajar, en ese tiempo, no debe mostrar pereza, cansancio..., nada.

La educación de los niños, cuando son pequeñitos, nos toca a nosotras. Por eso a los niños, hay que bañarlos temprano, para que no sean necios, maleducados, allá en el baño y después en el fogón, uno los aconseja. Mas grandecitos, las niñas van a la chagra con la mamá y los niños, van con los papas; ellos van a coquear, él va aconsejando al hijo, le enseña a trabajar, todo lo de los hombres: cómo se maneja, para trabajar, mambear, aprender curaciones, historia, aprender de baile, de a poquito el le va enseñando, a sacar hoja, ceniza, a tostar, a pilar, y así, le va enseñando, poco a poco hasta que él aprende. Él le tiene que enseñar haciendo, primero él hace después le dice al hijo haga”: entrevista personal con la conocedora Elizabeth Rodríguez (SINCHI, 2012).

16 Según los conocedores, el mundo fue primero creado, luego ordenado. Este ordenamiento se produce a partir de la actuación de diferentes seres, como por el uso de diferentes elementos por parte del hombre. Los resultados de las buenas y malas actuaciones como del buen y mal uso de los elementos de la naturaleza quedaron como normas para el hombre de hoy. Las malas actuaciones del hombre, de esos momentos, provocaron su encantamiento quedando convertidos en lo que son los actuales animales, con su espíritu y sus propias normas. Los elementos que mostraron perjuicio para la humanidad de ese tiempo fueron confinadas de alguna forma para evitar su uso, como es el caso de la candela, que representa destrucción y fue enviado al centro de la tierra: Encuentro de conocedores (Sinchi, 2012).



Foto 8: Niña del Resguardo de Monochoa en labores de chagra (Mendoza D., 2013).

Al mismo tiempo, la chagra, se concibe como un elemento generador y garantía de vida, que define todo un proceso y comprende gran cantidad de conocimiento y relacionamiento entre el hombre y la naturaleza. Las dimensiones relacionadas con el consejo y la educación (*fagog+* en muinane, *yetdarafue* en uitoto), recibidos durante el establecimiento de la chagra, tienen una importante repercusión en el bienestar del hogar y la comunidad; este es un proceso de transmisión continua de conocimiento, direccionado por la sabiduría que representan el *tabaco* y la *coca*, y la tranquilidad y dulzura, que le imprime la palabra de la mujer, la cual está representada por la yuca dulce o de *manicuera*.

Engendrar y garantizar la vida, son exclusividades propias de la chagra y de la mujer, es por eso que hablar de chagra es hacer referencia a la mujer y viceversa: “Eso ya nació para nosotros, con eso es que tenemos que vivir, con eso es que le damos de comer a los hijos de nosotros, con eso hacemos bailes, nosotros tenemos que trabajar chagra, porque así ya se dejó..., de esa chagra es que se vive, allá usted lleva a sus hijos para enseñar a trabajar, y ahí él va a aprender,... y así van a crecer sus hijas, van a conseguir marido, y a donde se la lleven va a saber trabajar... por eso es que la chagra es vida de nosotros...”: entrevista personal con la conocedora Amalia Gómez (SINCHI, 2012).



Foto 9: Trabajo diario de la mujer para garantizar el alimento (Mendoza D., 2013).

Durante los diferentes encuentros de sabedores, entre el 2012 y 2013, surgieron definiciones en torno a la chagra, una cortas, otras largas, unas complejas y otras sencillas; sin embargo todas destacaban la importancia vital de la chagra; así, se construyó la siguiente definición: *“Todas las enfermedades del cuerpo, enfermedades de la mente, vicios, la rabia, todos esos males se depositan, en la chagra, para destruirlos, con candela para luego con la ceniza convertirlas en cosas buenas, alegría, alimento, salud y, en buenas relaciones tanto con el hombre como con la naturaleza, etc. La chagra es la representación de una sociedad sana. En la chagra se siembran diferentes especies y variedades de plantas para diferentes usos; hay unas espinosas, otras amargas, otras rasquiñosas, otras venenosas pero todas conviven en un solo lugar sin ningún tipo de problema, ellas, por el contrario, ofrecen muchos beneficios: alimento, medicina, bienestar, etc. La chagra es curación para la humanidad”*: frase construida de los encuentros de Conocedores (SINCHI, 2012).

El establecimiento de una chagra implica el conocimiento y manejo de elementos que gobiernan el ciclo natural de la vida, como es el caso de los diferentes tiempos o estados climáticos del año, que conducen las diferentes actividades del diario vivir de la *Gente de Centro*. El conocimiento de diferentes técnicas para el manejo y aprovechamiento del suelo, las especies vegetales y animales, tanto silvestres como domésticas; son puntos importantes que deben tenerse en cuenta para obtener un pleno éxito en

el trabajo de la chagra, cuyo fin último, es la abundancia y multiplicación tanto de la naturaleza como de la humanidad.

La *Gente de Centro* maneja dos tipos de chagras: las de monte bravo y las de rastrojo. Las chagras de rastrojo tienen un tiempo de producción corto y soportan una sola cosecha. Las chagras de monte bravo tienen un mayor tiempo para su cosecha y soportan varias resiembras, teniendo como referencia el ciclo de aprovechamiento de la yuca: “*Hay chagras de rastrojo y de monte bravo, en rastrojo casi no da frutas sólo yuca, ... en monte firme da de todo, en rastrojo uno siembra uva pero no da, ... por eso es que uno busca tumbar todos los años monte bravo, ahí da más variedades y crecen mucho, bonito, alentados, ... uno tiene que desyerbar a cada rato en rastrojo. En monte firme, demora para madurar, pero cuando da, da buena cosecha, en rastrojo crece rápido pero aguanta una cosecha no más...*”: palabras de la conocedora Cielo Mendoza; encuentros de conocedores (SINCHI, 2012).



Foto 10: Anciana del Resguardo de Monochoa preparando la yuca para elaborar casabe (Mendoza D., 2012).

Se pueden definir varios tipos de chagra de acuerdo al tiempo de uso, al manejo que se hace del cultivo y de acuerdo a las especies y variedades utilizadas: las de pan coger que se establecen generalmente en bosque secundario (rastros 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 o bosque primario, con un tiempo útil mayor a los 15 años (Cabrera, 2004; Cifisam, 2005).

Por otro lado, las condiciones físicas y naturales, también definen la existencia de dos tipos de chagra (Acosta, *et al.*, 2011: 66-68): las de monte bravo, que se establecen en montes vírgenes o rastrojos maduros de más de 20 años y son considerados de muy alta fertilidad, y las de rastrojo que se establecen en espacios con muy poco tiempo de recuperación.

De acuerdo a la categoría del dueño, se considera dos tipos de chagra, las reglamentarias y no reglamentarias. Las reglamentarias, son ordenadas por dueños de maloca o personas con alguna carrera tradicional¹⁷ que implique el manejo y control de la naturaleza en beneficio de toda la población; son éstas, las que en todo su contexto deben cumplir con la reglamentación establecida. Las chagras no reglamentarias tienen un ámbito familiar o particular y no requieren de la rigurosidad que implica la chagra reglamentaria.

Ciclo climático

El calendario ecológico como un concepto generalizado, es la base natural para la organización del trabajo y el control de la naturaleza. Tal es el caso de la chagra, debido a que cada actividad debe estar sincronizada con momentos especiales del ciclo climático. Dicho calendario, también es la base para el proceso de protección de toda la humanidad sobre diferentes enfermedades físicas y mentales, que se presentan en determinados momentos, tales como: cólicos, fiebres, tos, mal genio, diarreas, escalofríos, dolores de cabeza, rasquiñas, vómitos, gripas, inflamaciones estomacales, locura (visiones), etc.

La *Gente de Centro* identifica tres instancias climáticas específicas: friaje, tiempo de gusano, verano e invierno; cada una de ellas con momentos específicos que se identifican con algún momento especial de la naturaleza como: floraciones, cosechas o abundancia de especies vegetales, la presencia de insectos, subienda o abundancia de peces y otras especies animales.

Para la *Gente de Centro*, el ciclo anual, comienza con la finalización del denominado friaje, que son momentos especiales caracterizados por bajas

17 La estructura social de la *Gente de Centro*, se soporta, de manera general, en cuatro grandes pilares: el gobierno tradicional, la producción y la abundancia, la curación y el relacionamiento espiritual con la naturaleza; cada uno de ellos define una carrera o línea tradicional, lo cual conlleva conocimientos muy particulares. En especial, el pilar de producción y abundancia, hace referencia a todo el conocimiento que permite la producción sostenible de alimentos; es normalmente conocida como la carrera de frutas (*yuaqn*, en uitoto).

temperaturas y mínima actividad de los seres vivos. El friaje más importante es *ino sihikuhum+*, en muinane y *roti*, uitoto, conocido de manera general como “*friaje de canangucho*”. En esos momentos el diálogo de los sabedores en los mambaderos, está relacionado con la preparación del hombre para la vida y su relación con los otros seres de la naturaleza; son momentos donde el hombre es aconsejado, se le da a conocer sus orígenes, *se sienta en su lugar*; el friaje también es aprovechado para la planificación de los trabajos de chagra, ya que posterior a este friaje se da inicio al verano.

Existe un momento del ciclo anual de gran importancia, *yaribaje* y *d'augnope*, conocido también, como tiempo de gusano; en este momento el hombre habla sobre la prevención y curación de epidemias o enfermedades próximas a ocurrir y que tiene relación con un momento de la formación del mundo, donde el ambiente fue contaminado. Este trabajo espiritual comienza narrando la palabra de prevención; si existe la enfermedad, narra la curación, luego, narra la formación del hombre e imparte el consejo. Esta actividad la realiza el conocedor que lleva la carrera de frutas; con el baile de frutas se enfría, endulza y asienta en su lugar todo humor de la naturaleza nocivo para el hombre; esto se refiere al rechazo de las enfermedades.

Fikaba y *p+mona*, son las palabras que utilizan el muinane y uitoto, respectivamente, para referirse al verano. Está relacionado con un ambiente de calentura y abundancia de diferentes especies animales y vegetales que pueden ser nocivas para la salud humana y que se deben convertir en situaciones benéficas a través del trabajo de la chagra. Con la tumba, la quema y la siembra, se convierten en situaciones positivas toda situación negativa como envidias, peleas, pereza, etc.; esta época por lo general, se reconoce por vientos fuertes en el día y bajas temperaturas en la noche. La *Gente de Centro* del sector de la Chorrera (Acosta, *et al.*, 2011: 105), sustenta la existencia de un calendario, definido por veranos en los que temporalmente, organiza los trabajos relacionados con la chagra.

En medio del verano aparecen períodos cortos de lluvia conocidos como inviernitos, donde por lo general, hay floración de palmas y se realiza el trabajo de tumba con miras al verano principal. La otra instancia climática que se identifica es el invierno, *j+nija* en muinane y *ugúdgoma* en uitoto. Esta es una época de gran intensidad de lluvias, donde los ríos y las quebradas suben de nivel y tiene el significado de limpieza para la humanidad, y para la misma tierra, considerado también como el momento de alimentar las especies sembradas en la chagra (figura 9).

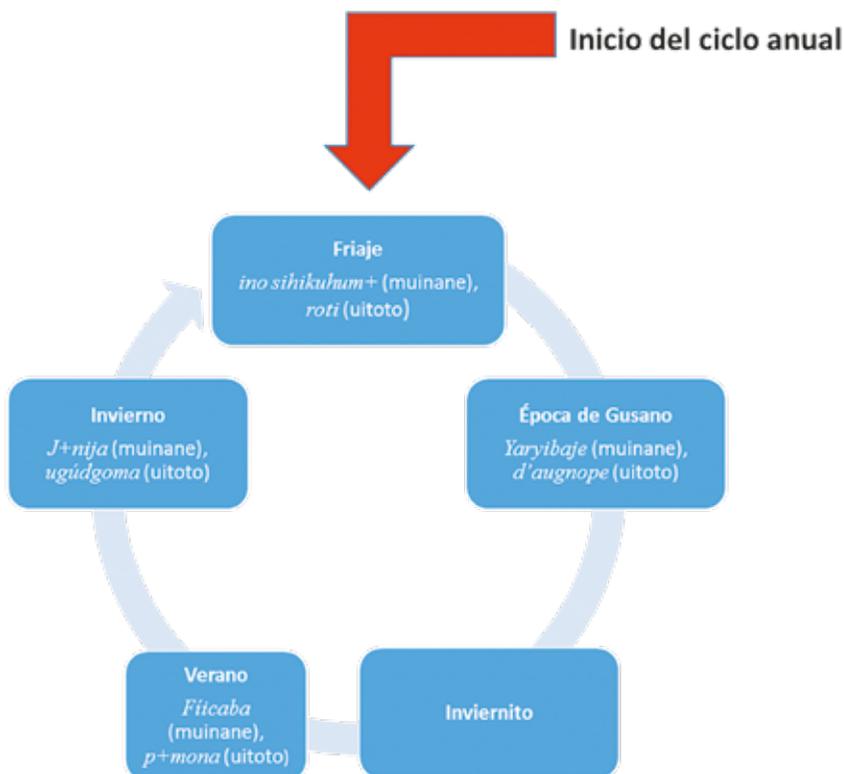


Figura 9. Componentes del ciclo climático.

Fuente: Encuentros de conocedores (SINCHI, 2012).

Suelos

Binue (uitoto)

Fiivo jínej+ (muinane)

La tierra vista integralmente, en relación con todo un conjunto de dimensiones que corresponde a una serie de valores tanto biofísicos como socio culturales, es para la *Gente de Centro*, la base y soporte de la vida: es *la madre tierra*. El suelo es concebido como el “*pecho*”, donde la madre arrulla a sus hijos, que son todos los seres de la naturaleza, de allí se alimentan todos los seres vivos con el zumo de su cuerpo y con su aire les da vida, para que se reproduzcan, lleven una buena vida y logren multiplicarse: Encuentro conocedores del Resguardo Indígena de Monochoa (SINCHI, 2012).



Foto 11: *Jiták'ngo*, muestra del mejor suelo, según los Uitoto (Mendoza D., 2012).

El conocimiento de los suelos es una consideración tan importante como las que tienen que ver con el establecimiento de la chagra, ya que se considera como la “*matriz*” de la mujer que recibe la semilla para concebir una nueva vida. Los suelos tienen origen desde la creación y su significado e importancia se encuentra dentro de las narraciones tradicionales que cada etnia o clan posee, los cuales fueron legados desde el momento del reconocimiento de los clanes.

Según la etnia muinane, los suelos se clasifican de acuerdo a los acontecimientos sucedidos durante la formación y ordenamiento de la tierra, cuando a la misma tierra se le ubicó, definiendo los cuatro puntos cardinales o cuatro estantillos de la maloca donde se sentó el *Hombre de Centro*. Ambos pueblos, uitoto y muinane, identifican una diferencia entre suelos productivos y no productivos; los suelos productivos son tres, con características similares, pero se diferencian en su simbolismo y en la especialidad para la producción de diferentes especies vegetales.

Los muinane identifican tres tipos de suelos productivos y cuatro suelos no productivos, como se puede apreciar en la tabla 3:

Tabla 3. Tipos de suelos identificados por la etnia muinane

Nombre	Descripción	Aptitud	Categoría
<i>Kiivo jin+je</i>	Suelo de color negro con alto contenido de nutrientes	Apto para la siembra de todo tipo de especies.	Productivos
<i>Kiivo javao jin+je</i>	Tierra negra mezclada con arena. Se reconoce por la presencia de palmas de milpes y milpesillo (<i>faaga</i>).		Productivos
<i>Titathy jin+je</i>	Son suelos gredosos bien compactados rojizos	Buena aptitud para el cultivo de tabaco, guacure y piña	Productivos
<i>Taataga</i>	Suelos esponjosos	No muy aptos para la yuca pero si para la piña	No productivos
<i>Nóogaño jin+je.</i>	Alta presencia de gravilla y <i>tuu+co</i> , especie silvestre		No productivos
<i>Fukúkuno jin+je</i>	Son suelos cubiertos de carrizal y guadua, permiten la presencia de animales como el tintín y el gurre		No productivos
<i>Sese jin+je</i>	Suelos de color blanco, duro, abunda los coquillos		No productivos

Fuente: Encuentros de conocedores (SINCHI, 2012).

Simbólicamente, los uitoto consideran que los suelos se componen de cuatro tipos de tierra, y los relacionan con los colores negro, blanco, rojo y azul. Según su fertilidad los clasifican en: 1) productivos: *cóniy'ngo*, *éyik'ngo* y *jítak'ngo*; 2) semi-productivos: *guamano*; y 3) no productivos: *tapíre*, *uipiqu*, *nóptai* y *guaroe*. Para llegar a los suelos que hoy se utilizan, el Creador tuvo que pasar por un proceso de ensayo y error hasta llegar al *jítak'ngo*, el suelo con las mejores condiciones para el cultivo, donde se estableció la primera chagra. En la tabla 4 se pueden apreciar los tipos de suelos identificados por los uitoto.

Tabla 4. Tipos de suelos identificados por la etnia uitoto.

Nombre	Descripción	Aptitud	Categoría
<i>Jiúk'ngo</i> (tierra negra)	Blandos y sueltos con diferentes horizontes; empieza la negra seguida de rojiza. Se identifican por poseer árboles de grandes dimensiones de consistencia maderable (amarillo, el juanzoco, aguacatillo, etc.); soporta varias resiembras	Considerados como el mejor suelo, aptos para todo tipo de especies	Productivos
<i>Éyik'ngo</i> (tierra roja)	De color rojizo y manchas blancas de consistencia pegajosa. Soporta una sola cosecha	Considerada fértil para la mayoría de especies; buena aptitud para el tabaco	Productivos
<i>Cóniy'ngo</i> (tierra blanca)	Suelos sueltos negros arenosos. Su contenido arenoso posibilita la concentración de calor	Buena aptitud para todas las especies menos para la yuca	Productivos
<i>Guamano</i>	Son suelos gredosos amarillos. Soportan una sola producción	Soporta buena variedad de especies	Semi-productivo
<i>Tapíre</i>	Suelos cubiertos con un colchón de raicillas y horascas que impiden la buena quema y la siembra. No crecen árboles de diámetro grueso, es húmedo y arenoso en su interior	Es considerado no apto para cultivos, sin embargo si se logra quemar bien la capa superficial, se logra buen resultado. Con la primera tumba no da buena cosecha más sí en la segunda	No Productivo
<i>Uipíqa</i>	Suelos de sabana con malezas y vegetación de diámetro pequeño	No aptos para el cultivo	No Productivo
<i>Nóptai</i>	Suelos rocosos	No aptos para el cultivo	No Productivo
<i>Guaroe</i>	Pedregales arenosos	No aptos para el cultivo	No Productivo

Fuente: Encuentros de conocedores (SINCHI, 2012).

En ambos casos, uitoto y muinane, se identifican un número finito de tipos de suelo, los cuales se identifican por su color, consistencia, presencia de raíces y capas de hojarasca, como también por el tipo de vegetación que presentan, lo cual es un indicador de fertilidad. Por lo tanto, es probable la existencia de una relación entre los dos tipos de clasificación, uitoto y muinane, que sería verificable conociendo más en detalle estos sistemas de clasificación.

Según los conocedores, los tipos de suelos se presentan, en su mayoría por manchas, más no de muy manera extensa; de esta forma dentro del espacio de una chagra abierta pueden encontrarse diferentes tipos de suelos y como se observa en las tablas 3 y 4, cada tipo de suelo muestra una aptitud para algún tipo de cultivo. La diversidad y variedad de especies vegetales cultivadas que caracteriza una chagra, puede ser el resultado del aprovechamiento de los distintos tipos de suelos que se puedan encontrar en una chagra abierta.

De acuerdo con las discusiones y diálogos llevados sobre este tema en los encuentros de conocedores, no existe un verdadero patrón para la distribución de las especies cultivadas dentro de la chagra, lo que se busca es aprovechar las manchas de suelos encontradas, sembrando especies que se acondicionen mejor a estos reductos.

Respecto a la yuca, se dice que cubre la mayor parte del área de la chagra y se empieza a sembrar desde las orilla, para llevar un orden en su aprovechamiento de acuerdo con su tiempo de maduración. Es significativo señalar que esta especie presenta gran versatilidad sobre diferentes tipos de suelo, según las conocedoras.

Como una anotación particular, existe un tipo de tierra especial de alto significado, no considerado para el cultivo, la denominada “*nógohora*” o tierra azul; es una arcilla especial para la fabricación de utensilios de uso domésticos, como tiestos y ollas, por lo cual es considerado como un elemento de alto significado cultural.

Especies y variedades de uso tradicional

Los cultivos indígenas se caracterizan por su gran variedad de especies vegetales, sin embargo, la *Gente de Centro*, tiene la particularidad de poseer en sus chagras, entre otros, tres elementos vegetales fundamentales que representan al hombre y a la mujer y que es su signo distintivo: *Coca*, *Tabaco* y *Yuca Dulce*. Es así, como en una chagra tradicional nunca deben faltar estos tres elementos vegetales que han sido legados al hombre, después de un proceso de búsqueda de la verdadera vida o de la verdadera mujer de abundancia.

Durante los encuentros de sabedores del Resguardo Indígena de Monochoa, año 2012, los actuales sabedores, identificaron 133 especies y variedades vegetales tradicionales del pueblo uitoto (tabla 5), y de otra parte, 131 especies vegetales del pueblo muinane (tabla 6), representadas por la variedades de tubérculos, frutales, legumbres, medicinales y de uso especial.



Foto 12: Niños del Resguardo de Monochoa en salida de campo bajo instrucción de conocedores locales (Mendoza D., 2012).

Tabla 5. Especies y variedades de la etnia uitoto

	Nombre vulgar	Nombre uitoto		Nombre vulgar	Nombre uitoto
	Yucas bravas de madurar (juti)		67	Caña (<i>Saccharum officinarum</i> L.)	Conónor+
1	Yuca brava (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Jia+mati	Hortalizas y otros tubérculos		
2	Yuca brava (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Viriñoti	68	Mafafa (<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott)	Dunago+
3	Yuca brava (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Jatda juti	69	Hoja de comer	Enócar+=enó-cay+
4	Yuca brava (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Uiq+ngotí	70	Mafafa (<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott)	Urago+
5	Yuca brava (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	M+gui juti	71	Ñame (<i>Dioscorea trifida</i> L.f.)	Jácaio
6	Yuca brava (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Tiiroti	72	Dale dale (<i>Goeppertia allouia</i> (Aubl.) Borchs. & S.Suárez)	D+b+go+
7	Yuca brava (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Jitaido juti	73	Batata (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.)	Répio

	Nombre vulgar	Nombre uitoto
8	Yuca brava (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Mayocati
9	Yuca brava (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Jimeq+ juti
10	Yuca brava (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Uyeti
11	Yuca brava (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Jiduiti
	Yucas de rayar (d++rati)	
12	Yuca de murui (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Muruiti
13	Yuca de rayar (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Jibúiti
14	Yuca de Muinane (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Muinati
	Yucas de Manicura (parekati)	
15	Yuca de puerco espin (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Juko pareka
16	Yuca de dormilón (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Jitduma pareka
	Yucas de comer (maikati)	
17	Yuca de camarón (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Jogai maikati
18		K+tdo maikati
	Frutales perennes	
19		Aam+o
20	Aguacate (<i>Persea americana</i> Mill.)	Nomena
21	Caimo (<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz & Pav.) Radlk.)	Jipicona
22	Canangucho (<i>Mauritia flexuosa</i> L.f.)	Q+nena
23	Chirimoya (<i>Annona mucosa</i> Jacq.)	Dgogona
24	Chontaduro (<i>Bactris gasipaes</i> Kunth)	Jimena

	Nombre vulgar	Nombre uitoto
74	Mafafilla (<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott)	Tuigo+
75	Mafafa de sol (<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott)	U´cor+
76		Márangor+
77		Bed+r+
78		Góiteño
79		Ig+dtar+
80	Maní de borugo (<i>Arachis hypogaea</i> L.)	Ume matacar+
81	Maní de yarumo (<i>Arachis hypogaea</i> L.)	Paiber+
82	Maní pequeño (<i>Arachis hypogaea</i> L.)	Jímuitur+
	Ajies	
83	Ají general (<i>Capsicum annum</i> L.)	Jípírai
84	Ají de gusano (<i>Capsicum annum</i> L.)	Pecorai
85	Ají de mico (<i>Capsicum annum</i> L.)	Jimora+
86	Ají diente de perro (<i>Capsicum annum</i> L.)	J+ko jipira+
87	Ají chichiporro (<i>Capsicum annum</i> L.)	Jáira+
88	Ají ojo de sardina (<i>Capsicum annum</i> L.)	jípíra Kutdorai
89	Ají de avispa (<i>Capsicum annum</i> L.)	Onérai jipira+
90	<i>Capsicum annum</i> L.	Yúburai
91	Ají aromático (<i>Capsicum annum</i> L.)	Tiora+
92	Ají de castaña (<i>Capsicum annum</i> L.)	Ípaq+rai
93	Ají de garza (<i>Capsicum annum</i> L.)	Jumárai

	Nombre vulgar	Nombre uitoto		Nombre vulgar	Nombre uitoto
25	Cucuy (<i>Macoubea guianensis</i> Aubl)	Ucurai	94	Ají de coca (<i>Capsicum annum</i> L.)	Jibíerai
26	Cucuy de paujil (<i>Macoubea</i> sp.)	Aupodora+	95	Ají de renacuajo (<i>Capsicum annum</i> L.)	Jirururai
27	Guacuri (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Nemona	96	Ají de culebra (<i>Capsicum annum</i> L.)	Jaio jípirai
28	Guacuri amarillo (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Yitaña	97	Ají de sapo (<i>Capsicum annum</i> L.)	Jero jíirai
29	Guacuri amarillo (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Iyuña	98	Ají de grillo (<i>Capsicum annum</i> L.)	Píodo jípirai
30	Guacuri negro (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Joberai	99	Ají cachete de guacamayo (<i>Capsicum annum</i> L.)	Avacaq+ jíira+
31	Guacuri negro (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Goirai	Para protección y manejo de la chagra		
32	Guacuri negro (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Jitd+cana	100		Batdi
33	Guacuri verde (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Necana	101		d'adángo
34	Guama macho común (<i>Inga edulis</i> Mart.)	Jitairai	102		D'áracá
35	Guama mujer (<i>Inga</i> sp.)	R+gnotairai	103		Ja+y'+q+o
36	Guama silvestre (<i>Inga</i> sp.)	Tiitiq+ña	104		Júcao
37	Guamilla (<i>Inga</i> spp.)	Mítdurai	Medicinales		
38		K+tdodora+	105		Chaabe
39	Laurel (<i>Dacryodes chimantensis</i> Steyererm. & Maguire)	Ug+na	106	Albaca (<i>Ocimum campechianum</i> Champl.)	Jábiq+e=Cá-racue
40	Maní (<i>Arachis hypogaea</i> L.)	Mátacar+	107	Azafrán (<i>Escobedia grandiflora</i> (L.f.) Kuntze)	Buraj+
41	Mano de tigre	Uibira+	108		Jín+e
42	Maraca pequeño (<i>Theobroma bicolor</i> Bonpl.)	Cuuna	109		Utíyao
43	Maraca, grande (<i>Theobroma bicolor</i> Bonpl.)	m+tena	110	Ortiga (<i>Urera caracasana</i> (Jacq.) Gaudich. ex Griseb.)	Jáq+a+
44	Marañón grande (<i>Theobroma bicolor</i> Bonpl.)	Añaana	111		Jípícodá
45	Totuma (<i>Crescentia cujete</i> L.)	Juyera	112	Ortiga en hoja (<i>Urera baccifera</i> (L.) Gaudich.)	Yorebai

	Nombre vulgar	Nombre uitoto		Nombre vulgar	Nombre uitoto
46	Uva caimaronana (<i>Pourouma cecropiifolia</i> Mart.)	J+rcona	113	Yagé (<i>Banisteriopsis caapi</i> (Spruce ex Griseb.) C.V.Morton)	Unati
	Frutales transitorios		114		K´+dgobe
47	Pildoro (<i>Musa paradisiaca</i> L.)	Bícoy+	115	Achote (<i>Bixa orellana</i> L.)	Nonórai
48	Piña	Rotidoro	116	Pintura (<i>Palicourea triphylla</i> DC)	Jirita+
49	Piña de abejorro	junudoro	117		Ná+meq´da
50	Piña de babilla	Ruidora+	118		Jita+da
51	Piña de babilla	Teedora+	119		Nótecue
52	Piña de borugo	Umedoro	120		Jenúicoe
53	Piña de caloche	jibuidoro	121		D´r+mao
54	Piña de cangrejo	I+codora+		Manejo espiritual	
55	Piña de charapa	Menidorai	122	Coca (<i>Erythroxylum coca</i> Lam.)	Jibieña
56	Piña de cusumbe	n+maidoro	123	Tabaco (<i>Nicotiana tabacum</i> L.)	D+óna
57	Piña de goyungo (pez)	Caiñ+doro	124	Barbasco bejuco (<i>Lonchocarpus nicou</i> (Aubl.) DC. & A.Chev.)	Juiyao
58	Piña de guacamayo	Avador+	125		D´g+r+
59	Piña de libélula	Am+idoro	126		N´maira
60	Piña de mico nocturno	cuidadoro	127		Jitaire
61	Plátano de perico (<i>Musa paradisiaca</i> L.)	Yaír+	128		Uibirai
62	Plátano engaña ladrón (<i>Musa paradisiaca</i> L.)	Paidor+	129		Gar+da
63	Plátano general (<i>Musa paradisiaca</i> L.)	Oogor+	130		N+cara+da
64	Banano (<i>Musa paradisiaca</i> L.)	Iur+	131		Rogocoe
65	Banano alto (<i>Musa paradisiaca</i> L.)	Baador+	132	Barbasco arbusto (<i>Lonchocarpus nicou</i> (Aubl.) DC. & A.Chev.)	Cuíbirai
66	Banano enano (<i>Musa paradisiaca</i> L.)	R+ngor+	133	Barbasco pesca (<i>Lonchocarpus nicou</i> (Aubl.) DC. & A.Chev.)	D+a

Fuente: Encuentros de conocedores (SINCHI, 2012).

Tabla 6. Especies y variedades de la etnia muinane

	Nombre vulgar	Nombre muinane		Nombre vulgar	Nombre muinane
	Yucas blancas o de rayar (feeka ay+)		66	Piña de mico nocturno (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	Gacham+ Kiyeh ihiku
1	Yuca de cascara de milpes (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Kumem+ jan+gai	67	Piña de cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	Igom+ Kiyeh ihiku
2	Yuca blanca de loro (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Thuihu jan+gai	68	Piña de águila cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	Gai Kiyeh ihiku
3	Yuca blanca de rayar (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Kasutagai jan+gai	69	Piña de paujil cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	Nihim+ku Kiyeh ihiku
4	Yuca blanca de pez andoque (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	J+gaim+naa jan+gai	70	Piña de abejorro cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	N+berih Kiyeh ihiku
5	Yuca blanca de marañón (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Añaje jan+gai	71	Piña de cangrejo cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	N+berih Kiyeh ihiku
6	Yuca de claridad (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Seseta jan+gai	72	Piña babilla cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	Nibah Kiyeh ihiku
7	Yuca blanca de paloma (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Tumoho jan+gai	73	Piña de libélula cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	Mellxm+ Kiyeh ihiku
8	Yuca blanca de camarón (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Nakum+ jan+gai	74	Piña de venado cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	Niv+gai Kiyeh ihiku
9	Yuca verde de vida (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Ath+o jan+gai feka+	75	Piña de charapa cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	T+rem+ Kiyeh ihiku
10	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	T+majeh jan+gai	76	Piña negra o de gallineta cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	Firah tuno Kiyeh ihiku
	Yuca de tomar (faikumx aye)		77	Piña de tente cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	Denehe Kiyeh ihiku
11	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Tuyell+ Faikum+gai	78	Piña aromática cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	Fash+m+a Kiyeh ihiku
12	Yuca dulce de camarón (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Nakuhu Faikum+gai	79	Piña de mojarra cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	Sharajeh Kiyeh ihiku
13	Yuca dulce de borugo (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Tak+ Faikum+gai	80	Piña de danta cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	T+eh Kiyeh ihiku

	Nombre vulgar	Nombre muinane
14	Yuca dulce de puerco espín (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	<i>Jeaku</i> <i>Faikum+gai</i>
	Yuca de comer (<i>jara an'ye</i>)	
15	Yuca de camarón, yema de huevo (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	<i>Nakum+</i> <i>Jaragai</i>
16	Yuca de comer de venado (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	<i>Jibai Jaragai</i>
17	Yuca de cascariduro (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	<i>J+siru Jaragai</i>
18	Yuca de perro de monte (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	<i>Baj+hi Jaragai</i>
	Frutales perennes	
19	Guama de rasquiña (<i>Inga</i> sp.)	<i>Jajevaso</i>
20	Guama de asar (<i>Inga</i> sp.)	<i>Jaaruo</i>
21	Guama (<i>Inga</i> sp.)	<i>T+shio</i>
22	Guama de boa (<i>Inga</i> sp.)	<i>Bua t+shio</i>
23	Guama (<i>Inga</i> sp.)	<i>Mahad+ t+shio</i>
24	Guama (<i>Inga</i> sp.)	<i>Iy+m+ t+shio</i>
25	Guama (<i>Inga</i> sp.)	<i>Jigai t+shio</i>
26	Chontaduro amarillo (<i>Bactris gasipaes</i> Kunth)	<i>Paribaó</i>
27	Chontaduro sin semilla (<i>Bactris gasipaes</i> Kunth)	<i>Momoo</i>
28	Chontaduro botello (<i>Bactris gasipaes</i> Kunth)	<i>Baadamohomó</i>
29	Chontaduro de puerco espín (<i>Bactris gasipaes</i> Kunth)	<i>Meeri mohomó</i>

	Nombre vulgar	Nombre muinane
81	Piña de envuelto cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	<i>Moho Kiyehihiku</i>
82	Piña de búho cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	<i>Burum+ Kiyehihiku</i>
83	Piña de omima=borugo cusumbe (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	<i>Meme Kiyehihiku</i>
84	Plátano enano (<i>Musa paradisiaca</i> L.)	<i>Derem+ba Ijeku</i>
85	Plátano engaño-ladrón (<i>Musa paradisiaca</i> L.)	<i>Gaharu Ijeku</i>
86		<i>Dag+hi Ijeku</i>
87	Plátano de cotudo (<i>Musa paradisiaca</i> L.)	<i>Illum+ Ijeku</i>
88	Pildoro (<i>Musa paradisiaca</i> L.)	<i>Bibim+ma Ijeku</i>
89	Plátano lechero (<i>Musa paradisiaca</i> L.)	<i>Makam+ Ijeku</i>
90	Plátano artón (<i>Musa paradisiaca</i> L.)	<i>Sukusuta Ijeku</i>
	Hortalizas	
91	Mafafa baboso (<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott)	<i>Movadaó</i>
92	Mafafa (<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott)	<i>N+koa</i>
93	Dale dale (<i>Goeppertia allouia</i> (Aubl.) Borchs. & S.Suárez)	<i>Biy+meku</i>
94	Batata (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.)	<i>Yiruhum+ koi</i>
95	Mafafa de cangrejo (<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott)	<i>N+h+baje iibaí</i>
96		<i>Maikura mekú</i>
97		<i>Jevadohoj+ó</i>

	Nombre vulgar	Nombre muinane		Nombre vulgar	Nombre muinane
30	Chontaduro liso	<i>Pariqu+</i> <i>mohomó</i>	98		<i>Mainohó</i>
31	Chontaduro de sardina (<i>Bactris gasipaes</i> Kunth)	<i>Tacamohomó</i>	99		<i>Shaihubacoai</i>
32	Chontaduro de espina (<i>Bactris gasipaes</i> Kunth)	<i>Bobai mohomó</i>	100		<i>Kikimeeku</i>
33	Cucuy seno de mujer (<i>Macoubea guianensis</i> Aubl)	<i>Gaigo N+kujeo</i>	101	Ñame (<i>Dioscorea trifida</i> L.f.)	<i>K+ni koai</i>
34	Cucuy (<i>Macoubea guianensis</i> Aubl)	<i>T+joho</i> <i>N+kujeo</i>		Ajjes	
35	Caimo de gente (<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz & Pav.) Radlk.)	<i>Mishesheo</i>	102	Ají tornillo o de gusano (<i>Capsicum annum</i> L.)	<i>Pipita De 'he</i>
36	Uva de danta (<i>Pourouma cecropiifolia</i> Mart.)	<i>T+e bakuó</i>	103	Ají aromático propio Muinane (<i>Capsicum annum</i> L.)	<i>Fak+k+ De 'he</i>
37	Uva miel de diablo (<i>Pourouma cecropiifolia</i> Mart.)	<i>+j+ iimm+</i> <i>baakuó</i>	104	Ají morado (<i>Capsicum annum</i> L.)	<i>K+rhhim+</i> <i>De 'he</i>
38	Uva (<i>Pourouma cecropiifolia</i> Mart.)	<i>Baku</i> <i>yiy+bahakuo</i>	105	Ají de castaña (<i>Capsicum annum</i> L.)	<i>Jere De 'he</i>
39	Aguacate de diablo (<i>Persea americana</i> Mill)	<i>+j+m+ kuj++</i>	106	Ají de garza (<i>Capsicum annum</i> L.)	<i>Jichxr+ De 'he</i>
40	Aguacate de cusumbe (<i>Persea americana</i> Mill)	<i>Igok+j++</i>	107	Ají de coca (<i>Capsicum annum</i> L.)	<i>Jibi De 'he</i>
41	Maraca de borugo (<i>Theobroma bicolor</i> Bonpl.)	<i>Taq+ jahaó</i>	108	Ají de pescado (<i>Capsicum annum</i> L.)	<i>Tavavo De 'he</i>
42	Maraca de cucarrón de mojojoi (<i>Theobroma bicolor</i> Bonpl.)	<i>Mer+gajahakuó</i>	109	Ají de andoque (<i>Capsicum annum</i> L.)	<i>J+gaim+na</i> <i>De 'he</i>
43	Maraca (<i>Theobroma bicolor</i> Bonpl.)	<i>Tuja rajaakuó</i>	110	Ají de gente de colibrí (<i>Capsicum annum</i> L.)	<i>Jinimo igai</i> <i>De 'he</i>
44	Laurel (<i>Dacryodes chimantensis</i> Steyerem. & Maguire)	<i>j+unomejeguíó</i>	111	Ají de sapo (<i>Capsicum annum</i> L.)	<i>Jakukuga</i> <i>De 'he</i>
45	Laurel (<i>Dacryodes chimantensis</i> Steyerem. & Maguire)	<i>D+daó</i>	112	Ají de renacuajo (<i>Capsicum annum</i> L.)	<i>Jade De 'he</i>
46	Guacuri verde (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	<i>N+fakao</i>	113	Ají de camarón (<i>Capsicum annum</i> L.)	<i>Nakuhu De 'he</i>
47	Guacuri verde (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	<i>T+foogai</i> <i>n+fakao</i>	114	Ají cachete de guacamayo (<i>Capsicum annum</i> L.)	<i>Jeva geyeba</i> <i>De 'he</i>
48	Guacuri verde (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	<i>N+acac++ruga</i> <i>n+fakaó</i>	115	Ají de guacuri verde (<i>Capsicum annum</i> L.)	<i>N+faka De 'he</i>

	Nombre vulgar	Nombre muinane		Nombre vulgar	Nombre muinane
49	Guacuri verde (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Niveet+n+fakaó	116	Ají de estrella (<i>Capsicum annum</i> L.)	Mexru De 'he
50	Guacuri verde (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Igo n+fakaó	117	Ají de ojo de sapo (<i>Capsicum annum</i> L.)	Jak+ba ay+h+De 'he
51	Guacuri verde (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Buruch+iga n+fakaó	118	Ají de avispero (<i>Capsicum annum</i> L.)	M+m+ku De 'he
52	Guacuri amarillo (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	T+faño nivvet+n+fakaó	Medicinales y de uso especial		
53	Guacuri amarillo (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Faq+t++faño n+fakaó	119	Hierba fría	Sh+kuje i 'bai
54	Guacuri amarillo (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	J++q+mo t++faño n+fakaó	120		Gañiraba i 'bai
55	Guacuri amarillo (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	T+fomohogai t++faño n+fakaó	121	Albaca (<i>Ocimum campechianum</i> Chapm.)	Dumoho
56	Guacuri amarillo (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	N+baje t++faño n+fakaó	122		Namuku
57	Guacuri amarillo (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Nib+gai t++faño n+fakaó	123	Caña agría	Kigaiba
58	Guacuri amarillo (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	T+e dumibat++faño n+fakaó	124	Ortiga (<i>Urera caracasana</i> (Jacq.) Gaudich. ex Griseb.)	Jatao
59	Guacuri café (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	caat+ juube n+fakaó	125	Coca (<i>Erythroxylum coca</i> Lam)	Jibio
60	Guacuri café (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Kiki juubé n+fakaó	126	Tabaco (<i>Nicotiana tabacum</i> L.)	Baño
61	Guacuri café (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Yiiq+ juubé n+fakaó	127	Achote (<i>Bixa orellana</i> L.)	Nobaho
62	Guacuri café (<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.)	Guiraó n+fakaó	128	Pintura tradicional (<i>Pallicourea triphylla</i> DC)	Kat+o
63	Marañón de abundancia (<i>Anacardium occidentale</i> L.)	Tuvavo añajeo	129		Gaim+je ko 'ai
Frutales transitorios			130	Yagé (<i>Banisteriopsis caapi</i> (Spruce ex Griseb.) C.V.Morton)	Bakotam+ko 'ai
64	Piña de guacamayo (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	Jeua Kiyé ihiku	131		Bakuo
65	Piña de borugo (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.)	Takx Kiyé ihiku			

Fuente: Encuentros de concedores (SINCHI, 2012).

A continuación se hará referencia en algún detalle a los diferentes elementos o grupos vegetales identificados, en especial a la yuca (*Manihot esculenta* Crantz), el tabaco (*Nicotiana tabacum* L.) y la coca (*Erythroxylum coca* Lam.).

Según la *Gente de Centro*, la yuca, tiene origen desde la creación y fue entregada al hombre, de manera general, en el momento de su reconocimiento o bautizo. A cada grupo étnico se le entregó una semilla, un nudillo de los dedos del hombre, para ser multiplicada: Encuentro conocedores del Resguardo Indígena de Monochoa (SINCHI, 2012).

Para los uitoto, las yucas (*jútie*), puede organizarse en cuatro grupos: i) *maikaji*, que es la yuca de cocinar o yuca dulce, ii) *duraraji*, es la yuca de rayar, iii) *júji*, yuca de madurar y iv) *parekaji*, que es la yuca de tomar o de *manicuera*. De estos cuatro tipos de yuca se preparan diferentes recetas. Ellos son la base para preparar las sopas o caldos, las bebidas y casabes, que son enriquecidos con otros productos de la chagra, insectos, pescados de quebrada y animales terrestres menores.

De las 19 variedades identificadas por los uitoto, las denominada *játdajuti*, *jiaumati* y *parekati*, son consideradas como yucas de origen. Las dos primeras pertenecen a grupo de madurar, *júji*, comúnmente se identifican como yucas bravas; estas yucas son mezcladas con otras para obtener tortas de casabe de cierto tipo de consistencia, flexible, dura, etc. La tercera variedad, *parekati*, es dulce y jugosa y tiene un significado muy importante sobre la palabra y comportamiento de la mujer, *mujer de palabra fría y dulce*. La etnia muinane ha reconocido 15 variedades de yuca como propias e identifica *ath+o jan+gai feka+* como su yuca de origen. Esta es una especie de yuca blanca que la utilizan para hacer el casabe de almidón, que es un producto que identifica a esta etnia. Al clan piña de la etnia muinane, por ejemplo, se le entregó la variedad blanca de yuca, *kasuta jan+gai*, de allí que su dieta se caracteriza por alimentos basados en el almidón de la yuca como es el casabe de almidón y la cahuana.

Sin embargo, utilizan una variedad de yuca llamada *ath+ho janega+*, que fue negociada con los uitoto y lo utilizan para hacer tamales de masa de yuca y fariña. De igual forma, utilizan una variedad de yuca de comer cocida o dulce llamada *jaragai*.

Ambas etnias, uitoto y muinane, manejan el almidón de yuca; con ello preparan la *cahuana*, bebida que no debe faltar en la maloca. La yuca como especie representativa de la chagra define su ciclo; y su mantenimiento y protección requiere de gran atención. El cuidado de la yuca, desde su siembra se asimila al cuidado del hombre desde su concepción, partiendo de la fertilidad del suelo. Fertilidad lograda a partir de una buena quema de la chagra.



Foto 13: Muestra de alimento diario de la Gente de Centro (Mendoza D., 2013).

La yuca es sembrada mediante estacas de aproximadamente una cuarta (cinco nudos), espaciados un metro aproximadamente una de otra; esta siembra se realiza generalmente en mingas, como una estrategia de conservación y diversificación de la semilla. La yuca necesita de un especial cuidado de las malezas en sus primeros meses, que básicamente requiere de una desyerba cada cuatro meses y la respectiva hoguerada¹⁸.

En la medida en que la yuca crece, las desyerbas son más espaciadas en el tiempo. Cuando la yuca empieza a producir, se requiere, de otro tipo de cuidados. Para los grandes roedores, por ejemplo, se utilizan plantas especiales como el *budi*. Esta planta tiene la especificidad de hacer cierto tipo de ruido que ahuyenta a los animales que quieran entrar en la chagra.

La segunda especie que tiene gran representación en la chagra es el tabaco, *baño* en muinane y *d'ona* en uitoto. El tabaco predispone al hombre para aceptar la “palabra”, para entrar en contacto con el entorno espiritual; se dice que “*es el camino directo con el Creador*”: encuentros de conocedores, Resguardo Indígena de Monochoa (SINCHI, 2012). Esta especie fue entregada por el Creador al *Hombre de Centro* dándole una sola semilla; al momento de su entrega se mostró de dos formas: la primera, el manojito

18 Es la quema de yerba, fruto de la limpieza, buscando que el humo alcance las matas de yuca. Se considera que el humo ayuda a fortalecer la yuca.

de semillas con las ramas hacia abajo que simboliza el corazón humano y la segunda, con las ramas hacia arriba simbolizando una maloca.

Dentro de esa maloca al igual que dentro de una cápsula de tabaco hay bastante humanidad; esta representa la primera humanidad (*ikaba*). Su llegada al mundo se dio después de la formación física de la tierra por parte del Creador, y después de que el hombre superó todas las pruebas, cuyas enseñanzas fueron formando parte de las normas de origen: “...*el primer hombre que superó todas estas pruebas llegó ante toda la gente en busca de que lo recibieran, lloraba como un niño recién nacido... ... finalmente se fué y quedó la mata...*”: narrado por Barlomé Rodríguez, encuentro con los conocedores del Resguardo Indígena de Monochoa (SINCHI, 2012).

El cultivo del tabaco como la última especie que es sembrada, requiere de cierto tipo de cuidados o restricciones para garantizar su germinación. Después de sembrado se debe esperar entre 15 y 20 días para la germinación; en ese transcurso el hombre espera desde su mameadero llevando un diálogo, el diálogo de formación, crecimiento y desarrollo desde la parte espiritual; no todas germinan al mismo tiempo.

Las primeras plantas son trasplantadas a un lugar libre o despejado, previamente adecuado, o en lugares de hogueras. Es importante el diálogo desde la parte espiritual, no solamente para el tabaco, sino para todas las demás especies de la chagra. Durante el periodo de germinación existen ciertas normas que se deben tener en cuenta para que el tabaco tenga buena producción. No son permitidos: la circulación de mujeres en el período menstrual, la circulación de jóvenes en etapa de desarrollo, utilizar ropa de color rojo, consumir bebidas alcohólicas, soplar la candela, comer sapo, tomar jugo de chontaduro, comer venado y oso perezoso. Estas son restricciones muy importantes ya que significan candela, y el cultivo *se quema y no puede abrir los ojos*: encuentros de conocedores del Resguardo Indígena de Monochoa (SINCHI, 2012).

El tabaco se cosecha en tres etapas: la primera cuando las primeras hojas tienen cerca de 15 a 20 cms., la segunda cosecha cuando la planta alcanza una altura media, y la tercera, la definitiva, es cuando la planta está totalmente madura y sus hojas han conseguido su mayor dimensión. En esta última etapa se recolectan las semillas y se secan y conservan encima del fogón; todas estas etapas se realizan en aproximadamente sesenta días. Las hojas cosechadas entran en un procedimiento de limpieza, cocción y mermado para obtener el *ambil*; siempre se guardan algunas hojas para uso medicinal.

La tercera planta de gran significancia para la *Gente de Centro* es la coca, *jibi* en muinane y *jibieña* en uitoto. El *mambe*, como producto final de la coca tiene un significado de gran trascendencia, de acuerdo a su cosmovisión; junto al tabaco, está muy relacionada al conocimiento o la palabra.

Su rama principal es la columna vertebral del Creador y sus frutos representan su corazón. Se dice que el Creador entregó al *Hombre de Centro* una sola especie de coca, aunque se habla de que existen cuatro variedades: la coca de pava, la coca de sardina, la coca de libélula y la coca de monte o de animal, ésta última no es para uso humano; *gaño meku* (coca de pava), es la verdadera coca de la *Gente de Centro*, según los muinane. Los uitoto, también consideran que es una única especie la que se puede asumir como propia o de origen y la denominan *q+ícue jibieña*.

Durante su ciclo de vida la coca pasa por cuatro estados; el primero sucede cuando las plantas tienen una altura aproximada de 25 cm., y es donde se le hace una primera intervención de curación, al despojarlas de unas primeras hojas amarillentas que es considerada como la enfermedad de la coca (*urako jibieña*). Un segundo estado, el primer aprovechamiento, que es cuando se cosechan las hojas verdes evitando las que se encuentran en ramas que aún no están maduras. El tercer estado, el verdadero aprovechamiento, es cuando la mata está completamente madura (sus hojas verde y gruesas y sus ramas fuertes y consistentes), a partir de éste momento se entra a la etapa de aprovechamiento continuo hasta el envejecimiento de las plantas; esta etapa puede durar hasta cinco años, según el cuidado y el lugar donde se haya sembrado. El último estado, el cuarto, es el de trasplante; es donde se cortan los tallos de la coca (semillas) para ser sembrados en una nueva chagra.

Otros tubérculos como la mafafa (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott), cobran gran importancia en cuestión alimenticia y son recomendados por los mayores, ya que no tienen ningún tipo de contraindicaciones físicas y de tipo espiritual (*y+ hivo*). Como medicina se utiliza conjurada o rezada para curar enfermedades como la tos y la fiebre. Por otra parte, en temas de gobernabilidad, son de gran significancia para la conformación de una comunidad; es por ello que son imprescindibles en la chagra como significado o palabra de abundancia, *tuvavo gakavo mohogai*, en muinane.

Por lo general se siembran en hogueradas o en lugares bien quemados, se pueden plantar hasta dos especies en un mismo lugar, teniendo en cuenta la dimensión de la hoguera, ella es bastante permisible, no entra en conflicto con otras especies que puedan plantarse a su lado, como la caña, el plátano y plantas medicinales. Hay tubérculos que se siembran



Foto 14: *Repío, dubujta y jacaijta*; variedades de tubérculos representativos de la chagra (Mendoza D., 2013).

en tallos y otros a partir de semillas; el lugar de siembra debe ser bien removido para facilitar la expansión de las raíces. Otros tubérculos importantes además de la mafafa son: en uitoto, *jacaijta*, *dubujta*, *repijta*, *tuijta*, *dunajta* y *bed'ngo*; todos ellos son consideradas importantes en la etapa de crecimiento y desarrollo de los niños.

Los árboles frutales cobran importancia, no solo por sus contribuciones alimenticias, sino por ser las especies que prevalecen después de todo el ciclo de la chagra. Son las especies que dentro de la negociación espiritual reemplazarán a las silvestres que fueron derribadas durante el proceso de establecimiento; son las que servirán de alimento a los diferentes animales terrestres y aéreos, incluyendo hombre. Estos espacios son utilizados para la caza de animales que van en busca de comida ofrecida por los árboles frutales. Los frutales adquieren relevancia al término del ciclo productivo de las especies transitorias, 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, 1991: 176).

Existen otras especies, que según los conocedores, han estado perdiendo espacio dentro de la chagra, pero que son de gran valor cultural: el higerón (*Ficus* sp.), la sonajera (*Disterigma acuminatum* Nied.), el barbasco (*Lonchocarpus nicou* (Aubl.) DC. & A.Chev.) y el yagé (*Banisteriopsis caapi* (Spruce ex Griseb.) C.V.Morton). El higerón, comúnmente denominado *yanchama*, en muinane *ga'cheu*, era muy utilizado para la fabricación de trajes (guayucos)

o como carguero para las fiestas de bautizo. Es también utilizada como medicina para la tos, aprovechando su cualidad rasquiñosa. En las antiguas chagras se sembraba entre tres y cinco árboles hacia el centro.

La sonajera, *gadá kokai* en muinane, es originaria de los bora y miraña, se cultiva muy poco. La semilla se utiliza en forma de chaquira o guaya como instrumento musical; esta fue la primera mujer que acompañó al hombre bora en la repartición de la cahuana en los bailes de *charapa* y *ámoka*, según la cultura muinane; el primer hombre de la etnia bora, *nim+co*, entregó este poder al *Hombre de Centro* y este a cada jefe de cada carrera de baile.

El barbasco, *j+minogai* en muinane, fue traído de donde *danam+n+k'ba*, el abuelo que vive con su humanidad en lo alto de la tierra: "...el hombre quería matar a *r+ama bua*, pero no lo podía lograr, hasta que éste abuelo entregó la raíz y el palo de barbasco, para que lo sembrara en la chagra...": palabras de Bartolomé Rodríguez, encuentro de conocedores (SINCHI, 2012); este relato es parte de la oración para la gripa, las hojas sirven como remedio. Era muy utilizado como ictiotóxico; la raíz y/o las hojas maceradas se mezclan con las aguas de las quebradas para aturdir a los peces y capturarlos sin mucho esfuerzo. Se dice que se ha dejado de sembrar debido al peligro que representa para personas con impulsos suicidas.

El Yagé, *bakotam+ duvihu* en muinane, fue entregado al hombre que pasó todas las pruebas del saber y del poder espiritual, el *Hombre de Centro*, quien fue el único que tuvo la preparación suficiente y que logró que le facultaran su uso. Esta planta se utiliza como último recurso de una persona para conocer los orígenes de sus enfermedades y obtener su curación; el uso del yagé pone al hombre en contacto con su espíritu o dueño, quien le informa sobre el origen de su dolencia y le da la oportunidad de decidir sobre la existencia de quien origina ese mal. Se planta en las chagras de monte firme, bien sea en medio o encima de una loma.

Minga

Amusukasi (muinane)

D'áug+d'cau dá (uitoto)

¡*Vengan a trabajar!*, es la interpretación que se da a la palabra minga, *amusukasi*, en muinane y *d'áug+d'cau da*, en uitoto. Es una técnica de trabajo que permite aunar recursos y fuerzas para llevar a cabo una actividad. Teniendo en cuenta la existencia dos tipos de chagras: reglamentarias y no

reglamentarias, según la categoría del dueño, las mingas adquieren ciertas responsabilidades y respeto ante la convocatoria. Haciendo referencia a la chagra reglamentaria, el dueño define la fecha y entrega el ambil a su contendor tradicional¹⁹, y él se encarga de organizarla y convocarla.

Las mingas para establecer chagras de dueños de carrera, tienen un ritmo de trabajo exigente y requiere de personas con la suficiente experiencia de trabajo, lo cual da a entender que son mínimas las oportunidades de enseñanza; comúnmente se dice, “*allá no se va a aprender*”. Se debe entender que estas chagras, aunque sea convocada por una persona de categoría, él no es en realidad su dueño; es la gente que está a su cargo, la verdadera beneficiaria, y es en un baile donde se manifiestan estos beneficios.

Las chagras no reglamentarias o de tipo familiar no tienen la exigencia de las reglamentarias y dan la oportunidad de enseñar y aprender sobre las particularidades del trabajo de chagra, sin embargo, deben tener en cuenta sus principios básicos. Aunque no con el rigor de la chagra reglamentaria, las chagras familiares cobran gran importancia, ya que le van a garantizar el sustento alimenticio a una familia en particular.

La minga en las chagras no reglamentarias, se realiza de manera familiar o amistosa y no conlleva el rigor de las reglamentarias. Estas mingas son de gran valor, ya que permiten la transmisión de un cúmulo de información referente al trabajo, conocimiento de la naturaleza (vegetación, animales, suelos, etc.), normas de conducta social y natural, etc. El conocimiento adquirido en las chagras no reglamentarias comprende temas relacionados con el manejo espiritual y material, dominio de las herramientas, dominio del campo de trabajo, calidad de trabajo, responsabilidad, nombres, utilidad e importancia de las especies naturales, hábitats, técnicas de aprovechamiento de especies y salud, entre de otros.

Ciclo de la chagra

La chagra es considerada como todo un proceso de relacionamiento entre la naturaleza y el hombre, que implica el uso de unos recursos con el objetivo final de obtener abundancia y garantizar la buena vida. Cada etapa del proceso es relacionado con una etapa de la vida y formación del hombre, que le da a la chagra un grado de importancia a nivel de la misma vida. La práctica de la chagra conlleva todo un protocolo de trabajo que

19 Se entiende como contendor tradicional a una persona que acompaña y aserora en conocimiento a una persona que está en proceso de aprendizaje y es puesta a prueba en un baile tradicional.

se relaciona con mitos, los cuales soportan los conjuros para cuidar de la salud física y espiritual; la chagra es la fuerza del trabajo espiritual y físico (Román, 2007:165).

Se identifican siete instancias con relación al establecimiento de la chagra, que van desde la selección y negociación espiritual del terreno hasta trabajar hasta la devolución del mismo, pasando por las actividades físicas de adecuación, siembra, cuidado y aprovechamiento; la instancia de adecuación del terreno comprende la socola, la tumba y la quema. Para cada instancia es necesario considerar ciertas condiciones generales de capacidad y responsabilidades que permiten llevar a cabo un buen trabajo hasta su finalización.

Se debe resaltar el rol de la mujer, quien es la encargada de garantizar la alimentación durante todo el tiempo de trabajo a cada participante. Sin embargo su rol principal se aplica desde la siembra hasta la cosecha y aprovechamiento de los productos, donde están involucrados un sinúmero técnicas y conocimientos representativos de la mujer; *mujer de abundancia*; razón por la cual se considera que es la mujer quien mantiene la custodia del conocimiento sobre el manejo, uso y aprovechamiento de la chagra (Briñez, 2005; Cabrera, 2004; Schroder, Castro, Román & Jekone 1987; Garzón & Macuritofe, 1992; Cifisam, 2005; Vélez & Vélez, 1992). La responsabilidad del hombre es garantizar los elementos tradicionales para el relacionamiento espiritual y entre las personas, como la sal vegetal, el tabaco para el *ambil*, y la coca para el *mambe*. De igual manera tiene la responsabilidad del suministro de proteína mediante la pesca y la cacería.

Una consideración general e importante, es que se debe propender por la buena salud física y espiritual de todo el grupo de trabajo, incluso el de la familia del dueño o responsable, ya que la enfermedad de cualquiera de ellos implica posibles desatenciones o descuidos al trabajo principal; esta es una responsabilidad conjunta, del hombre y de la mujer, cada uno de acuerdo a su papel.

Selección del terreno

La selección del terreno que se va a dedicar para una chagra se realiza de manera práctica, al recorrer el territorio por diferentes actividades cotidianas como la cacería y la pesca, o cuando se va en busca de materiales para construcción. Por lo general se buscan lugares donde haya el mejor tipo de suelo que se conoce, *jiuk+ngno* o *kiivo jin+je*, y se logran identificar por los tipos de árboles que hay en el lugar, grandes y robustos; para el caso de

monte bravo, se tiene en cuenta también, que haya un buen suministro de agua. Luego de tener identificado el espacio o terreno, el dueño lo delimita con marcas en los árboles y/o con el corte de arbustos de pequeño diámetro (pica), para que cuando se vaya a llevar a cabo la socola y la tumba, las personas sepan los límites del trabajo. Teniendo esto claro, el sabedor procede con el arreglo o socola espiritual.

Socola espiritual

J+bogo iimaj+ (muinane)
Oni d'+ago ga+daiina (uitoto)

Cada elemento de la naturaleza, al igual que el hombre, tiene una identidad que se origina desde los momentos de formación del “*mundo*”. El estado actual de cada elemento, animal o vegetal, corresponde a un momento truncado durante el proceso de búsqueda del ser vivo que finalmente prevalecería sobre la tierra. Desde ese instante truncado, cada elemento quedó con un conocimiento, un espíritu y un territorio.

La supremacía lograda finalmente por el hombre es motivo de envidia; es por eso que visto de otra forma, el hombre está en una constante pelea y prevención contra la naturaleza, para que no le cause daño a la humanidad.



Foto 15: Diálogo nocturno, fundamental para la negociación con la naturaleza (Mendoza D., 2012).

La prevención está basada en el reconocimiento de la existencia de los seres dueños de la naturaleza, los cuales deben ser informados sobre el uso de recursos y ofrecer retribución por su utilización respetando sus normas de manejo. Esta actividad debe ser realizada durante todo el ciclo de la chagra, considerando a las especies como personas con quienes se debe hablar y negociar (La Rotta,1982; Walschburger,1987; Van der Hammen,1992).

La negociación espiritual parte de la información al Creador y a los dueños o espíritus de la naturaleza, sobre la intención de hacer uso de un espacio habitado. Los animales habitantes de ese espacio, deben abandonarlo para que durante el proceso de tumba y quema no se sacrifiquen sus vidas; con los árboles y especies vegetales se conviene reemplazarlos por especies domésticas de su mismo género.

El acto de negociación es la narración de un cúmulo de conocimiento expresado simbólicamente y que tiene que ver con el trabajo de chagra. De igual forma, se solicita protección para todas las actividades de trabajo, en los lugares de tránsito, de baño, en los momentos de descanso, etc. El anciano o conocedor, invoca la palabra del tabaco, la coca y la yuca dulce; con palabras dulces y frías establece un diálogo con el Creador, evocando mitos o historias referentes al terreno que se va a utilizar, considerando que todo espacio en la naturaleza tiene un orden establecido desde un principio; este diálogo se considera, también, como una limpieza espiritual para protección de la humanidad, o de otra forma, es la *socola espiritual*.

Durante todas las etapas del trabajo, el conocedor continúa su diálogo relacionándose con palabra de vida, palabra fría, palabra dulce, siempre dirigidas al Creador, tal como lo estipula la palabra de origen respecto al trabajo (*iimaje duhuje*, en muinane), esta es la bendición con palabra de agua de vida, *mofivo n+faiu iy+*, terminando finalmente con la palabra de protección y cuidado, *kavaj+*, en muinane.

Adecuación del terreno

La socola espiritual da garantía para que la adecuación física del terreno, para que la socola, tumba y quema se lleven a cabo sin ningún peligro, ya que se ha pedido el respectivo permiso para la utilización del terreno. La socola y la tumba son actividad de orden colectivo tipo minga; en ocasiones la socola y la tumba se realizan en un solo momento. Cabe recordar que el ritmo de trabajo de la chagra familiar y la reglamentaria, son diferentes siendo más intenso el de la chagra reglamentaria.

La chagra familiar da espacio para el aprendizaje; durante los trabajos de socola y tumba los jóvenes tienen oportunidad de preguntar sobre técnicas de trabajo, sobre las especies animales y vegetales, etc., mientras que en la chagra reglamentaria el trabajo es sistemático y a un ritmo acelerado, se preestablece que cada participante conoce las técnicas de trabajo, conoce de las recomendaciones, conoce sobre el aprovechamiento de las especies, etc.

Socola

Bagéje (muinane)

Airæ (uitoto)

En lengua muinane *baageje* significa bajito y tiene la connotación de *barrer o limpiar, para que llegue la gente*. La socola trata de eliminar el estrato bajo de la cubierta vegetal, como son las malezas, arbustos, y árboles de pequeño diámetro, de tal forma que no se encuentren obstáculos durante el proceso, y así evitar accidentes y garantizar una tumba ordenada. El proceso de socola implica el máximo aprovechamiento de especies animales o vegetales encontradas en el área, esta es denominada *la primera cacería*: la cantidad de especies aprovechables y aprovechadas, son un indicador de abundancia de alimento y de buena salud, en un futuro próximo.

Durante la socola se deben aprovechar al máximo los recursos existentes en el espacio que se va a trabajar, desde los pequeños animales, como son las distintas variedades de larvas e insectos comestibles, hasta especies vegetales de gran tamaño, como los árboles maderables. Se considera que las especies animales capturadas o encontradas durante la socola, no escucharon la palabra de negociación y es una primera advertencia para lo siguiente que se va a venir: la tumba. Dentro de los recursos o elementos principalmente aprovechados se encuentran los siguientes (tabla 7):

La socola como todos los trabajos, se coordina en el *mambeadero* por parte de los mayores dueños del trabajo, ellos organizan a su gente, en principio a su familia, para al siguiente día realizar la obra. Terminada la actividad de la socola y contando con todo lo necesario se invita con *ambil* y *coca* a su contendor o a una autoridad tradicional para que con su personal realice la tumba, por lo general de una a dos hectáreas, en algunas ocasiones hasta de tres. El uso de mínimas áreas, puede catalogarse como una estrategia de uso sostenible del suelo.

Para la socola comúnmente se utiliza el machete, que se afila con *gisiba*; la primera piedra que el *Hombre de Centro* utilizó para afilar fue la lengua.

Tabla 7. Recursos aprovechados al momento de la socola.

Grupo	Nombre vulgar	Muinane	Uso
Bejucos		<i>T+ba+</i>	Para tejer canastos finos.
	Costillo de chimbe (<i>Heteropsis oblongifolia</i> Kunth)	<i>Kiki</i> <i>Mekugaño</i>	Para tejer canastos para cargar yuca.
Guarumos	Guarumo (<i>Ischnosiphon obliquus</i> (Rudge) Körn.)		Para tejer balay, cernidor y canastos para almidón o masa de yuca o para artesanías.
Sal de monte	Sal de espina (<i>Astrocaryum gynacanthum</i> Mart.)	<i>t+numi</i>	Es utilizado como mezcla para el ambil.
	Sal de corteza	<i>tuk+i</i>	
	Sal de helecho	<i>jacham+</i>	
	Sal de palma real (<i>Attalea maripa</i> (Aubl.) Mart.)	<i>juai +mo</i>	
	Sal de cachorro	<i>n+n+ mi t+mo</i>	
Cargueros	Carguero de balso (<i>Heliocarpus americanus</i> L.)		Para tejer matafrio y como sujetadores de canastos. Algunos son medicinales (heridas y fracturas)
	Carguero de monte		
	Carguero de venado	<i>n+v+gai dujeku</i>	
Maderas			La madera gruesa es utilizada para la construcción de canoas o se coleccionan como columnas o estantillos para casas o malocas.
Medicina	Palo de ojo	<i>jej+m+ku jiniba</i>	
Varas de pesca	Vara de venado	<i>Niv+gai fik+ku</i>	
	Cuero negro	<i>k+vota fi+ku</i>	
Cacería	Grillos de comer	<i>Shishi</i>	Son especies menores que normalmente se encuentran durante el proceso de socola, tumba y quema.
	Chimbe	<i>Kikije</i>	
	Ratón	<i>Gihifo</i>	
	Lagartija	<i>Jiniba</i>	
	Armadillo	<i>goho+</i>	
	Borugos	<i>tak+</i>	
	Perico	<i>Dahagi</i>	
	Mico nocturno	<i>Gahacha</i>	
	Puerco espin	<i>dahara+</i>	

Fuente: Encuentro de conocedores (SINCHI, 2012).

Espiritualmente, por medio de una narración se hace referencia a los árboles para que su tronco sea blando o débil, para que así el esfuerzo físico no sea tan agotador y de esa manera se vé como si las herramientas no pierden el filo, materialmente se utiliza un piedra para afilar.

En el contexto muinane *nisuga* y *kariga* fueron las primeras socolas, quienes trabajaban independientemente, lo cual fue motivo de burla por parte del venado, haciéndoles sentir vergüenza, desde allí trabajan juntos, *kariga* y *nisuha*, socola espiritual y material, respectivamente.

Tumba

lyú (muinane)

Itarída ikat (uitoto)

Es llamada también *cacería grande*, se trata del derribamiento de los árboles mayores o de diámetro grande; simbólicamente, se está cazando para la *abuela candela*. En la socola hay oportunidad de enseñanza mientras que en la tumba no lo hay, sobre todo en las chagras reglamentarias, ya que es un trabajo sistemático que requiere, técnica, habilidad y prontitud.

Se debe procurar que el espacio de la chagra quede despejado al máximo. Como los arboles grandes son difíciles de cortar desde el nivel de la tierra, que es lo ideal, la altura de corte está determinada por la comodidad del derribador para maniobrar el hacha; si el árbol es de dimensiones muy grandes, se hace necesario construir una andamiaje o armazón.

Para lograr que los árboles caigan en una sola dirección y queden totalmente en el piso y conseguir una tumba de calidad, se han generalizado



Foto 16: Chagra recién derribada (Mendoza D., 2012).

dos técnicas de corte: quijada de diablo o en V, *ijj-j+kejé* y *nayobai* y dos caras, *mi imek+* y *mena uyeco*, en muinane y uitoto respectivamente.

Los límites de la chagra inicialmente establecidos mediante la pica, son ampliados, en alguna mínima medida por un efecto de borde causado por socola, la tumba y la quema, que no afecta de ninguna manera las subsiguientes actividades.

A todos los árboles se les realizan cortes parciales, y se identifican árboles de gran tamaño hacia la parte alta, para que con el efecto dominó, arrastren a los demás árboles durante su caída. Algunas veces después de la tumba, quedan algunos árboles en pie, éstos se deben tumbar; los uitoto le llaman a esto *jacapatu pañaiña*, tumba de árboles parados. Finalmente se deben picar las ramas para buscar una quema uniforme y limpia.

La quema

Jobaiq+ (uitoto)

J+gasú (muinane)

Simbólicamente, la quema quiere decir que *la madre candela*, *p+mona iuq+* en uitoto, llega desde abajo alimentándose de todo lo que sus nietos han *muqueado*²⁰; dentro de ellas, plantas rasquiñosas, venenosas y amargas, con lo cual elimina la humedad del terreno. Estas son consideraciones importantes en la oración para la cura de la diarrea, la tos y la gripa.

La noche anterior el anciano o sabedor narra la parte de la historia tradicional que tiene que ver con verano. La misma naturaleza anuncia paulatinamente la llegada de este momento con truenos, que se escuchan en la lejanía, es decir la llegada de la lluvia, por lo que se debe quemar antes de su llegada. La quema se realiza desde las orillas teniendo en cuenta la dirección del viento, por lo general hacia el mediodía cuando el sol está en pleno y hay mucho viento. Se comienza desde las orillas buscando encender puntos a igual distancia para conseguir una quema homogénea; la persona que realiza la quema no debe mirar hacia atrás porque a *la madre candela le da pena* y no se quema bien el terreno. No se recomienda que terminada la actividad de quema la persona entre acalorada a la casa, porque causa enfermedades; se tiene que enfriar el cuerpo y luego bañarse para poder ingresar y compartir con su familia.

Pasada la quema, al siguiente día se inspecciona el lugar, por una parte en busca de animales que pudieron haber quedado atrapados por el fuego y que deben ser aprovechados y que, según la cantidad encontrada,

20 Es una técnica de conservación de carnes que consiste en aplicar humo durante varias horas hasta que ésta se cocine.

significa abundancia y buena cosecha, y por otra parte, para verificar que la quema haya sido total y de manera uniforme; de no ser así se hace necesario realizar hogueras en los lugares donde no se haya quemado bien el terreno, dicha acción comúnmente se denomina *hoguereda*.

Siembra

Bákimaje (muinane)

J+ga (uitoto)

“... y la gente vivía como animales, no tenían chagra, vivían de lo que encontraban en el monte, y él, vio que no debería ser así y tumbó la primera chagra pero no tenía que sembrar, no tenía semilla, la gente tampoco sabía trabajar, ... y apareció **moniya r+ngo**²¹, la mujer de abundancia, la mujer que tenía todo, *jacájtɔ, urajtɔ, jújtɔ, pareka, goiteño, m+tey+, j+r+cue, jípícue, uitbirai, mátaça, goiño, jobeño, nemot+, jípíjtɔ,...*, tenía de todo, y cuando la gente no estaba, ella sembraba en la chagra todo lo que tenía; con la rodilla partía la semilla de yuca y lo iba sembrando... ..., y así la chagra abundó y el hombre ya tenía que comer...”: relato uitoto sobre la mujer de abundancia, en entrevista con Ismael Mendoza R, (SINCHI, 2012); este relato da paso a la importante labor de la mujer dentro del ciclo de la chagra como *mujer de abundancia y dadora de vida*.

El trabajo de la chagra es una corresponsabilidad del hombre y la mujer, el hombre desde su sentadero y la mujer desde la chagra, sin embargo a partir de la siembra la palabra es de vida, trabajo y abundancia, *esa es palabra de la mujer*. Para la *Gente de Centro*, sembrar significa el comienzo de una nueva vida, engendrada por *la madre tierra* y desarrollada en la *totuma de formación*.

La siembra se entiende desde dos contextos, desde lo espiritual y desde lo material. Desde lo espiritual es *sembrar la palabra*, que significa interiorizar la palabra de vida que representa la coca, el tabaco y la yuca dulce al más pequeño hasta el más grande, ya que todos son considerados nietos de la *Gente de Centro*, zumo del tabaco, la coca y la yuca dulce. La siembra material consiste en cubrir el terreno adecuado con las diferentes especies y variedades de semillas, *engendrar nueva vida*.

Existe una correspondencia entre los hijos de una familia con la coca y el tabaco y las hijas con la yuca dulce, y de manera más general entre la chagra y la familia. El proceso de siembra comienza con la narración

21 *Moniya ringo*, en lenguaje Uitoto, corresponde a “mujer de abundancia”: “*moniya*” significa abundancia y reproducción y “*ringo*” significa mujer. En un sentido más amplio es la responsabilidad intrínseca que tiene la mujer para garantizar y perpetuar la vida mediante la abundancia de la chagra.

tradicional donde se rechazan las primeras semillas, las que no fueron buenas, hasta llegar a la verdadera, *la semilla de producción y abundancia*.

La siembra se realiza después de la quema y momentos antes de la primera lluvia. La primera especie en ser sembrada es la yuca, por lo general, se realiza en minga; la siembra de las demás especies la realiza el dueño de la chagra con su familia. Se considera que un buen momento para la siembra es en luna llena, o luna menguante para que la plantación tenga buena producción y no sea atacada por algún tipo de plaga.

La siembra cobra gran importancia debido a que esta actividad motiva el intercambio de semillas y garantiza la conservación de las especies. La participación de los niños y jóvenes es de gran importancia, no solamente por la transmisión de conocimiento, sino porque se considera que sus manos aún están frías, queriendo decir esto que las semillas no se van a marchitar o quemar y van a nacer alentadas, alegres y daran buenos frutos: *“Hay que saber sembrar. Uno siembra yuca, cerca coca; si se siembra las frutas en el yucal o en el cocal, ella no crece, las demás la regañan, le quitan la comida y le hacen sombra, y no pueden crecer. Donde usted siembra frutas, ya no se puede tumbar, porque las frutas son las que ya van a quedar, en cambio donde se siembra coca, yuca, ñame, batata, después de cosechar se deja enrastrajar y se puede volver a tumbar. Uno siembra primero la yuca, claro que otros, siembran primero las frutas, chontaduro, marañón, maraca, uva, ... yo siembro la uva y la yuca, después piña, ahí si ya yo dejo donde voy a sembrar ñame, y el resto si fruta. Para ñame, yo le dejo su lugar, y lo último ya ñame y dale-dale”*: Entrevista personal con la conocedora Lepoldina Kudo (SINCHI, 2012).

Técnicas de siembra

Las semillas de las diferentes especies a sembrar se colectan y se clasifican en el mismo lugar donde se cosecha. La clasificación de la semilla lo realizan el hombre y la mujer buscando semillas nuevas y alentadas; este proceso conlleva enseñanzas de formación para la buena vida del hombre. La selección de las semillas es un simbolismo de conformación de familia; las semillas de *totumo*, *yuca dulce* representan a la mujer y *el tabaco* y *la coca*, representan al hombre; que son los dos elementos principales para la conformación de una familia, así mismo, son la identidad de la chagra.

Dicen las conocedoras que, en la siembra, *no se va a la chagra con las manos vacías, se debe llevar las semillas para que la chagra se alegre*. Esta actividad se debe realizar con la convicción y el respeto que merece la vida que está a punto de ser engendrada y que formará parte de la naturaleza beneficiando al hombre.

La semilla es trasladada antes de la siembra y es colocada por el dueño en un lugar previamente identificado con el fin de que sea consagrada por el sol y se eliminen de ella los elementos que propicien la reproducción de malezas no deseadas o perjudiciales para la plantación. Tradicionalmente se interpreta como la búsqueda del poder y saber espiritual del abuelo que lleva el canasto con todas las especies de semilla para sembrarlo en el terreno entregado por el *Creador*, para la buena vida de las personas y sus familias. La conservación de las semillas se garantiza a partir de su siembra anual en una nueva chagra, lo que induce a que los riesgos de no establecer chagras periódicamente resulta en la pérdida de ésta base genética, con sus consecuentes impactos para seguridad alimentaria.

La construcción de una persona sana, física, espiritual y moralmente, depende del alimento consumido; el producto de cada especie sembrada contribuye con sus nutrientes a esta construcción. De ahí la importancia de la variedad de especies y de su conservación para garantizar una alimentación sana e integral. La estrategia tradicional para la conservación de las especies, es el traspaso de las semillas a una chagra nueva, aunado al intercambio que sucede a partir de los trabajos comunitarios (*minga*). El consumo de los productos también es garantía para su conservación; en la medida en que sean utilizados se incentiva la producción. Actualmente esta es una de las situaciones que está afectando de forma negativa la práctica de la chagra según los conocedores y conocedoras.

Las primeras especies que se siembran son las yucas, dada su importancia, se buscan lugares propicios dentro de la chagra para su buen desarrollo, luego siguen las piñas y los demás frutales y se finaliza con la coca y el tabaco, en último lugar. Tradicionalmente la yuca se siembra usando a manera de barretón, el tallo de una palma utilizada para sacar sal vegetal (+*memi* +*foba* en muinane, *uir+d+* uitoto); se introduce un segmento de 15 a 20 cms de semilla de yuca con cierta inclinación, separadas entre sí por dos metros aproximadamente o dos pasos amplios de una persona, y luego se pisa suavemente sobre ella.

El palo utilizado no se puede golpear contra otros palos y los huecos no se deben realizar en cercanías de troncos o palos gruesos, ya que la siembra puede ser atacada por gusanos y cucarrones. Se termina la siembra y las personas se deben bañar inmediatamente. Existe un proceso de siembra, durante el aprovechamiento de la chagra denominado las resiembras; las cuales, se realizan en la medida en que se van cosechando los tubérculos de yuca; en el lugar de la planta cosechada, se siembra una estaca de la misma. Se dice, que la coca se siembra cuando el *abuelo de la coca* baja

a mirar el lugar en donde él va a formar la nueva vida y a multiplicarse. Se siembra con una separación de 1 m. entre planta y planta, se entierra 10 cms., y 20 cms., se deja fuera de la tierra. Se siembra en dos posiciones, inclinado o vertical. Por lo general retoñan cinco matas de cada tallo plantado, estas representan los cinco dedos de la mano. La conservación de las semillas de la coca se garantiza en primer lugar, por el manejo que se le da durante su aprovechamiento, especialmente se recomienda la limpieza de las malezas y que la cosecha de las hojas se realice sin rasgarlas; en segundo lugar, trasladándolas a una chagra nueva al cumplirse su ciclo de vida; el traslado se refiere a la siembra en una chagra nueva a partir de segmentos de los tallos.

El tabaco no tiene un lugar particular para su siembra dentro de la chagra, simplemente se busca un espacio bien quemado, aunque algunos adecúan lugares específicos fuera de la chagra. Se esparce la semilla y no se visita hasta en aproximadamente 20 días que es cuando germinan y se procede con el trasplante, de tal forma que su densidad sea lo suficiente para que no compitan entre ellas. La semilla se obtiene cuando se realiza el aprovechamiento final y se conserva cerca del calor de un fogón, esperando una nueva temporada de siembra.

Los frutales se siembran al lado de los troncos abriendo con la mano un hueco, donde se introducen las semillas que luego se cubre para protegerla de algunos animales que se las puedan comer. El tipo de suelo no tiene mucha relevancia, ya que se considera que estas se alimentan en forma espiritual hasta que abran sus ojos. La mayoría de las semillas de frutas se coleccionan dejándolas secar hasta el momento de la siembra. En el momento de la siembra no se debe voltear hacia atrás, ya que las plantas se vuelven carrones (*bagovatono*, *jadevatono*), es decir, se previene para que la plantación no sea afectada por gusanos u otros insectos; es también un consejo para la vida y la multiplicación humana, si no se valoran y se ponen en práctica los consejos, la humanidad no puede multiplicarse (Henao, 1990).

Del canangucho, fruto de gran simbolismo, se dice: “...*la semilla y curaciones entregados al hombre de centro, era i'n+, semilla que no era propia, y el hombre debía conformarse con ella. Con el paso del tiempo y por utilizar canangucho de otra gente, se fueron presentando problemas internos hasta que el hombre de centro se preparó y se dirigió hacia el abuelo del hacha para que entregara una semilla propia. Tuvo que pasar por varias pruebas para que el abuelo del hacha se lo pudiese entregar, cosa que lo logró. El abuelo se hizo una corte con la uña del dedo pulgar y se sacó uno de sus testículos, el cual fue finalmente la semilla de canangucho que se entregó al Hombre de Centro...*”: narrado por Bartolomé Rodríguez, encuentro de Conocedores (SINCHI, 2012).

La recomendación para la siembra del canangucho es que antes de que el hombre entre en la maloca debe sembrarlo; se coge con la mano derecha, se introduce la semilla con la mano hacia atrás y luego con el talón se pisa un poco, y no se circula por ese lugar durante mucho tiempo. Otra técnica de siembra es regando la semilla o trasplantando las plántulas silvestres, no se siembra en todas las chagras. Se ensaya una sola vez cada técnica y se queda con la de mejor producción; se reconoce una planta de buena producción si la primera floración sucede a baja altura.

La sonajera, *gadá kokai* en muinane, es un bejuco que se siembra en rastrojo maduro al lado de una mata de guama o de guacuri. Por este lugar no se puede transitar hasta que la planta logre alcanzar una buena altura por el árbol; no se puede tocar ni cambiar su dirección, ya que si así se hace por lo regular se muere.

Por último, el terreno adecuado y sembrado adquiere su nombre final, *fagi* o *fagibakimajé* en muinane, y *Jacapaɽ darairuya*, en uitoto.

Cuidado

Fagi tóhomomañó (muinane)

Jacapaɽ darairuya (uitoto)

Habiendo plantado la semilla o fecundado una nueva vida, el hombre entra en un proceso de cuidado y protección espiritual de esta nueva vida. En el mambeadero se establece el *diálogo de formación*; es una protección espiritual que garantiza que las especies broten de las semillas, crezcan y den buena cosecha, se asimila al cuidado que se le debe tener a un niño desde el momento de ser engendrado.

Mientras el hombre cuida a la mujer y a las especies recién sembradas, con la palabra desde el mambeadero, la mujer continúa con su responsabilidad del cuidado o mantenimiento en la chagra. El cuidado está relacionado con la formación de los niños; la mujer en la chagra los educa y les enseña a trabajar y a conocer la chagra. A cierta edad, los niños ya pasan a manos del papá para su respectiva educación. Las niñas continúan con la mamá recibiendo la formación y conociendo sus responsabilidades como mujer y su relación con la chagra.

Después de la siembra pasan unos días, aproximadamente 20, y se debe realizar una primera visita con el fin de observar como nacieron las plantas, si germinaron o no y hacer una primera limpieza de malezas o basura que estén estorbando la germinación. Al cabo de dos o tres meses se

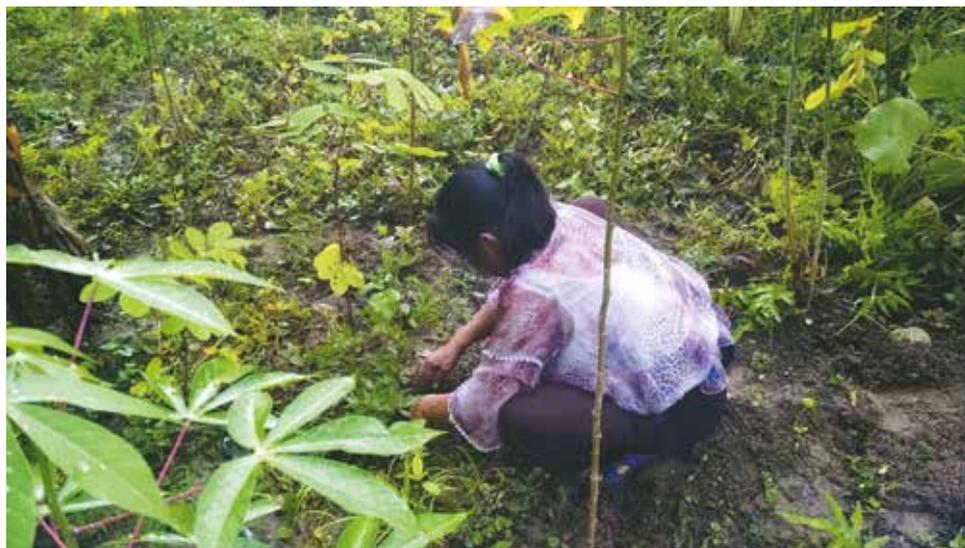


Foto 17: Mujeres realizando el mantenimiento de la chagra
(Mendoza D., 2012).

realiza un primer trabajo de mantenimiento, cuando el lugar se vea verde de maleza.

En la primera desyerba se identifica el lugar donde se va a dejar al *abuelo de la coca*, para que pueda rejuvenecerse con buenos anhelos para el fortalecimiento del saber y el poder espiritual de la nueva generación. Se limpia la chagra de malezas que puedan estar compitiendo, con las verdaderas plantas de la chagra y les estén quitando la posibilidad de crecer, a esto se le dice “*que las están regañando*”; este trabajo es principalmente de la mujer.

A la vez que se desyerba, con los residuos se realizan fogatas para que el humo vigorice las plantas o cojan fuerza; este mismo humo aleja insectos o animales que puedan dañar la plantación. Vélez & Vélez (1992:107), afirman, 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, con las que se hacen hogueras, cuyo humo actúa como abono espiritual e inmunizante y permite que las plantas se desarrollen alentadas.

El mantenimiento de la chagra de rastrojo debe ser más frecuentes que el de las de monte bravo, debido a que un rastrojo el suelo por su estado anterior, ya tiene dominio de las malezas y muy rápidamente crecen y se propagan. Según las conocedoras, existen plantas especiales que se siembran para proteger las chagras de intrusos y de plagas que causan daño a las especies sembradas, *brudgi*, es una de ellas. Los uitoto la utilizan, porque genera cierto ruido que ahuyenta a los animales, así mismo a los humanos,

haciéndoles creer que hay gente en la chagra; esta es otra técnica de mantenimiento que puede ser considerada como ejemplo claro de relacionamiento con la naturaleza: biocontrol, en términos técnicos.

Aprovechamiento

Monipue uai (uitoto)

Tuvavo obajakimajé (muinane)

El aprovechamiento, como otra responsabilidad de la mujer, se refiere a convertir los frutos o productos de la chagra en alimento para garantizar la nutrición física y mental de la persona. El ciclo de la chagra está definido principalmente, por el ciclo de la yuca; cuando ella ha llegado al punto de consumo se dice que la *chagra está madura* y se debe empezar a aprovechar para que no se malogre la cosecha. Aunque la primera especie en desarrollarse es el tabaco, dos meses aproximadamente, no determina el estado de la chagra, ya que tiene una connotación diferente al de la alimentación.

Se dice que *el Hombre de Centro es zumo del tabaco, la coca y la yuca dulce*; de esta forma cuando la yuca está lista para el consumo es cuando toda la esencia o el jugo de la yuca y de las otras especies sembradas empiezan a formar parte del hombre, en la sangre, en los huesos, en la cabeza, en el pensamiento, etc., a partir de su consumo como alimento, es decir, están garantizando vida.



Foto 18: *Tonico*, alimento tradicional uitoto, elaborado a base de yuca amarga (Mendoza D., 2013).

La yuca se empieza a cosechar desde las orillas de la chagra, desde las de más rápido desarrollo, las blancas de cocinar, hasta las más demoradas que son las yucas bravas. Según la variedad de yuca, se tienen diferentes procedimientos para su aprovechamiento o beneficio, cocida y consumida directamente; y, rayada o madurada en agua para obtener los productos finales para el consumo, como fariña, casabe, cahuana, almidón, tamales de masa, etc. (Briñez, 2002). En esta etapa de beneficio, las mujeres pueden utilizar unas plantas especiales que les ayudan a rendir el producto, por ejemplo, las mujeres uitoto utilizan *jamuyúcao* para hacer rendir el almidón y *júcao* para hacer rendir la masa, es algo así como una levadura, sin embargo existen ciertas reglas o dietas que deben cumplir las mujeres para que ello funcione y para que no resulten en situaciones adversas.

Al momento de cosechar la yuca se acostumbra resemar el sitio con semilla de la misma planta, con el fin sacarle el mayor provecho al suelo; esta resiembra tiene el significado de volver a ser joven, es decir cuando una mujer después de tener su bebé se vuelve a arreglar y reconstruye su cuerpo para una siguiente concepción. Son las semillas de la yuca, otros tubérculos y el barbasco lo que se resiembra; por lo general se realizan tres resiembras. Una chagra normalmente se cosecha dos o tres veces en un espacio de cinco años, luego de esto los frutales no permiten el crecimiento de la yuca y de otras especies transitorias. La identidad como chagra se pierde al final de la segunda o tercera cosecha, convirtiéndose a partir de este momento en rastrojo, *meido* en uitoto, como última identidad.

La máxima expresión del aprovechamiento de la chagra son los bailes, tales como: *t+k+*, *jioya+* y *jikupue*, principalmente. Los cuales, demuestran los resultados del trabajo reflejado en la abundancia; la realización de ellos depende de la existencia de las chagras. Un baile se programa cuando la chagra está madura o jecha, lo cual depende de la madurez yuca. Esto garantiza contar con los elementos indispensables para su realización, los cuales son suministrados por la chagra: coca, tabaco, yuca, maní, ñame, etc.

Al respecto la conocedora Amalia Gómez dice: “*Cuando uno va a hacer baile, toca hacer chagra, una chagra grande, donde trabaje toda la gente, hay que sembrar, yuca, ñame, batata, dale dale, mafafa, ají, fruta, todo. Anteriormente, la gente trabajaba en minga, hoy ya casi no se ve eso, los hombres tumbaban, las mujeres sembraban, así es que uno hacía chagra, el que quiere hacer bailes, tiene que tener chagra. El hombre siempre le avisa a uno, mujer vamos a hacer baile, toca sembrar yuca, piña, maní, toca sembrar manicuera, y el avisa a la gente para que venga a*

tumbar, se siembra y el hombre se prepara y ahí sí, cuando ya hay chagra él organiza el baile. Hay baile para pedir semilla, ellos traen de toda clase de frutas. En el baile de fruta, traen semilla de toda clase, pero ellos piden, ellos dicen, traigan, guacuri, así..., tráigame coca, también trae otra cosa. Ese es baile de adivinanza; ellos lo traen en canastico o catarijano, bien envuelto y toca adivinar, al dueño del baile. Le preguntan de todo, como nació, quien lo sembró, quien lo trajo, se oye como pelea, pero es como probando al otro, ese es para sembrar la chagra; después si ya viene el baile principal. Hoy en día ya se está perdiendo, algunos ya trabajamos solos, trabajamos sembramos y después también hacemos baile, eso es así, pero solo, ya no es como antes”: encuentro de concedores (SINCHI, 2012).

Devolución

Meido (uitoto)

Jeeai (muinane)

El ciclo de la chagra termina cuando el suelo ya no responde a más re- siembras y los árboles frutales han alcanzado suficiente altura y cobertura para *regañar a la yuca*. Los árboles frutales no requieren de mantenimiento y son de constante aprovechamiento, no sólo por el hombre, también por diferentes clases animales que los consideran como sus chagras (Cabrera, 2004), respondiendo de esta manera al compromiso inicial de uso del territorio, donde el hombre se comprometía a sembrar especies del mismo género, para el posterior aprovechamiento de los animales y del mismo hombre. En la 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 20 a 50 años, el proceso de regeneración ha concluido (Walschburger, 1987; Babino, 2003).

De esta manera termina el ciclo de la chagra, que muestra las particularidades que la configuran como un sistema de uso sostenible del bosque: sostenibilidad que consiste en la diversidad de especies y variedades, tala no extensiva con posibilidades de recuperación, vínculo social y respeto hacia la naturaleza, dentro de otras dimensiones en el tiempo y en el espacio.



Colombo American
School



Capítulo 3
La chagra tradicional,
estado de arte

Capítulo 3:

La chagra tradicional, estado de arte

El sistema chagra intrínsecamente conlleva a la premisa de ser una técnica de manejo eficiente del recurso suelo y garantía alimentaria y cultural para las comunidades tradicionales que han subsistido de ella; se han realizado diferentes estudios a nivel de la Amazonia. A continuación se hace referencia a trabajos que se han considerado como de alta relevancia.

Durante la década de los 80, Vélez & Vélez (1992: 101-134), a partir de sus investigaciones sobre los sistemas agroforestales tradicionales practicados por las etnias uitoto, muinane y nonuya del medio río Caquetá, determinaron que estos sistemas involucran conocimientos sobre el manejo de la diversidad de los cultivos a partir de sistemas propios de clasificación, y establecen que la chagra es un sistema agroforestal diversificado, con largos periodos de manejo que culminan con el dominio de especies perennes de tipo frutal; todo ello involucra una serie de estrategias tecnológicas adaptadas a las selvas amazónicas (Babino, 2003). Así mismo, posibilita la coexistencia de diversidad de especies que se adaptan a los diferentes tipos de suelos y condiciones climáticas (Altieri & Nicholls, 2000; Gari, 1999).

Por su parte, La Rotta (1983: 117), considera que la chagra, es un espacio donde se establecen una serie de intimas relaciones entre el hombre y la naturaleza a partir del uso de una diversidad de especies vegetales. Para el caso de la etnia andoque de la Amazonia colombiana, se reporta la existencia de 128 especies vegetales agrupadas en 49 familias, clasificadas bajo criterios científicos, reforzada, en algunos casos, con los nombres de la planta en lenguaje local y se expone su importancia en relación con sus usos. Se resalta, el relacionamiento indivisible entre las especies vegetales, las animales y el hombre.

La domesticación como proceso de adaptación de las especies vegetales, al entorno antrópico, es una característica de la chagra; es considerada por Arguello (1988: 86-88), como un determinante que ha permitido a

las etnias andoque, puinave y ticuna, desarrollar y mantener su cultura en la selva. Las selecciones realizadas por estos pueblos indígenas en tuberosas, cereales y frutos, basados en prácticas y creencias, tuvieron como consecuencia la existencia de variedades genéticas de aproximadamente 400 cultivares; se destaca, dentro de esta diversidad, las variedades de yuca (*Manihot esculenta* Crantz), piña (*Ananas comosus* (L.) Merr.), chontaduro (*Bactris gasipaes* Kunth), ñame (*Dioscorea trifida* L.f.).

Una particularidad importante, que define a la chagra, es la existencia una relación espiritual entre los diferentes elementos de la naturaleza y el hombre; durante todo el ciclo de la chagra, que garantiza el éxito en la producción y su consecuente beneficio para la sociedad. A este respecto, Van der Hammen (1992: 118-121), hace referencia a 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.

Por su parte, Garzón & Macuritofe (1992: 24, 57-86), definen la chagra como un reservorio de especies, donde aquellas reconocidas como principales y cultivadas en mayor número, tienen como fin la alimentación, la fabricación de herramientas y el control socioeconómico. Se muestra a la chagra como un espacio de importancia cultural y de enseñanza, en torno al tema vegetal; la definen como un sistema de agricultura tradicional, a partir de la adecuación del suelo, basado en la tala y quema de un área pequeña de bosque, características propias del proceso agronómico de las culturas amazónicas, para el caso específico de los uitoto.

La chagra, desde otra perspectiva, se configura como un espacio que propicia el relacionamiento social y establece responsabilidades de acuerdo a un rango social hereditario. Se considera, también, que la chagra es un espacio donde se manifiestan los afectos y donde existe un complemento de roles entre los miembros de la comunidad. Igualmente, se ha configurado como una forma especial para la transmisión los saberes ancestrales respecto al manejo y reconocimiento de plantas, sistemas de clasificación, técnicas de adecuación del suelo, siembra y cosecha. Cifisam (2005).

Aunque la chagra, tiende a relacionarse, en primera instancia, con el contexto de la seguridad alimentaria, la población indígena de la amazonía colombiana, la considera como la fuente de múltiples beneficios; dentro

de ellos, la salud y las plantas medicinales como el instrumento para su administración. Andoque *et al.* (2009: 15, 34-62), afirma que muchas de las especies de uso medicinal son reproducidas dentro del espacio de las chagras y que es importante aprovechar sus propiedades medicinales en el desarrollo de diferentes productos como una alternativa económica. En este sentido se desarrolló el proyecto *Plantas medicinales de la gente del hacha*, ejecutado por el pueblo andoque con el apoyo del Centro Orientamento Educativo COE, de Italia, y del Instituto Amazónico de Investigaciones, Imani de la Universidad Nacional de Colombia, Sede Amazonia. Allí, se identificaron 33 especies con potencial comercial; con algunas de ellas se realizaron ensayos para la preparación de pomadas y alcoholizados.

De otro lado, el Insituto SINCHI en convenio con la Azicatch²², realizaron una caracterización de las formas de uso y manejo de las chagras como espacios cultivados donde se desarrolla, desde el punto de vista tradicional, el concepto de la chagra. Se presenta una caracterización de la chagra desde la concepción local relacionándolo con el ciclo agrícola tradicional. De otra parte, se dirigen autorreflexiones en torno al fortalecimiento de la sostenibilidad de los conocimientos tradicionales asociados al uso y manejo de las prácticas del ciclo de la chagra, resaltando la importancia de profundizar los diálogos intergeneracionales, la adquisición de compromisos en todas las instancias sociales. Se considera que una actividad que ayudaría al mencionado fortalecimiento es el establecimiento de chagras demostrativas para socializar las prácticas tradicionales, planteando incluir dentro de los programas escolares el tema de la chagra. La cooperación externa también fue objeto de análisis y se considera necesario, que su participación tenga un alto grado de coordinación; en relación con las actividades, deben estar de acuerdo al Plan de Vida de estos pueblos (Acosta, *et al.* 2011: 50, 66-67, 77-88).

Andoque & Castro (2012: 99-140), consideran que el fortalecimiento de las prácticas tradicionales aseguran el bienestar de las comunidades indígenas y se convierten en una estrategia para hacer frente al cambio climático que se está experimentando a nivel global. En ese sentido, privilegian la visión local del conocimiento asociado a los sistemas de producción agrícolas y resaltan el papel de las mujeres en el cuidado de los cultivos, del hogar y de los seres de la naturaleza. Resaltan la importancia de la investigación local participativa, para argumentar con más profundidad el valor de la chagra como estrategia para contrarrestar los efectos del cambio

22 AZICATCH, es la Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales de La Chorrera, Amazonas.

climático global, en relación a la seguridad alimentaria. Así mismo, ponen en evidencia que el saber indígena sobre el funcionamiento del bosque, es detallado, sofisticado e integral como sistémico.

Rodríguez (2013: 12-36), sabedor indígena de la etnia Nonuya, realiza su aporte al conocimiento a partir de una conceptualización de acuerdo a su conocimiento y vivencia, de lo que para la *Gente de Centro* es la chagra. Primero, realiza una descripción de los momentos, en términos de meses, por los que pasa la chagra: a los tres meses, seis meses, año y año y medio. Hace una recopilación de los grupos vegetales que se siembran en la chagra (yucas, piñas, tubérculos, frutales, plátanos, cañas y plantas de uso especial). En cada una de ellas hace referencia al manejo tradicional que se debe realizar para lograr una buena producción, haciendo énfasis en la importancia de los diálogos tradicionales de contacto con el Creador, donde se pide un beneficio para humanidad.



Capítulo 4
La chagra actual

Capítulo 4:

La chagra actual

Luego de haber contextualizado la chagra tradicional, en el marco del conocimiento tradicional de los actuales sabedores y sabedoras, es importante conocer su realidad presente para poder evaluar la divergencia, frente a lo que debería ser una verdadera chagra tradicional, según lo expuesto en el capítulo anterior, teniendo en cuenta los impactos causados por el tiempo y la presión hegemónica de la sociedad mayoritaria.

En su momento, Vélez & Vélez (1992: 119) y Walschburger (1987: 25-27), consideraban que un modelo de sistema productivo sostenible para la Amazonia, debería tener en cuenta las técnicas tradicionales desarrolladas por las sociedades indígenas. Sin embargo, las nuevas técnicas para la adecuación y siembra del terreno, las semillas mejoradas, las herramientas de mayor rendimiento, los alimentos procesados introducidos y otras necesidades generadas, aunadas al progresivo desinterés o desmotivación de la generación actual por los trabajos tradicionales, prevén cambios en este sistema productivo; cambios, que bien vale la pena establecer y discutir, con el fin de promover su fortalecimiento y práctica para beneficiar las generaciones actuales y futuras.

Los resultados que se presentan en este apartado surgen de los datos obtenidos, en trabajos de campo por medio de inventarios a 75 chagras y encuestas a 35 familias, que hacen de este tipo de cultivos su fuente primaria de alimento, alternativa económica y revaloración cultural.

Manejo tradicional en las etapas de establecimiento y siembra

En la actualidad, se mantiene la práctica de la técnica tradicional de adecuación física del terreno a partir de la socla, tumba y quema, apoyados, en muchos casos por herramientas que mejoran el rendimiento del

trabajo, como es el caso de las motosierras. Sin embargo, el uso de estas herramientas no favorece el relacionamiento social y el aprendizaje que conlleva el trabajo comunitario, particularizándolo a núcleos familiares o a individuos, además de implicar un sobre costo por adquisición, funcionamiento y mantenimiento de nueva maquinaria. De las chagras evaluadas en once de ellas se utilizaron motosierras, determinando que un 13% de chagras fueron establecidas con este tipo de máquinas.

Si bien es cierto que las herramientas mecánicas, como las motosierras, contribuyen a minimizar el tiempo y mano de obra en el trabajo, también coadyuvan a su individualización; lo cual, es contraproducente para las relaciones e intercambio social. Sin embargo, podrían ser controladas para integrarse a un trabajo mancomunado.

En la realidad, la práctica de la minga como estrategia de trabajo, aprendizaje y relacionamiento social, se ha visto desfavorecido por la individualización del trabajo debido a razones de interés personal y por el menor respeto hacia las autoridades tradicionales y a que ya no se practica el legado del conocimiento tradicional. La caída en desuso de esta estrategia de trabajo estaría contribuyendo, en alguna medida, a la desagregación comunitaria, al perderse la oportunidad de un espacio y tiempo para el intercambio social y cultural. Así, se está perdiendo una forma de trabajo comunitario de gran importancia, que son, tanto social como ambientalmente sostenibles. Lo que se pudo evidenciar y se encontró es que de las 75 chagras evaluadas, el 50,6% no se realizaron mediante la técnica de minga.

Por otra parte, el manejo espiritual realizado por los ancianos o sabedores, en esta etapa, proporciona a la chagra un valor que lo eleva a un nivel de respeto frente a la naturaleza y al mismo *Creador*; dicho manejo y contacto espiritual es garantía para lograr buenos resultados, en cada una de las etapas del ciclo de la chagra, lo cual se refleja, posteriormente en la abundancia y buena salud para el pueblo, porque “*la chagra es un reflejo de la condición humana*”: encuentros de conocedores (SINCHI, 2012).

Se encontró que en el 51.0% de las chagras evaluadas no se realizó el respectivo manejo tradicional y que el 49.0% de los que realizaron dicho manejo, lo hicieron de forma aislada, como se puede apreciar en la Figura 10.; El manejo tradicional, de acuerdo con los conceptos de la chagra tradicional, debe estar sincronizado en palabras y en acciones para lograr la concordancia y armonía con las condiciones climáticas. Se dice que a falta de esta sincronía, la naturaleza responde con la inestabilidad climática experimentada, al tener un comportamiento inesperado.

En lo que respecta a las técnicas de siembra, se mantienen en su forma básica general: selección de semillas, métodos de conservación, técnicas de plantación y manejo tradicional. Sin embargo, en el 28% de los casos, como se puede apreciar en la figura 10, no se aplicó el respectivo manejo tradicional, que se realiza a partir del *diálogo de formación* en el *mambeadero* por los sabedores. También, las mujeres cuentan con manejos especiales a partir de *conjuros* y el uso de plantas especiales.

De las 75 chagras evaluadas, se reporta que tan solo en dos, la mujer conocedora aplicó su conocimiento tradicional con la utilización de plantas especiales para obtener buena producción; *d+raca* y *d'adángo*, utilizadas por las mujeres uitoto antes de la siembra, para obtener buena cosecha en las yucas. Para el caso especial de la yuca, se convoca a una minga de siembra como estrategia de conservación de las especies y sus variedades y de su conocimiento asociado. En el 45.0% de las chagras evaluadas, la siembra se realizó bajo el esquema de minga.

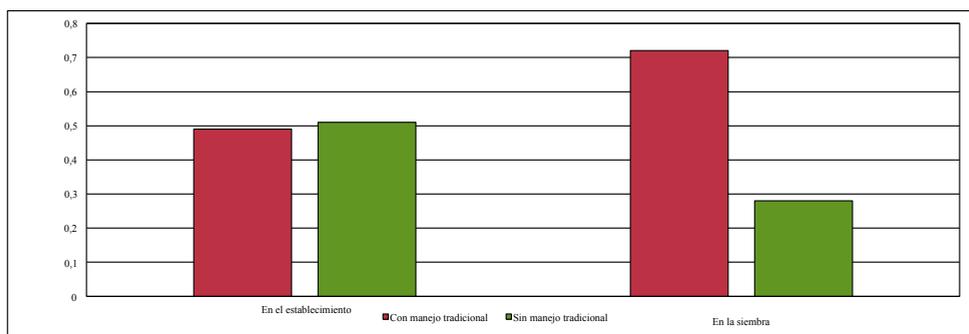


Figura 10. Manejo tradicional en la etapas de establecimiento y siembra, Monochoa 2013.

Fuente: Inventario de chagras (SINCHI, 2012).

En lo que se refiere al cuidado y mantenimiento de la chagra, como trabajo especial de la mujer, se conserva su técnica básica tradicional, en relación con la desyerba y hoguereadas, sin embargo, se precisan algunas situaciones que bien vale resaltar.

El mantenimiento de la chagra una actividad propia de la mujer; en las entrevistas realizadas a diferentes familias, se manifiesta un marcado desinterés por parte de la generación joven hacia las labores de las chagras, quienes muestran preferencia hacia otras actividades que les permiten un mayor contacto con costumbres foráneas por las que sienten mayor atracción. Esta situación es reforzada por la actividad académica, que

clasificada como de alta prioridad, consume gran parte del tiempo, lo que impide un mayor contacto con las acciones físicas y cognitivas que conlleva la práctica de la chagra.

Por otra parte, existe una constante queja por el daño causado por grandes roedores a las chagras, que atacan especialmente las plántulas de yuca, plátano y caña; a pesar de la existencia de la técnica tradicional de autocuidado mediante la siembra de la planta *budi*. Se reporta la presencia de ésta planta, en tan solo una de las chagras inventariadas.

Por otra parte, existen normas para el aprovechamiento y cosecha, que muy poco se conocen y por consiguiente no se practica. Por ejemplo, la coca, como representación cultural tiene reglas para su cosecha, así como a las demás plantas, las se deben tratar como personas. Sin embargo, los jóvenes en su afán de obtener el producto de forma rápida no conservan las reglas establecidas, como son la limpieza, la forma de arrancar las hojas, la forma de hablarle a las plantas, las horas precisas para la cosecha, etc.

Dinámica en el establecimiento de chagras

La chagra, como fuente de productos alimenticios, es un trabajo de obligatorio cumplimiento para la familia indígena. En el año las familias indígenas, por lo general, establecen como mínimo dos chagras, una de rastrojo y una de monte bravo, procurando mantener la variabilidad en sus especies y garantizar así la diversidad en los aportes nutritivos. La apertura anual de chagras garantiza el suministro continuo de alimentos, de no ser así las consecuencias del hambre se harán notar por cada año que no se siembre una chagra, a menos que se tenga otra alternativa para el suministro de alimentos.

Esta sección procurará mostrar, a partir de la evaluación de 75 chagras, cómo es el comportamiento actual de la chagra en cuanto a la necesidad del establecimiento anual. Las chagras evaluadas, pertenecientes a 39 familias muestran una historia de establecimiento desde el año 2007.

Puede apreciarse en la figura 11, que hasta el 2009, son muy pocas las chagras que se reportan, debido, tal vez, a la falta de información como también, a la distracción generada por otras actividades económicas considerada mejores, como es el caso de la minería. Sin embargo, a partir del 2010, se observa una leve recuperación de la dinámica. Tres familias presentan la mejor regularidad, la 4, la 19 y la 29, que identificándolas

corresponden a dueños de maloca, familias de tradición chagrera o familias que hacen de la chagra su fuente de ingreso económico por excelencia.

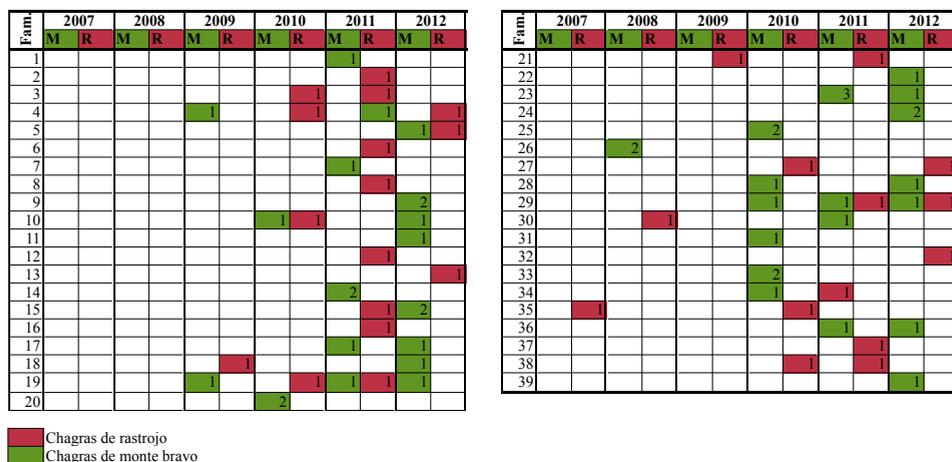


Figura 11. Historia de establecimiento de chagras para 39 familias del Resguardo de Monochoa desde el 2007.

Fuente: Inventario de chagras (SINCHI, 2012).

La existencia de vacíos se justifican con descuidos por la dedicación a otro tipo de actividades, que desvían la fuerza laboral a otras labores que supuestamente presentan mejores beneficios económicos; también la migración a centros poblados que les brindan posibilidades de otro tipo de trabajos, contribuyen a esta desatención. En este momento, la actividad minera es la que arrastra mano de obra de las comunidades indígenas; en otros tiempos han sido otras bonanzas como la coquera.

Consideremos uno de los mejores casos, el de la familia 29, y uno de los peores casos, el de la familia 16. La 29 es una familia muinane de tradición chagrera, donde, una mujer anciana formada y dedicada a esta tradición, seguida de su hija con la misma formación, son quienes dirigen esta actividad. Esta es una familia que muestra la mejor regularidad en el establecimiento de las chagras, ya que a partir del 2010 ha establecido una chagra anual, lo que le estaría garantizando suministro de alimentos hasta el 2017, teniendo en cuenta que su última chagra estaría produciendo hasta dentro de cuatro años, las establecidas anteriormente les estarían supliendo de alimento en los años del 2014 hasta el 2017, además de las chagras de rastrojo que podrían establecer.

Contrario a este caso, está el de la familia 16, donde reporta una única chagra de rastrojo establecida en el 2011. Esta familia estaría sujeta por lo

menos, durante cuatro años, a establecer chagras de rastrojo para poder mantenerse, mientras que retoma el ritmo de trabajo y establecen chagras de monte bravo; estaría sujeta también a chagras ajenas o a disponer de un recurso en efectivo para la compra de alimentos, vale decir que esta familia, logra sus ingresos económicos a partir de la pesca y de jornales de trabajos de diferentes tipos.

Por otra parte, existen familias que se especializan o realizan un mayor esfuerzo en el establecimiento de chagras de monte bravo, como también las hay para las de rastrojo. Cabe decir en este sentido, que las familias especializadas en rastrojos realizan mayor esfuerzo de trabajo, además tienen mayor riesgo de hambruna por cada año que no la siembren, ya que estas chagras, por lo general, soportan una sola cosecha. Mientras que las chagras de monte bravo permiten hasta cuatro resiembras, implicando mayores tiempos en el suministro de alimentos.

Es un riesgo para las familias, la pérdida del ritmo de trabajo de la chagra, teniendo en cuenta que en esta región son escasas las alternativas económicas o fuentes de ingresos alternos. Como las mismas familias comentan, en la década de los 80, en el auge de la coca, muchas familias dedicaron su esfuerzo a esta actividad; cuando terminó la bonanza tuvieron que enfrentarse a dos situaciones críticas: la falta de alimentos producidos por la chagra y los costos elevados de productos elaborados de origen externo, y pasaron muchos años para que algunas familias pudiesen recuperar un ritmo aceptable que les garantizara alimento desde la variedad y abundancia que permite la chagra.

Se puede apreciar en la figura 12, que se han establecido más chagras en monte bravo que de rastrojo, lo que podría significar mejores cosechas y mayor tiempo de aprovechamiento. Por otro lado, significaría mayor presión sobre el monte maduro; teniendo en cuenta un crecimiento demográfico o alta demanda sobre algún producto en especial; esto último estaría posibilitando la proliferación de monocultivos con sus consecuentes impactos.

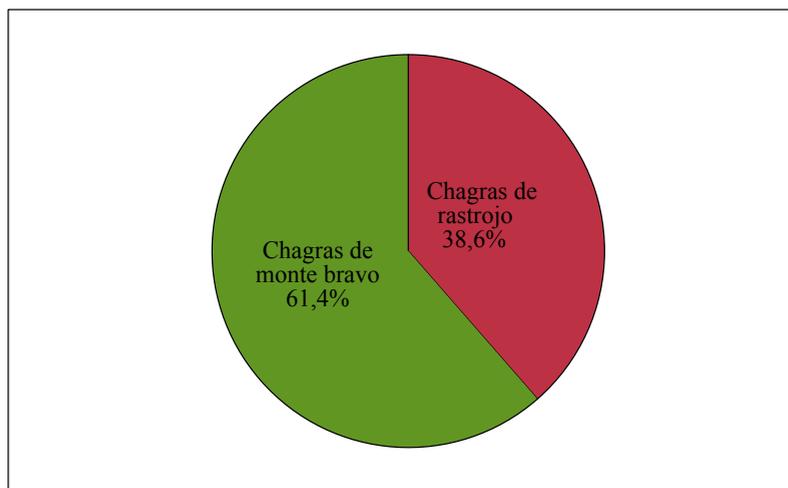


Figura 12. Composición de chagras establecidas entre 2010 y 2012, Resguardo Indígena de Monochoa.

Fuente: Inventario de chagras (SINCHI, 2012).

Especies de uso actual

En los encuentros de conocedores realizados en 2012 y 2013, la participación de las mujeres siempre fue considerada importante por el indiscutible papel que desempeñan en el manejo de la chagra, por su representación cultural como generadoras de vida y por su responsabilidad en el mantenimiento de la estructura familiar; con el 57.0% de participación en los encuentros, fue una contribución importante que posibilitó la conceptualización tradicional de la chagra y de manera muy especial, en el tema de las especies vegetales.

Del esfuerzo realizado con los conocedores y conocedoras presentes de las etnias uitoto y muinane, se logró registrar 131 tipos de plantas reconocidas como tradicionales para la etnia muinane, y 133 reconocidas como tradicionales para la etnia uitoto. Como se puede apreciar en las tablas 5 y 6; vale decir, tal como se dio a conocer en la sección de población, que el resguardo indígena de Monochoa tiene una población relativamente joven, y es muy posible, que muchas especies reportadas en tiempos muy anteriores por conocedores de esos momentos, ya no existan o hayan dejado de utilizarse.

Del resultado de los inventarios realizados comparados con el ejercicio teórico antes mencionado, se establece que la etnia muinane está

utilizando el 24.0% de total de especies tradicionales reportadas en este ejercicio, y la etnia uitoto el 49.0% (figura 13a). Se evaluó de manera general, el contenido de especies tradicionales de las chagras que se consideran como uitoto y muinane y se encontró, que para ambos casos, las especies tradicionales han perdido casi la mitad de su presencia en la chagra, más en la chagra muinane con un 49.0% frente a un 44.0% de la chagra uitoto (Figura 13b).

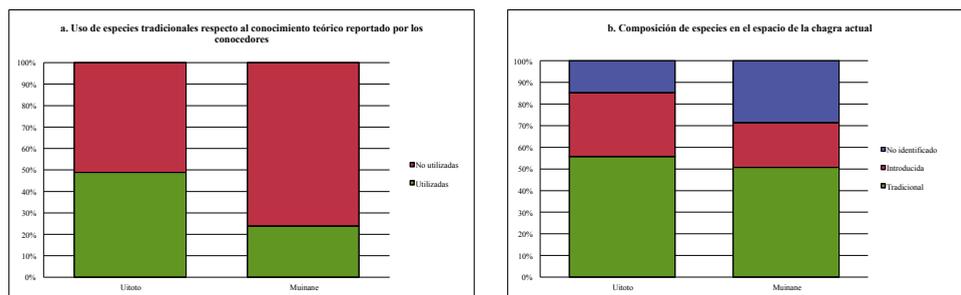


Figura 13. Uso de especies tradicionales, Monochoa, 2013.

Fuente: Inventario de chagras (SINCHI, 2012).

Estos resultados muestran una situación crítica, la cual puede ser vista desde tres perspectivas diferentes: desde la pérdida del valor cultural que se relaciona con su identidad; desde la pérdida de la oportunidad por consumir alimentos sanos y nutritivos; y desde el punto de vista del riesgo a la dependencia económica mediante productos procesados de origen externo. Todo lo anterior impacta en la pérdida de conocimientos que han sido forjados mediante la práctica y transmitidos vía oral por cientos de años. En definitiva la seguridad y autonomía alimentaria se verían fuertemente afectadas.

El espacio perdido por las especies tradicionales, ha sido ocupado por especies introducidas de otras etnias o por el “hombre blanco”, las cuales han sido adoptadas por poseer ciertas bondades que llaman la atención; como para el caso del rendimiento en la producción, que repercute en mejores beneficios económicos, esta situación se ha observado especialmente en plátanos y yucas. Por ejemplo, los uitoto reconocen dentro de los plátanos a *r+ngor+o* banano enano, como una especie muy propia, sin embargo han adoptado otras como el engaña ladrón, el píldoro y el hartón y que han sido bautizadas localmente adquiriendo la categoría de tradicionales. Sucede lo mismo con las yucas bravas, que de manera general

tienen el nombre de *jujta*; al no conocerse la identidad de una variedad, son adoptadas como parte del grupo.

Dicha adopción se realiza en especial por su rendimiento, y es utilizada como materia prima para la elaboración de productos de alta demanda económica. Se han adoptado especies de la yuca brava como la yema de huevo o la yuca amarilla, de las que no se conoce su origen, pero que son muy utilizadas en la fabricación de fariña. Esta situación se observa gráficamente en la figura 14, para el caso de la chagra uitoto, donde hay una alta representatividad de las yucas no identificadas (41.2%), y proporciones equilibradas entre las introducidas (29.4%), y las propias o tradicionales (29.4%). De manera amplia, se observa una subordinación de las variedades de yuca propias frente a las restantes, introducidas y no identificadas (29.4 contra 70.4%).

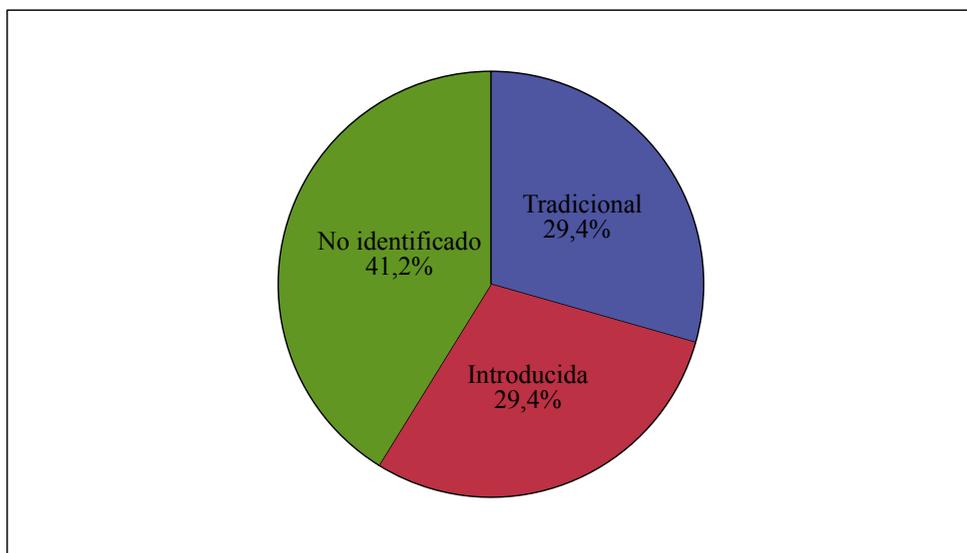


Figura 14. Distribución de las yucas según su origen, chagra uitoto, 2013.

Fuente: Inventario de chagras (SINCHI, 2012).

Es importante hacer referencia a un grupo de plantas de uso especial para la medicina y otros manejos muy tradicionales, como para protección de la chagra, rendimiento en la producción de la yuca, plantas para la adquisición de conocimiento, dentro de otros, como puede apreciarse en la tabla 8; se observa un número muy finito de estas plantas.

Tabla 8. Plantas cultivadas de uso especial.

Plantas de uso especial, etnia uitoto			
	Nombre español	Planta	Descripción
1		<i>Batdi</i>	Protege la chagra de animales intrusos
2		<i>D'adángo</i>	Para que cargue la cosecha, mujer de abundancia
3		<i>D'raca</i>	Medicinal tradicional
4		<i>Ja+y'+q+o</i>	Para hacer rendir el almidón, bejuco
5		<i>Júcao</i>	Para hacer rendir la masa (como levadura)
6		<i>Chaabe</i>	Para de duerman tranquilos, aromático
7	Albaca (<i>Oscimum campechianum</i> Champm)	<i>Jábiq+e=Cáracue</i>	Para la fiebre
8	Azafrán (<i>Escobedia grandiflora</i> (L.f.) Kuntze	<i>Bura+</i>	Medicinal tradicional
9		<i>Jín+e</i>	Actúa como vacuna, para curar el cuerpo contra enfermedades
10		<i>Utíyao</i>	Para quemaduras, arbusto
11	Ortiga (<i>Uretra caracasana</i> (Jacq.) Gaudich. Ex Griseb.)	<i>Jáq+a+</i>	
12		<i>Jípícodá</i>	Para limpieza de la vista
13	Ortiga en hoja (<i>Uretra baccifera</i> (L.) Gaudich.	<i>Yorebai</i>	
14	Yage (<i>Banisteriopsis caapi</i> (Spruce ex Griseb.)C.V.Morton)	<i>Unati</i>	
15		<i>K'+dgobe</i>	Usado como yagé, tiene mucho requisito y cuidado, es toxico.
16	Achote (<i>Bixa Orellana</i> L.)	<i>Nonórai</i>	Para prevenir viruela y sarampión, sirve de protección.
17	Pintura (<i>Palicourea triphylla</i> DC.)	<i>Jirita+</i>	Pintura preparada, para pintar figuras en la cara
18		<i>Ná+meq'da</i>	Remedio para preparación de sabedores, para el aprendizaje
19		<i>Jita+da</i>	Pintura. <i>jitague</i> , preparado
20		<i>Nótecue</i>	Para sostener el corazón y reanimarlo
21		<i>Jenúicoe</i>	Proteger niños
22		<i>D'rá+mao</i>	Para fiebre, fastidio de niños, aromático

Plantas de uso especial, etnia uitoto			
	Nombre español	Planta	Descripción
23	Coca (<i>Erythroxylum coca</i> Lam.)	<i>Jibieña</i>	Mambe= <i>jibie</i>
24	Tabaco (<i>Nicotiana tabacum</i> L.)	<i>D+óna</i>	
25	Barbasco bejuco (<i>Lonchocarpus nicou</i> (Aubl.) DC. & A.Chev.)	<i>Juiyao</i>	Ictiotoxico
26		<i>D´g+r+</i>	Manejo de cacería
27		<i>N´maira</i>	Planta de conocimiento
28		<i>Jitaire</i>	Cacería
20		<i>Uibirai</i>	Para inteligencia
30		<i>Gar+da</i>	Sabiduría
31		<i>N+cara+da</i>	Establece comunicación por medio del en sueño
32		<i>Rogocoe</i>	Para rendir el ambil
33	Barbasco arbusto	<i>Culbirai</i>	
34	Barbasco pesca	<i>D+a</i>	= <i>dáyeba</i>
Plantas de uso especial, etnia muinane			
1	Hierba fría	<i>Sh+kuje i´bai</i>	Hoja pequeña y larguita, tallos, bajo
2		<i>Gañiraba i´bai</i>	Hoja larga de color morado y verdoso, bajito
3	Albaca	<i>Dumoho</i>	Hoja ancha de color verde, tallo largo
4		<i>Namuku</i>	Hoja pequeña, la planta es bajita.
5	Caña agría	<i>Kigaiba</i>	Tiene forma de caña, alto de hoja lanuda
6	Ortiga	<i>Jatao</i>	Bajito, mata de hoja ancha y de flores
7	Achote	<i>Nobaho</i>	Bajito, la mata, hoja rojiza, frito largo espinoso
8	Pintura tradicional	<i>Kat+o</i>	Mata bajita de hojas largas, de color verde
9		<i>Gaim+je ko´ai</i>	Hojas pequeñas y alargadas de color verde tallo bajo
10	Yagé	<i>Bakotam+ ko´ai</i>	Bejuco largo y nudoso, hojas verdes
11		<i>Bakuo</i>	Verdoso, bajito verde
12	Coca	<i>Jibi</i>	
13	Tabaco	<i>Baño</i>	

Fuente: Inventario de chagras (SINCHI, 2012).

Se reportó el conocimiento de 34 especies de uso especial de la etnia uitoto y 13 de la etnia muinane, sin embargo los inventarios reportan 13 especies sembradas en chagras uitoto y 7 en chagras muinane.

Así, la etnia uitoto del resguardo de Monochoa está utilizando el 37.0% de sus plantas especiales reportadas teóricamente y la etnia muinane el 47.0%. De ésta forma, los uitoto registran que están utilizando, de acuerdo con lo reportado teóricamente, casi un tercio (1/3) de sus plantas especiales, mientras que los muinane reportan casi la mitad, como se puede apreciar en la figura 15.

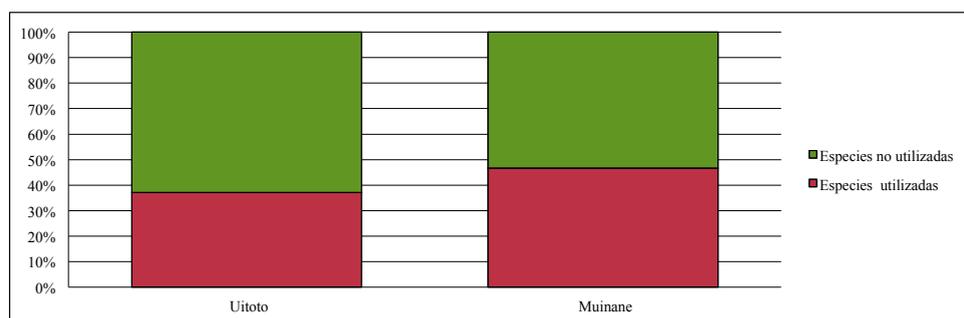


Figura 15. Distribución de uso de las plantas especiales, 2013.

Fuente: Inventario de chagras (SINCHI, 2012).

De esta manera se observa que la participación en el espacio cultivado de la chagra de las especies tradicionales, es muy baja sobre lo reportado teóricamente en los encuentros de conocedores. Este resultado revela un quebranto crítico sobre la representación cultural de la chagra y plantea la necesidad de generar acciones respaldadas por los conocedores y conocedoras, que tiendan hacia la recuperación, mantenimiento y uso de estas especies de uso particular.

Demanda de productos de chagra en Araracuara y Pto. Santander

El sector de Araracuara/Pto. Santander (Caquetá/Amazonas) es identificado como el principal punto de encuentro de las comunidades y otros actores, a la altura del medio río Caquetá. Siendo así, es importante conocer cómo es la demanda por adquisición de productos provenientes de la de chagra en estos centros poblados. Araracuara y Puerto Santander

se separan entre sí por el río Caquetá, que sirve de frontera departamental, pero que es imperceptible para las dinámicas socio-económicas de la región.

A partir de los resultados de una encuesta socio-económica se evaluó la demanda de productos de chagras e introducidos en Puerto Santander y Araracuara. Las dos localidades mantienen un comportamiento proporcionalmente directo que permite un análisis como conjunto. Como foco económico, se soporta en bonanzas como la de la minera de oro de aluvión, que le permite una mayor capacidad adquisitiva, como es el caso de los alimentos manufacturados. En promedio la demanda por productos introducidos, con un 70.0%, supera ampliamente a los de la chagra, como se puede apreciar en la figura 16, donde se evidencia menor preferencia de parte de la población por estos últimos.

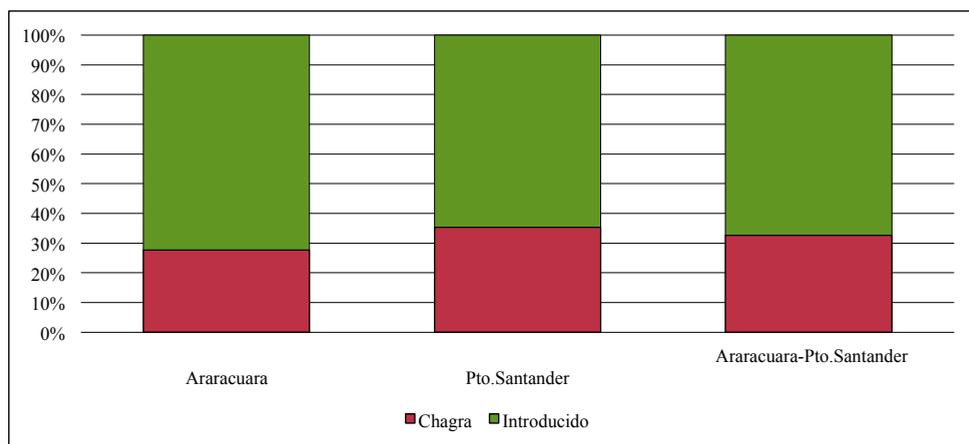


Figura 16. Demanda por tipo de productos.

Fuente: Encuestas socio-económicas (SINCHI, 2012).

De esta primera observación se infiere que existe mayor preferencia por productos introducidos frente a los productos de chagra. Entrando en más detalle y teniendo en cuenta la clasificación de los alimentos según su función nutritiva, se evaluó la preferencia de productos por grupo alimenticio.

Existen tres grupos de mayor demanda, liderados en muy alto porcentaje por el grupo de tubérculos, plátanos y azúcares (46.3%), seguido de los cereales (15.9%) y las grasa y aceites (11.9%); los demás, como frutas, lácteos y hortalizas contribuyen en muy bajo porcentaje a la demanda (figura 17).

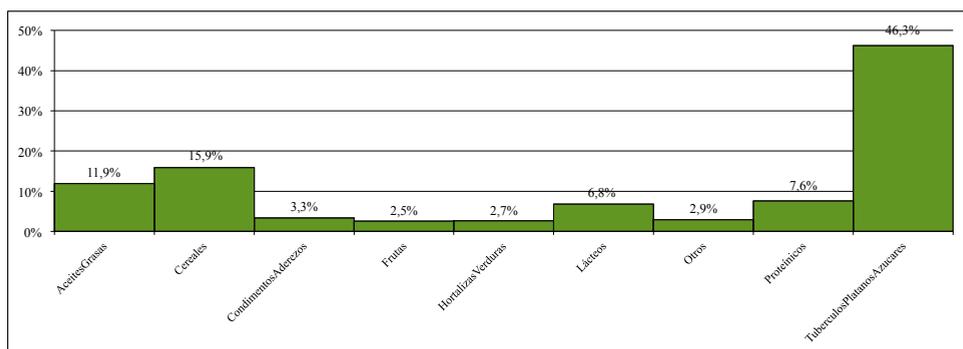


Figura 17. Demanda de productos en Araracuara/Puerto Santander.

Fuente: Encuestas socio-económicas (SINCHI, 2012).

El grupo de tubérculos, plátanos y azúcares (figura 18a) está representado por la yuca y sus principales productos (fariña y casabe), los plátanos y endulzantes como el azúcar y la panela. Existe gran preferencia por la yuca y sus productos derivados, que en total cubren el 44.0%; se observa también que el 41.0% de los productos, son foráneos, como, la papa, el azúcar y la panela, que no son producidos en la región.

Los cereales, con el 15.9% del total de la demanda (figura 17), son productos netamente introducidos, a excepción de un 3% correspondiente al maíz, que puede llegar a ser producido en la zona. Como se puede apreciar en la figura 18b, el arroz es un producto de alto consumo (66.4%), seguido del trigo y sus productos derivados (harina de trigo, panes y galletas y pastas) con el 25.2%, y en mínima porción la avena con un 4.2%. Los aceites y grasas como lo muestra la figura 18c, están representados, mayoritariamente, por el aceite vegetal y productos de chocolate; es un grupo netamente de origen externo.

En la figura 18d, se aprecia una cierta equidad en la demanda de los productos del grupo proteínico. Se destaca el consumo de pescado (21.7%), justificado por las condiciones y tradición pesquera de la región; los enlatados han sido la alternativa por necesidad para las carnes en tiempo de escasez, ocupando un 18,3% del total del grupo. Es de señalar, que el consumo de la carne de res (16.7%), en el último año, se ha incrementado de manera abrupta, motivado por la demanda de carnes en las balsas mineras. Dicha demanda es surtida mediante embarcaciones que llegan de zonas río arriba del Caquetá; actualmente se observa un suministro constante de este producto.

La demanda de lácteos, como se observa en la figura 18e, es sobre productos netamente externos, principalmente sobre leche, queso y yogurt,

especialmente leche en polvo (89.5%). Lo anterior es debido a que la zona no tiene comportamiento ganadero; además, la leche de origen animal, desde el punto de vista cultural, no es un producto consumible.

Se aprecia en la figura 18f, que las hortalizas y las verduras, que mayoritariamente son traídos del exterior, tienen su mayor representación en la cebolla con un 60.0%, seguido del tomate con un 10.0%. Existe un 30.0% que representa verduras que no fueron identificables; estos productos son requeridos principalmente por la población foránea o colona.

Las frutas (figura 18g), que muestran preferencias muy bajas, las representan productos de origen local como la piña (26.3%), la papaya (21.1%), la naranja (21.1%) y el banano (10.5%), dentro de los más representativos. Existe un 5.3% de frutas de origen externo con una leve presencia y de difícil consecución, como es el caso de las manzanas y las peras.

Existe un grupo especial clasificado como otros (figura 18h), donde el 40.9% lo abarca el *mambe*; producto de connotaciones culturales propias

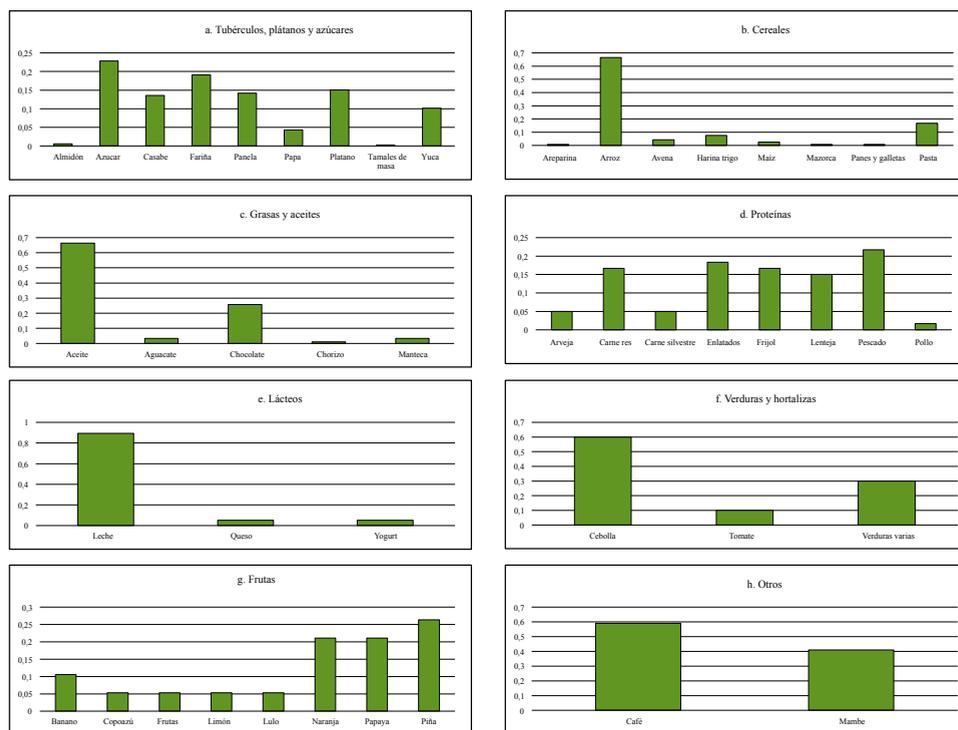


Figura 18. Demanda de productos, por grupos alimenticios, en Araracuara/ Puerto Santander.

Fuente: Encuestas socio-económicas (SINCHI, 2012).

de la región, que se ha estado convirtiendo en una salida económica no solamente a nivel local, también a nivel externo. El restante 59.1%, lo cubre el café, que es un producto de uso regular.

Se analizará ahora la demanda de los productos de chagra, que representan el 33% del total de la demanda.

Se observa que el grupo de los tubérculos-plátanos y azúcares (figura 19), mantienen su predominio con un 83.1%, del total de productos originarios de la chagra, le siguen las frutas con un 7.8%, el grupo especial de otros con el 3.7% y en muy menor proporción los condimentos, los cereales y las grasas y aceites.

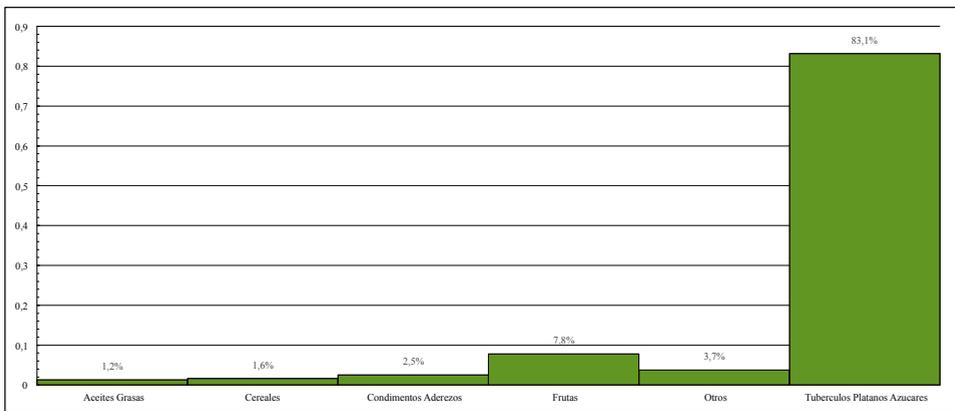


Figura 19. Preferencia de productos de chagra.

Fuente: Encuestas socio-económicas (SINCHI, 2012).

Examinando con detalle el grupo de los tubérculos-plátanos-azúcares (figura 20a), la yuca y sus subproductos más representativos como lo son la farinã, casabe, el almidón, los tamales de masa y la misma yuca, cubren en alto porcentaje la demanda, con un total de 74.3%, seguido por el plátano con un 25.7%. Se corrobora la importancia económica y la preferencia, a nivel local de la yuca, especialmente con su producto bandera: la farinã, con el 32.0% de su participación. El segundo producto de gran participación es el plátano, con el 26.0%, lo que lo ubica como un producto de alto consumo.

En menor proporción están las frutas (8%), cuya más alta demanda se encuentra en las piñas con un 27.0%, seguido de la papaya y la naranja, ambos con un 21.1%, el banano con un 10.5% y existe un 21.2% de otras

frutas de menor demanda como el copoazú, el limón, el lulo y otros, como lo muestra la figura 20b. Finalmente, en muy poca proporción, se encuentran los grupos de aceites y grasa y condimentos y aderezos, con el 2.0% y 1.0%, respectivamente.

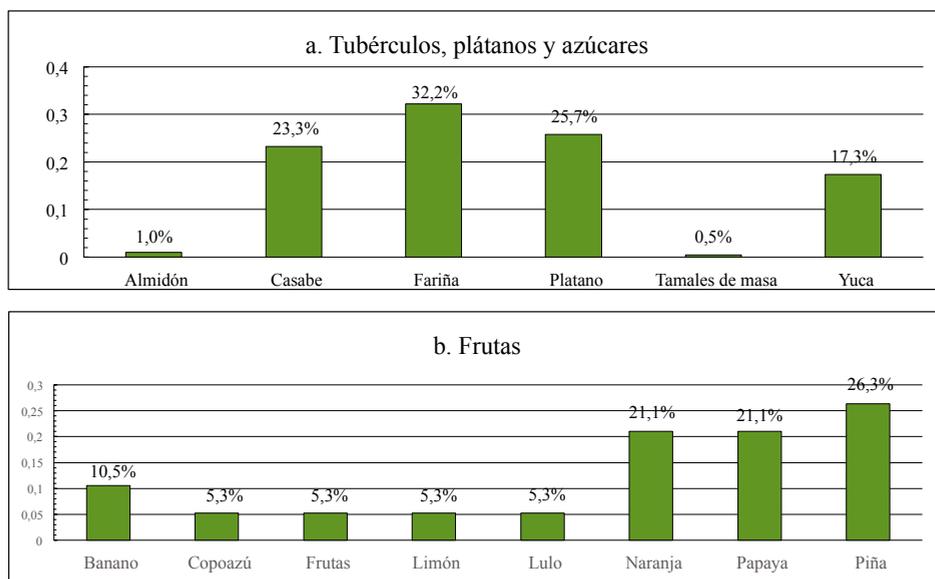


Figura 20. Demanda de productos de la chagra en Aracua-Pto.Santander, 2013.

Fuente: Encuestas socio-económicas (SINCHI, 2012).

Se observa de manera general, que existen cuatro productos de mayor demanda que tienen origen en la chagra que son la fariña, el plátano, el casabe y el tubérculo de yuca, siendo la yuca la materia prima más solicitada, con la fariña como un producto consolidado en este entorno económico (figura 21).

En una quinta posición aparece el mambe, que a pesar de no ser producto alimenticio, es un producto de la chagra que genera cierta alternativa económica.

Y finalmente, es oportuno resaltar la participación de las frutas ya que no tienen una gran demanda, pero que es de gran importancia para el complemento alimenticio de la población. Su baja demanda es debido, posiblemente a: *i*) la facilidad de contar con ellos en los solares de las casas, lo cual no requeriría de ser adquirido mediante compra, y, *ii*) porque

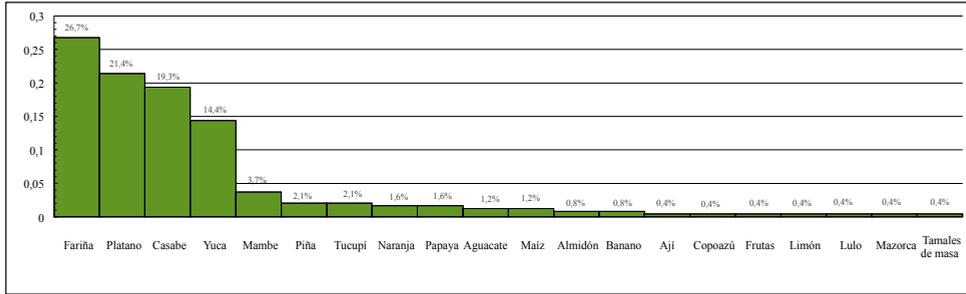


Figura 21. Preferencias de productos de chagra en Aracua-Pto.Santander, 2013.

Fuente: Encuestas socio-económicas (SINCHI, 2012).

existe gran parte de la población, de origen externo, que no están familiarizados con estos productos, lo cual conduce a que si se requiere elevar la demanda de frutas locales, en necesario incentivar el consumo, en todas las instancias posibles: escuelas, hogares infantiles, e incluso en las guarderías militares presentes, que puede ser considerado un foco potencial para el consumo de productos locales.

Oferta de productos

La educación, la salud, la tecnología, la moda, incluso los vicios sociales, como necesidades inducidas por el cada vez más fuerte contacto de la población indígena con la sociedad externa, requieren ser solventadas con dinero en efectivo. Las alternativas económicas con que cuentan las comunidades de este sector son muy mínimas y dentro de las reducidas opciones, se encuentran los recursos del medio natural y al interior de estos, los productos de la chagra.

Como se puede apreciar en la figura 22, existen ocho productos, originarios de la chagra, de preferencia comercial a nivel local, cuatro de ellos, mambe (36.7%), casabe (22.4%), fariña (18.4%), y almidón (10.2%), muestran una mayor representatividad y en menor proporción, con un 12% se encuentran productos menos comerciales como las arepas de yuca, el tucupí, los tamales de masa de yuca y el plátano.

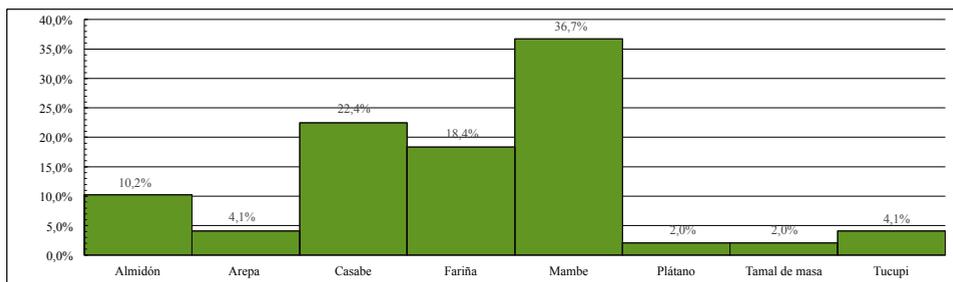


Figura 22. Oferta de productos de la chagra, Monochoa, 2013.

Fuente: Inventario de chagras (SINCHI, 2012).

La base para la elaboración de estos productos son cuatro materias primas, donde las yucas ocupan un lugar privilegiado con el 61.2%, entre yucas de madurar y yucas de rayar; la yuca brava (de madurar), es utilizada para la elaboración de casabe y fariña. En segundo, lugar se encuentra la coca con el 36.7%, utilizada para la elaboración del mambe, que en los últimos tiempos ha mostrado una alta demanda, no solamente local, también es sacada hacia el centro del país, donde existe una buena demanda, y finalmente está el plátano, con una participación mínima del 2.0% (figura 23).

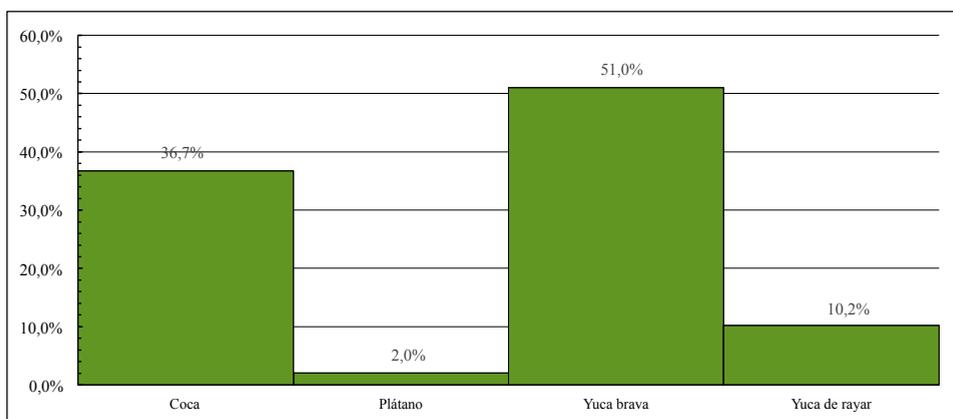


Figura 23. Especies de la chagra de uso comercial, Monochoa, 2013.

Fuente: Inventario de chagras (SINCHI, 2012).

El mambe como producto único de la hoja de coca, que en un principio fue de uso exclusivo de la población indígena, se ha perfilado en los últimos años como un producto comercial de alta demanda, siendo solicitado por personas que tienen ocupaciones diferentes a la de la chagra, tales como pescadores, empleados, estudiantes universitarios y profesionales,

que han tenido contacto con la cultura indígena en algún momento; actualmente se ha disparado la producción debido a la demanda por parte de la actividad minera, que han visto en este producto un estimulante para llevar a cabo sus labores cotidianas.

En el encuentro de conocedores realizado en septiembre de 2013, se generó una pequeña reflexión sobre el impacto, que podría tener culturalmente el enfoque económico del mambe. Se discutía, que no solamente el mambe se estaba comercializando, también el ambil, sin embargo, el caso se centralizó en el mambe. Los conocedores manifestaron que la situación comercial del mambe había llegado a un punto, donde su venta es difícilmente controlable. Mas aún, dentro de la cultura se dice que “el mambe no se mezquina” y que esa fue la puerta para que el “blanco” conociera el mambe. Por otra parte, justifican el comercio del mambe dada las escasas alternativas económicas existentes en la región y esto se sanaba o curaba a partir del precepto cultural de “que el mambe es como usted lo nombre”, por ejemplo, “mambe de venta para beneficio mío y el de mi familia”, sería una justificación y razón valedera para su comercio.

Sin embargo, no se tuvo una real conclusión y queda aún sobre la mesa la discusión sobre los impactos que puedan ocasionar este tema, ya que tradicionalmente el mambe o la coca, específicamente, tiene un manejo que compromete al hombre, en un trabajo continuo para mantener su producción y su palabra, como también posee dietas o reglas para su consumo y de ello es responsable la persona que le da la primera *mambeada* a otra.

La yuca, específicamente la yuca brava (*juj+* en uitoto), es la materia prima por excelencia para la preparación de una gran variedad de productos; productos que están mucho más relacionados culturalmente con la etnia uitoto, a excepción de la fariña que es un producto adoptado pero de alto consumo. Los productos de la yuca brava deben pasar por un procedimiento para eliminar el contenido toxico, *júqui* en uitoto, para poder ser consumido de diferentes maneras.



Foto 19: La hoja de coca, materia prima para el mambe (Mendoza D., 2012).

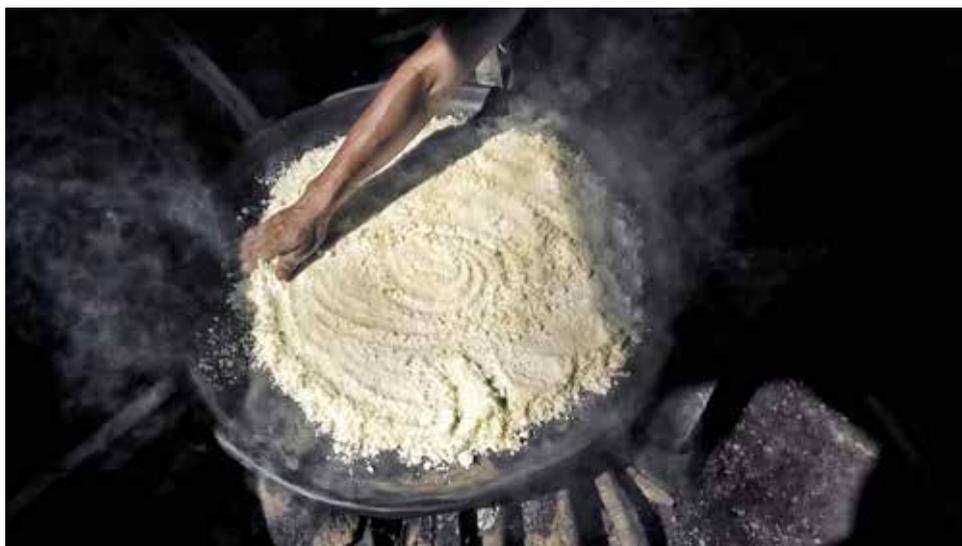


Foto 20: Preparación del casabe, uno de los principales productos de la yuca (Mendoza D., 2012).

La yuca es una especie vegetal muy versátil, de la cual se pueden obtener gran variedad productos alimenticios. También se dice que su producto tóxico, puede ser utilizado para la elaboración de fungicidas; de esta forma

la planta es aprovechada casi en su totalidad. Además de la yuca brava, *jují*, existen otras tres variedades de yuca de uso muy particular; la yuca de tomar o de manicuera (*parekaj+* en uitoto), que es utilizada para preparar una bebida muy especial denominada manicuera (*juíñoi* en uitoto) y finalmente, se encuentra la yuca común o yuca dulce (*maikaj+* en uitoto), que es la que comúnmente se consume cocinada.

En la tabla 9, se relacionan algunos productos importantes, resultantes de la yuca que pueden ser ofrecidos directamente desde la chagra o mediante algún otro procedimiento.

Tabla 9. Principales productos elaborados a partir de la yuca.

Nombre del producto	Materia prima	Descripción
Casabe (<i>d'ango</i>)	Yuca brava (<i>juj+</i>)	Torta seca
Fariña		Producto granulado: es introducido
Arepa (<i>tonico</i>)		Torta de masa de yuca
Almidón (<i>jau+y+q+</i>)		
Casarama (<i>yomaq+=tucupí</i>)		Miel obtenida de mermar al calor el zumo de la yuca
Caldo fermentado (<i>rai=jedoi</i>)		Caldo de zumo de la yuca
Envuelto de masa (<i>juar+</i>)		Masa de yuca envuelta en hoja de platanillo que es cocinada para consumirla
Caldo de hoja de yuca (<i>jutiroi</i>)		Líquido obtenido después de fermentar la hoja de yuca amarga durante varios días
Casabe de almidón (<i>ja+y+dángo</i>)		Torta elaborada con almidón de yuca
Cahuana (<i>ja+gab+</i>)		Colada elaborada con almidón de yuca
Manicuera (<i>juíñoi</i>)	Yuca manicuera (<i>parekaj+</i>)	Caldo dulce, elaborado con la yuca de manicuera
Yuca dulce, de cocinar (<i>maikaj+</i>)	Yuca dulce (<i>maikaj+</i>)	Yuca que comúnmente se consume cocinada

Fuente: Encuentros de conocedores (SINCHI, 2012).

Potencial económico

Con el fin de estimar el potencial económico, se evaluó la producción mensual de dos chagras para dos familias diferentes, como casos especiales, seleccionadas por ser reconocidas por su actividad comercial con productos de chagra.

La primera familia evaluada reporta ocho productos de vocación comercial procedentes de la chagra. Entre estos productos se destacan: el almidón, la arepa, el casabe, la fariña, el tamal de masa, el *yomaq+*, el plátano y el mambe; sin embargo, el plátano puede considerarse insignificante y casual frente al mambe y a los productos de la yuca brava (tabla 10).

Tabla 10. Resumen de rendimiento y beneficio económico de productos de la chagra, familia 1.

Producto	Mat. prima	Cant. Materia Prima (kg)	Cant. Productos (kg)	Tiempo invertido (horas)	Beneficio	Rendimiento
Almidón	Yuca Brava	31,5	22,25	3,2	\$ 22.250,00	71%
Arepa	Yuca brava	8	3	3	\$ 15.000,00	38%
Casabe	Yuca brava	64	23,2	12	\$ 116.000,00	36%
Fariña	Yuca brava	137	61	23	\$ 252.000,00	45%
Tamal de masa	Yuca brava	18	10	4	\$ 5.000,00	56%
Yomaq+	Yuca brava, líquido	11 lt	1,5 lt	8	\$ 15.000,00	14%
Plátano	Plátano	2	2	1	\$ 24.000,00	100%
Mambe	Coca	19,4	9,2	15	\$ 460.000,00	47%
Total				69,2	\$ 909.250,00	

Fuente: Encuesta socio-económica, familia 1(SINCHI, 2012).

Siendo así, son dos las materias primas: yuca brava y hoja de coca las que son consideradas de utilidad comercial para esta familia. Observando la yuca brava, como materia prima, se identifica que existe una mayor preferencia para la elaboración de fariña con un 50.7%, seguido de casabe con un 23.7%, el almidón con el 11.9% y el tamal de yuca con el 6.7% (figura 24).

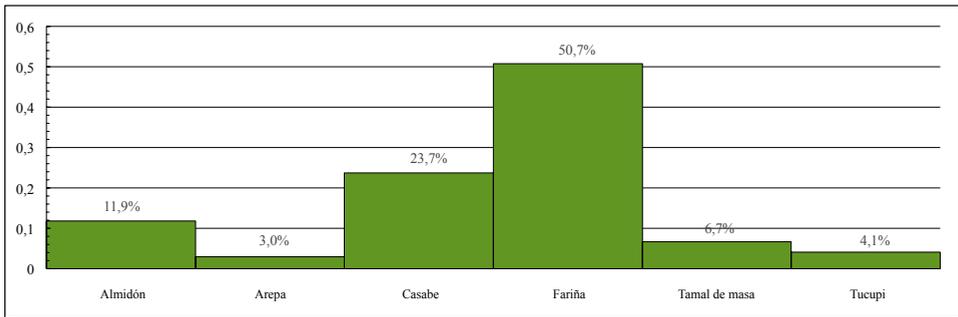


Figura 24. Distribución de productos basados en yuca brava de la familia 1, Monochoa, 2013.

Fuente: Encuesta socio-económica, familia 1 (SINCHI, 2012).

La hoja de coca por otra parte, no posee la versatilidad de la yuca brava, ya que únicamente se produce mambe, sin embargo, como más adelante se mostrará, este producto se posicionará en el primer lugar en cuanto al beneficio económico.

En cuanto al rendimiento, definido como la razón entre la cantidad producida y la cantidad de materia prima, el producto que presenta mayor valor porcentual es el almidón, con un 71.0%, y el de menor rendimiento el tucupí con el 14.0%, sin embargo, el casabe y la fariña ocupan una posición preferente como producto comercial de mayor producción, con la fariña en primer lugar. Se puede apreciar en la figura 25, un rendimiento del 45.0% para la yuca brava y un 47.0% para el mambe.

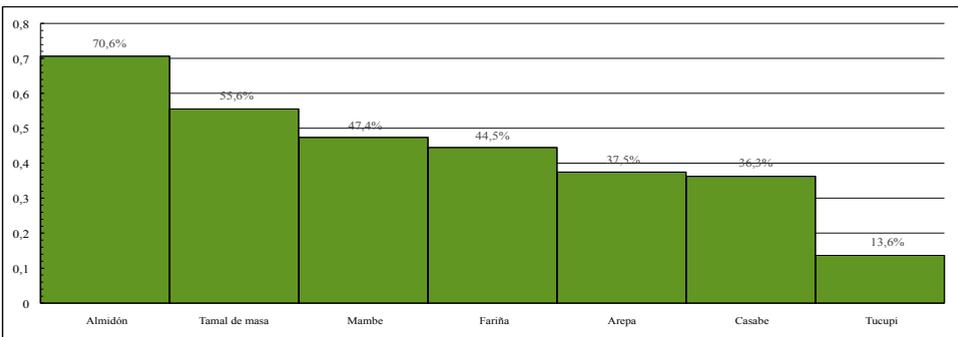


Figura 25. Rendimiento de productos comerciales para la familia 1, Monochoa, 2013

Fuente: Encuesta socio-económica, familia 1 (SINCHI, 2012).

Por su rendimiento y su relativa facilidad de obtención, el almidón podría considerarse como una buena opción económica, seguido del tamal de masa, el mambe, la fariña, el casabe, la arepa y por último el tucupí, sin embargo el producto de mayor demanda es la fariña.

Al evaluar el beneficio económico, se observa un reposicionamiento y se identifican claramente tres productos de importancia comercial: mambe (52.0%), fariña (28.5%) y casabe (13.1%), donde el mambe adquiere el primer lugar de la oferta comercial para esta familia, como se aprecia en la figura 26.

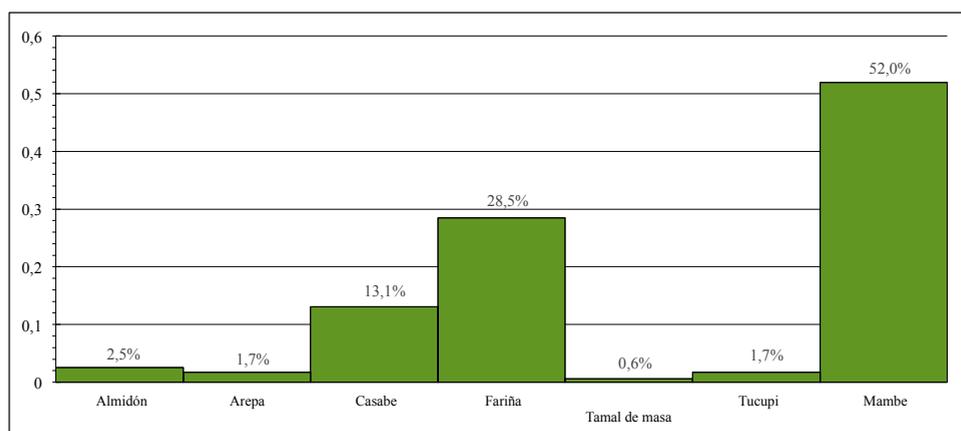


Figura 26. Distribución del beneficio económico de la familia 1, Monochoa, 2013

Fuente: Encuesta socio-económica, familia 1 (SINCHI, 2012).

Finalmente, es importante mostrar que esta familia invierte 2.3 horas diarias, para la elaboración de productos comerciales de la chagra. Si se consideran 8 horas productivas por día, el 29.0% del tiempo es dedicado a la producción comercial de la chagra, sin tener en cuenta el tiempo dedicado al mantenimiento de la chagra, traslado de la materia prima, etc., quedando un 71.0% del tiempo disponible para otras tareas cotidianas de la familia.

De la encuesta realizada a esta familia sobre el costo que representa suplir sus necesidades básicas de alimentación, salud, educación y otros, se obtiene que mensualmente requiere como mínimo de \$1.800.000, para sostener las 11 personas que componen su núcleo familiar. Con la producción evaluada y teniendo en cuenta los precios locales, esta familia obtiene un beneficio de \$909.250 mensuales, lo que significa que el beneficio económico que le ofrece la chagra no es suficiente para suplir sus necesidades

básicas, lo que obligaría a la familia a buscar otras fuentes económicas alternas para cubrir la totalidad de sus necesidades.

Como se puede apreciar en la tabla 11, la segunda familia evaluada utiliza dos materias primas, yuca brava y hoja de coca, para obtener cuatro productos, almidón, casabe, fariña y mambe.

Tabla 11. Resumen de rendimiento y beneficio económico de productos de la chagra, familia 2.

Producto	Mat. prima	Cant. Materia Prima (kg)	Cant. Productos (kg)	Tiempo invertido (horas)	Beneficio	Rendimiento
Almidón	Yuca Brava	5	3	3	\$ 3.000,00	60%
Casabe	Yuca Brava	93,5	35,2	16	\$ 176.000,00	38%
Fariña	Yuca Brava	62,5	29	12	\$ 101.500,00	46%
Mambe	Coca	10,5	4,41	21	\$ 220.500,00	42%
Total			67,2	52	\$ 501.000,00	

Fuente: Encuesta socio-económica, familia 2 (SINCHI, 2012).

Evaluando la yuca como materia prima, esta familia destina el 58.1% para producir casabe, 38.8% para producir fariña y 3.1% para producir almidón, mostrando una especialización en la producción del casabe y la fariña, como se aprecia en la figura 27.

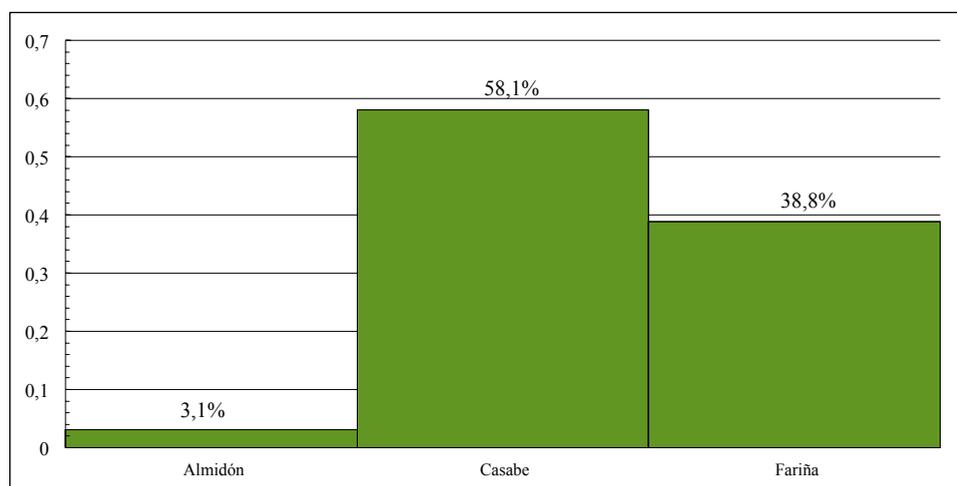


Figura 27. Distribución de productos basados en yuca brava, para la familia 2, Monochoa, 2013.

Fuente: Encuesta socio-económica, familia 2 (SINCHI, 2012).

La hoja de coca, al igual que en el caso de la familia 1, invierte toda la materia prima para la elaboración de un solo producto: el mambe.

La producción del almidón tiene el mayor rendimiento, 60.0%, y el de menor rendimiento es el casabe con el 37.6%. Por su parte, para la fariña y el mambe se muestra un rendimiento del 46.4% y 42.0% respectivamente, como se observa en la figura 28. Igual que en el caso anterior, la producción de almidón podría ser considerada como una buena opción económica, sin embargo, la demanda favorece a la fariña.

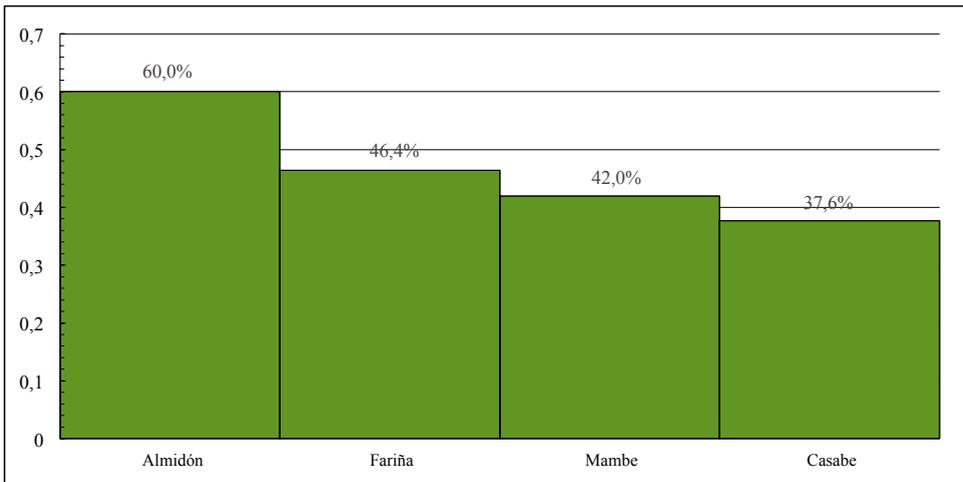


Figura 28. Rendimiento de productos comerciales para la familia 2, Monochoa, 2013.

Fuente: Encuesta socio-económica, familia 2 (SINCHI, 2012).

En cuanto al beneficio económico, la producción de mambe es la que más aporta a la economía familiar con un 44.0%, seguida por el casabe con un 35.1% y la fariña con el 20.3%, el almidón muestra una renta insignificante. Desde el punto de vista de la materia prima, la yuca brava es la que mayor aporte económico, dada la diversificación de sus productos, tal como se puede apreciar en la figura 29.

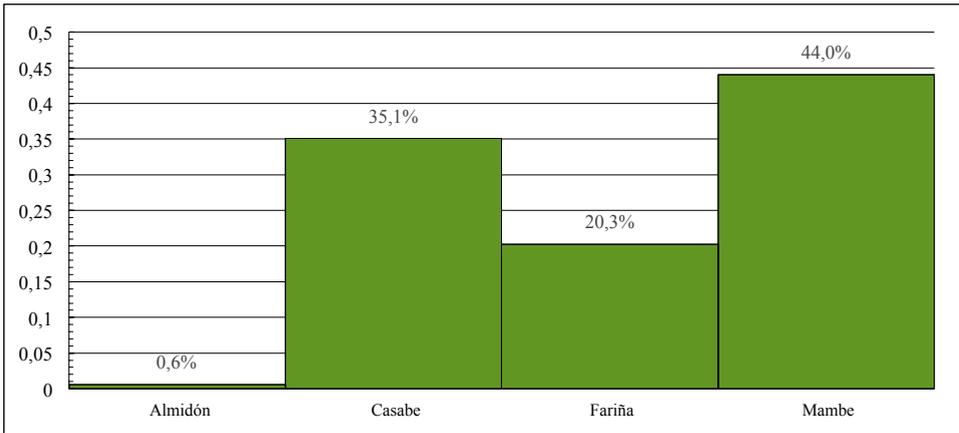


Figura 29. Distribución del beneficio económico de la chagra, para la familia 2, Monochoa, 2013.

Fuente: Encuesta socio-económica, familia 2 (SINCHI, 2012).

Esta familia invierte 1,7 horas diarias para elaborar productos para la venta, así el 22.0% del tiempo es dedicado a la producción de productos alimenticios de la chagra, nuevamente sin tener en cuenta el tiempo que se dedica al mantenimiento de la chagra, la cosecha y otras actividades previas a la actividad propia de producción.

La encuesta socio-económica realizada a esta familia, revela que para cubrir las necesidades básicas para el sostenimiento de las 6 personas del núcleo familiar requiere de \$1.200.000 mensuales; el beneficio mensual que obtiene esta familia por la venta de sus productos es de \$501.000 mensuales. Al igual que como ocurre con la familia 1, el beneficio económico que le ofrece la chagra no es suficiente y seguramente requiere de otras alternativas económicas, que cubra el total de sus necesidades.

De acuerdo con lo anterior se infiere que son dos las materias primas que representan a la chagra como alternativa económica: la yuca brava y la hoja de coca, y cuatro los productos: almidón, mambe, casabe y fariña. Sin embargo, vale la pena preguntarse y evaluar las posibilidades económicas de otros productos de la chagra como frutas y otros tubérculos además de la yuca brava, por lo menos a nivel local.

El mambe se muestra como el producto de mayor aporte económico, dada su demanda por parte de las balsas mineras y por el alto precio que son capaces de pagar, \$60.000/kilo. Lo que ha convertido a las balsas en los lugares predilectos para la venta de, no solo mambe, sino también de

otros productos de chagra, cacería y pesca, a precios elevados. De esta manera la población del común se ha visto afectada, hasta cierto punto, por esta preferencia que se tiene por las balsas para la venta de productos locales, no solamente en el sentido del abastecimiento alimenticio, también por los altos precios que se establecen.

Aunque los dos casos presentados no pueden considerarse como muestras representativas, si arrojan información que vislumbra el comportamiento económico de la chagra, lo cual la estaría proyectando como una alternativa económica.





Capítulo 5
Disponibilidad de suelos

Capítulo 5:

Disponibilidad de suelos

Uno de los propósitos de este trabajo, a solicitud de las autoridades locales, fue la de realizar un estimativo de la disponibilidad de suelos, teniendo en cuenta que de forma subjetiva y de acuerdo a su conocimiento y experiencias de uso sobre el territorio, el resguardo cuenta con unas áreas que no son aptas para el establecimiento de las chagras, ya que son superficies rocosas y de sabana. En este sentido, como valor agregado y a solicitud de las autoridades, se realizó un estimativo a partir de trabajos realizados por el Instituto SINCHI sobre coberturas de suelos para 2007 (figura 30), utilizando la metodología Corine Land Cover adaptado para Colombia y el estudio general de suelos realizados por el IGAC y Corpoamazonia en el 2003.

Para realizar el estimativo se definieron los siguientes pasos: i) del mapa de coberturas se identificaron y excluyeron las áreas que no presentan aptitud para cultivos como son los pastos limpios y los herbazales rocosos abiertos, ii) del mapa de unidades cartográficas para suelos se identificaron y excluyeron las áreas que no presentan aptitud para cultivos como los de afloramiento rocosos sobre mesas y mesetas, iii) se cruzaron las capas resultantes obteniendo un primer resultado sobre áreas disponibles para cultivos tradicionales, por último, iv) teniendo en cuenta que, por experiencia, la población prefiere los lugares cercanos a los ríos y hacia las faldas, se cruzó la capa obtenida en el paso anterior con la curva de nivel correspondiente a 200m, esta última capa resultante, permitió realizar el estimativo final de disponibilidad de suelos.

El resguardo es una propiedad colectiva creada para garantizar a las familias indígenas allí asentadas, un desarrollo con identidad, tal como reza en la Constitución Política de Colombia. El componente suelo de esta porción de terreno, cobra gran importancia, ya que sobre ella es que se

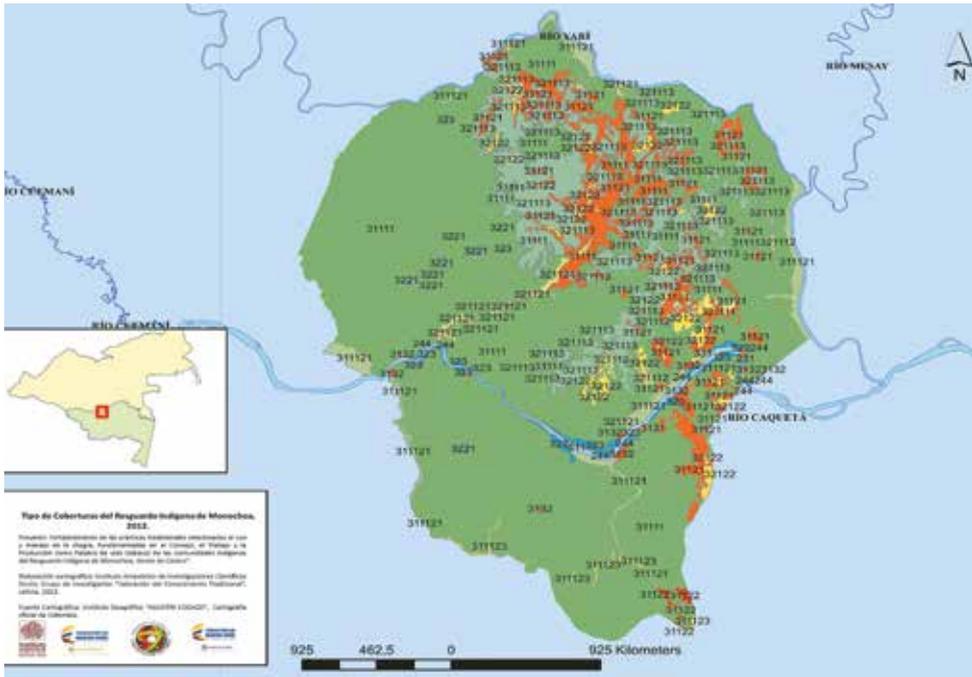


Figura 30. Tipo de Coberturas del Resguardo Indígena de Monochoa, 2007. Fuente: Estudio de coberturas, (SINCHI, 2010).

desarrolla toda la actividad agrícola de la chagra, base de la seguridad alimentaria y garantía de cohesión social, dentro de otros importantes beneficios. Dicho recurso es susceptible al desgaste por la presión continua, sin embargo, el sistema agrícola tradicional chagra, posee la bondad asociada a la práctica del modo tradicional, utilizando áreas de cultivo no extensivos y diversificados, con técnicas productivas que no utilizan fertilizantes químicos, con rotación de los cultivos y con un tratamiento respetuoso por cada elemento de la naturaleza, permite su recuperación y sostenibilidad (Velez & Vélez, 1992).

Coberturas

De acuerdo al dato generado mediante análisis SIG, el resguardo de Monochoa posee en su totalidad 366.295 hectáreas. El estudio de coberturas del 2007 realizado por el Instituto SINCHI muestra que el Resguardo de

Monochoa cuenta con 17 tipos de cobertura, donde la más extensa es la de Bosque Denso alto de Tierra Firme con el 72.14%, así como se aprecia en la tabla 12 y en la figura 31, frente a un mosaico de minorías que puede ser considerados aéreas no productivas que corresponden a herbazales y pastizales sobre zonas rocosas (SINCHI, 2010).

Tabla 12. Tipo de coberturas del Resguardo Indígena de Monochoa.

CODIGO	COBERTURA	Área (Has)	%
124	Aeropuertos	54,92	0.01%
31111	Bosque Denso Alto de Tierra Firme	264.262,07	72.14%
311121	Bosque Denso Alto Inundable Heterogéneo	7.645,03	2.09%
31121	Bosque Denso Bajo de Tierra Firme	29.227,29	7.98%
3131	Bosque Fragmentado con pastos y cultivos	133,55	0.04%
3132	Bosque Fragmentado con Vegetación Secundaria	193,00	0.05%
32122	Herbazal abierto rocoso	6.656,89	1.82%
321112	Herbazal denso de tierra firme arbolado	766,69	0.21%
321113	Herbazal denso de tierra firme con arbustos	46.043,95	12.57%
321111	Herbazal denso de tierra firme no arbolado	771,23	0.21%
321121	Herbazal denso inundable no arbolado	2.019,32	0.55%
244	Mosaico de pastos con espacios naturales	140,50	0.04%
311123	Palmar	456,95	0.12%
231	Pastos limpios	34,62	0.01%
511	Ríos (50 m)	3.070,27	0.84%
323	Vegetación secundaria o en transición	4.723,17	1.29%
331	Zonas arenosas naturales	95,41	0.03%
	Total	366.294,86	100%

Fuente: Estudio de coberturas (SINCHI, 2010).

Se destacan dos tipos de coberturas con aptitudes para el establecimiento de las chagras, los Bosques densos altos de tierra firme y los Bosques densos bajos de tierra firme; cubren un total del 80.12% del territorio, la cobertura restante, 19.88%, son espacios que no tienen ninguna posibilidad para su uso en chagras y corresponden a herbazales, arenales y coberturas rocosas, existe un 2.0% de bosque inundable temporalmente utilizable y un 1.0% de vegetación secundaria en transición.

Este primer resultado daría cuenta, de que el Resguardo, como lo muestra la figura 30, posee una gran cantidad de área disponible (cod. 31111), sin embargo, la comunidad concedora del territorio expresa que no es del todo cierto, ya que se ven rodeados de áreas rocosas y de sabanas.

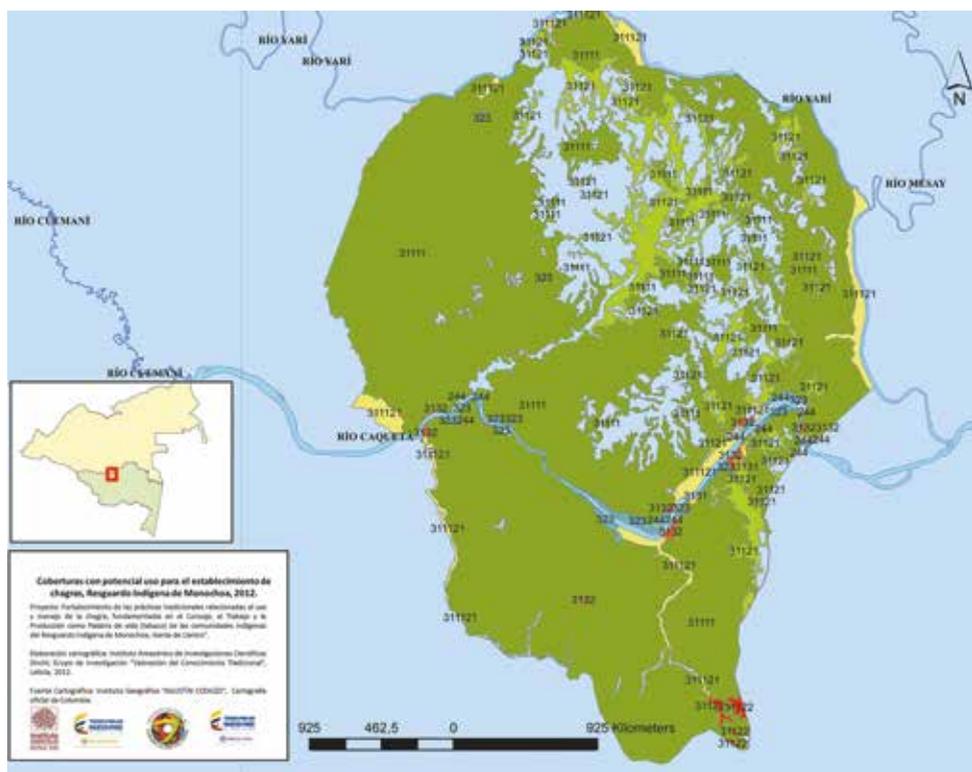


Figura 31. Mapa de Coberturas con potencial uso para el establecimiento de chagras.

Fuente: Estudio de coberturas (SINCHI, 2010).

Unidades de Suelos

Una base técnica, donde se determinaron las características externas e internas (morfológicas, físicas, químicas y mineralógicas), se clasificaron taxonómicamente, hasta nivel de subgrupo, se delimitaron las diferentes clases y se establecieron las principales limitaciones relacionadas con el uso y manejo de los suelos del Resguardo indígena de Monochoa; allí, se definió, para la región en cuestión, unas unidades cartográficas de suelos. Dicho estudio se tomó como referencia técnica para argumentar más la discusión sobre disponibilidad de suelos en el Resguardo Indígena de

Monochoa, lo cual permitió hacer una aproximación más cercana a la realidad que manifiestan los conocedores locales.

Para el Resguardo de Monochoa se identificaron, como se muestra en la tabla 13 y la figura 32, 19 unidades de suelos, donde las más extensas, con un 48.9% de cobertura, corresponden a las mesas y mesetas del macizo tectónico de afloramientos rocosos, cuya fertilidad es muy baja; y en segunda instancia se encuentran, en buena proporción, los suelos de lomerío con un 33.1% (IGAC & Corpoamazonia, 2003).

Tabla 13. Unidades de suelos identificados en el Resguardo Indígena de Monochoa.

Código	Característica de la Unidad de suelo	Has	%
AAAd	Superficiales y muy profundos; texturas gruesas y medias, bien y excesivamente bien drenados, extremada a fuertemente ácidos; saturación de aluminio alta; baja fertilidad.	51.740,98	14.13%
CA	Cuerpos de Agua	1.447,79	0.40%
LFd	Muy profundos; bien drenados; texturas medias y finas; fuerte a muy fuertemente ácidos; saturación de aluminio alta; fertilidad natural baja.	26.031,94	7.11%
LGe	Muy profundos; bien drenados; texturas medias y finas; fuerte y muy fuertemente ácidos; saturación de aluminio alta; fertilidad natural baja y muy baja.	10.300,86	2.81%
LHF	Muy profundos, bien drenados; texturas finas y medias; extremada y muy fuertemente ácidos; saturación de aluminio alta; fertilidad baja.	3.883,02	1.06%
Lid	Muy profundos; bien drenados; texturas moderadamente finas a muy finas; extremada a muy fuertemente ácidos; saturación de aluminio alta; fertilidad natural muy baja.	7.074,38	1.93%
LMa	Muy superficiales y profundos; bien y pobremente drenados; texturas moderadamente finas, excepcionalmente finas; extremada y muy fuertemente ácidos; alta saturación de aluminio y fertilidad baja.	2.647,22	0.72%
LVAc	Bien drenados, moderadamente profundos a profundos, muy fuerte a extremadamente ácidos, alta saturación de aluminio. Fertilidad muy baja	8.589,41	2.35%

Código	Característica de la Unidad de suelo	Has	%
LVA _d	Bien drenados, moderadamente profundos a profundos, muy fuerte a extremadamente ácidos, alta saturación de aluminio. Fertilidad muy baja	34.482,59	9.42%
LVA _e	Bien drenados, moderadamente profundos a profundos, muy fuerte a extremadamente ácidos, alta saturación de aluminio. Fertilidad muy baja	25.138,65	6.86%
LV _{Bai}	Muy pobremente drenados, muy superficiales, extremadamente ácidos. Fertilidad muy baja	29,96	0.01%
LVC _b	Bien a pobremente drenados, profundos a muy superficiales, extremadamente ácidos, alta saturación de aluminio. Fertilidad muy baja	3.012,44	0.82%
RDB	Muy profundos; bien drenados; texturas medias y finas; reacción extremada a fuertemente ácida; alta saturación de aluminio; fertilidad muy baja	246,45	0.07%
WA _{ai}	Pobremente a bien drenados, superficiales a moderadamente profundos, muy fuertemente a fuertemente ácidos. Fertilidad baja a moderada	11.643,51	3.18%
ZV _{Ab}	Bien drenados, profundos, muy fuerte a extremadamente ácidos, muy alta saturación de aluminio, muy baja saturación de bases y fertilidad natural muy baja	449,96	0.12%
ZV _{Bb}	Profundos a superficiales, bien drenados, extremadamente ácidos, muy alta saturación de aluminio, muy baja saturación de bases y fertilidad natural muy baja	126.344,15	34.23%
ZV _{Bd}	Profundos a superficiales, bien drenados, extremadamente ácidos, muy alta saturación de aluminio, muy baja saturación de bases y fertilidad natural muy baja	3.705,54	1.01%
ZV _{Bf}	Profundos a superficiales, bien drenados, extremadamente ácidos, muy alta saturación de aluminio, muy baja saturación de bases y fertilidad natural muy baja	32.879,27	8.98%
ZV _{Bg}	Profundos a superficiales, bien drenados, extremadamente ácidos, muy alta saturación de aluminio, muy baja saturación de bases y fertilidad natural muy baja	16.544,34	4.52%
	Total	366.192,46	100%

Fuente: Levantamiento de suelos (IGAC & Corpoamazonia, 2003).

son susceptibles a la erosión bajo condiciones de cobertura vegetal diferente a la arbórea, lo cual conduce a que su uso debe ser el forestal protector, en las lomas de pendientes empinadas y protector-productor, en los espacios ubicados en pendientes inclinadas.

Filtrando las capas que no presentan ninguna aptitud de uso para chagras, se obtienen 9 unidades de suelos, que en su mayoría corresponden a suelos de lomerío, con buenas aptitudes para el establecimiento de chagras de monte bravo y cubren un 29.0% de territorio total del resguardo, así como se observan en la tabla 14 y la figura 33.

Tabla 14. Unidades de suelo con potencial para el establecimiento de chagras.

Unidades de Suelo	Has	% (*)
LVAAd	34.482,59	9.42%
LVAe	25.138,65	6.86%
VVAai	11.643,51	3.18%
LGe	10.300,86	2.81%
LVAc	8.589,41	2.35%
Lid	7.074,38	1.93%
LHf	3.883,02	1.06%
LVCb	3.012,44	0.82%
LMa	2.647,22	0.72%
Total	106.772,08	29.0%
(*) % sobre el total del área.		

Fuente: Levantamiento de suelos (IGAC & Corpoamazonia, 2003).

Se observa en la figura 33, de manera clara, que las unidades de suelos resultantes buscan los cursos de los principales ríos como el Caquetá, Yarí y otras quebradas pequeñas como Nocaimaní, tal como manifiestan los habitantes locales, que en especial han estado utilizando las aéreas cercanas a las orillas del río Caquetá.

Los habitantes locales manifiestan preferencia por aquellos lugares bajos cercanos a las orillas de los ríos y a las zonas de faldas de montes y lomas debido a que presentan mejores condiciones, posiblemente por el arrastre de material orgánico de las partes altas que nutre las zonas. Asumiendo que una altura sobre el nivel del mar que se identifique con las preferencias locales es de 200m, además porque es la única base técnica con que se cuenta, se realizó una intersección con las unidades de suelo

denso de tierra firme alto y bajo, con una aptitud de uso forestal protector-productor de muy baja a baja fertilidad, como se puede apreciar en la figura 34. Este resultado, de manera preliminar, corrobora la versión de los habitantes sobre las baja proporción de áreas disponibles para cultivos con respecto al área total del resguardo.

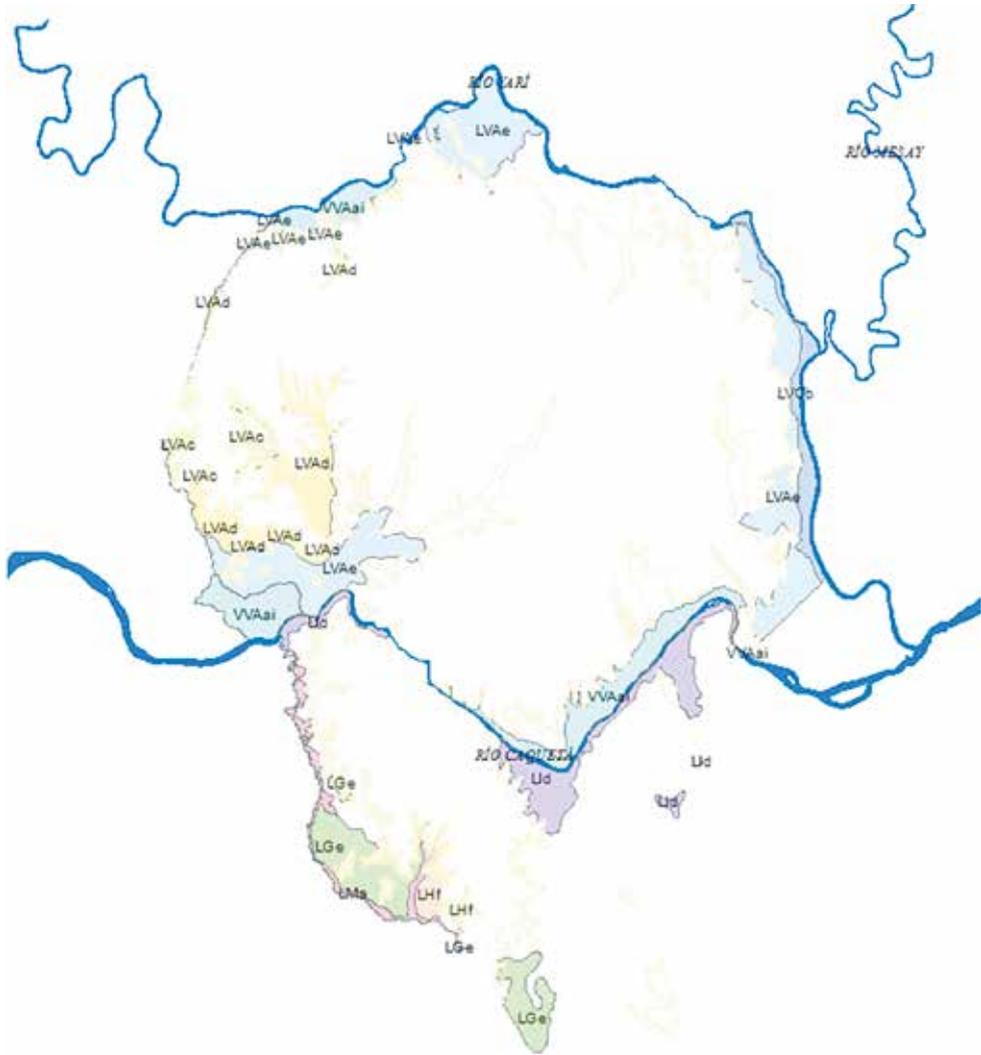


Figura 34. Mapa de unidades de suelos con potencial uso para chagras a una altura de 200mts.

Fuente: Levantamiento de suelos (IGAC & Corpoamazonia, 2003).

Espacios utilizados

El bosque denso alto de tierra firme que cubre el 72.0% del resguardo, puede ser considerado como espacio potencial para el establecimiento de chagras de monte bravo. Sin embargo, como se observa en la figura 35, donde se ubicaron las 75 chagras evaluadas, hay preferencia por aquellos lugares cercanos a los principales asentamientos humanos o comunidades y cerca a la orilla del río.

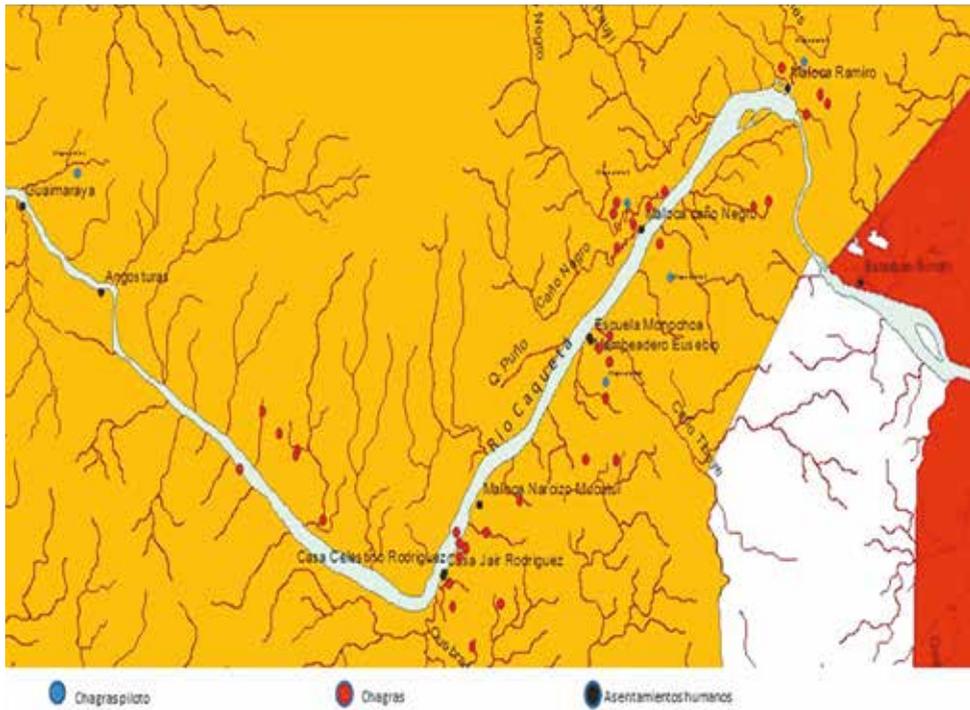


Figura 35. Mapa de ubicación de chagras en el Resguardo Indígena de Monochoa hacia las márgenes del río Caquetá.

Fuente: Mapa de resguardos (IGAC, 2010).

Sobre Vegetación Secundaria o en Transición, 1.0% de la cobertura del resguardo, están establecidas el 80.0% de las chagras muestreadas, a lo largo del río Caquetá. Se nota que la gran mayoría de las chagras se encuentran ubicadas hacia el margen del departamento del Amazonas y en menor cantidad en la orilla correspondiente al departamento del Caquetá, debido a que éstas son áreas de alto grado de inundación. Estas son zonas que se encuentran en un proceso de recuperación hacia vegetación secundaria, debido a que, posiblemente, tuvieron una gran presión en tiempos

de la colonia penal de Araracuara, desde 1938 hasta 1971. En el momento actual, persiste la presión en estas zonas, lo cual no estaría permitiendo a estos suelos y su cobertura llegar a un estado de desarrollo superior. Esta situación es justificada por la población local, por la facilidad de acceso hacia sus cultivos por vía fluvial y con transporte mecanizado, y además, porque se considera que los suelos cercanos a las orilla de los ríos son de mejor calidad debido a que, siendo las zonas de menor altura del territorio, recae sobre ellos por efecto de arrastre, gran cantidad de materia orgánica de las partes altas enriqueciéndolos.

Por otra parte, la población del resguardo se concentra en seis asentamientos humanos, luego se podría afirmar, que existen seis zonas de presión de los suelos definidas por dichos asentamientos (Figura 35). Las áreas utilizadas por cada familia adquieren un carácter de propiedad y en muchos casos se consideran hereditarios, lo que ha generado ciertos conflictos de posesión; por ejemplo, existen casos, en que cuando una familia pretende utilizar rastrojos antiguos, estos son reclamados por miembros de la línea familiar de quienes establecieron dichos cultivos. Los anteriores son los argumentos, muy relativos para que la población experimente una escasez de espacios para el establecimiento de chagras.

Calidad de suelos

Otra situación que restringe aún más las áreas disponibles para cultivos es la calidad de los suelos. Dentro del 17.12% del territorio identificado como zonas disponibles para los cultivos tradicionales, existen sectores con diferentes condiciones de calidad según la clasificación local; para el caso de los uitoto, el suelo conocido como *jíuq+ngo*, es el de mejor calidad, seguido de *éyikngo* y *cóninyngo*.

Con el fin de tener una aproximación sobre la calidad de suelos se realizó un muestreo sobre el área que se identificó como de uso potencial para chagras, en cercanías de la rivera del río. Se analizaron 32 muestras de suelo a una distancia de la orilla de aproximadamente 200m., como se muestra en la figura 36, tanto del lado del departamento de Caquetá como del lado del departamento de Amazonas; sin embargo hacia el lado del Caquetá, se observa un vacío, que no fue muestreado debido a que es un sector inundable.

Las muestras fueron sometidas a un análisis físico-químico en los laboratorios de suelos del IGAC, con el fin de evaluar la calidad de estos



Figura 36. Mapa de ubicación de puntos de muestreo de suelos para análisis.

Fuente: Estudio de coberturas (SINCHI, 2007).

suelos. De manera general se observa que los suelos son bien conservados, del tipo arcilloso, con moderada fertilidad y con una cantidad de bases totales baja, pero dentro de lo normal para estos tipos de suelos; el pH, igualmente se encuentra dentro del rango normal, muy fuertemente ácido.

Al realizar la evaluación de presencia de carbono, se observa que el 90.3% de las muestras se encuentran en el rango de medio a alto, lo que significa que estos espacios poseen buena acumulación de materia orgánica favorable para los cultivos. Podría decirse que el 61.0% del área en evaluación no ha recibido una presión considerable (figura 37). El promedio de presencia de carbono (3.1%) en las 32 muestras, permite deducir que esta área, en términos de suelos, son lugares bien conservados.

Respecto al fósforo, como factor determinante para evaluar la fertilidad de los suelos, se observa que es bastante crítica, ya que el 71.9%, de las muestras se encuentran en un rango de bajo, tal como lo presenta la figura 38. Considerando que el fósforo es un factor determinante para la formación de las raíces, la floración, la maduración, y la formación de las semillas; el promedio de la presencia de fósforo, 9.9 mg/Kg, conduce a afirmar que los suelos del área en evaluación son suelos de muy baja fertilidad, lo que prevé una muy baja producción en los cultivos de las chagras. Existe un caso muy especial, que mostró una concentración de

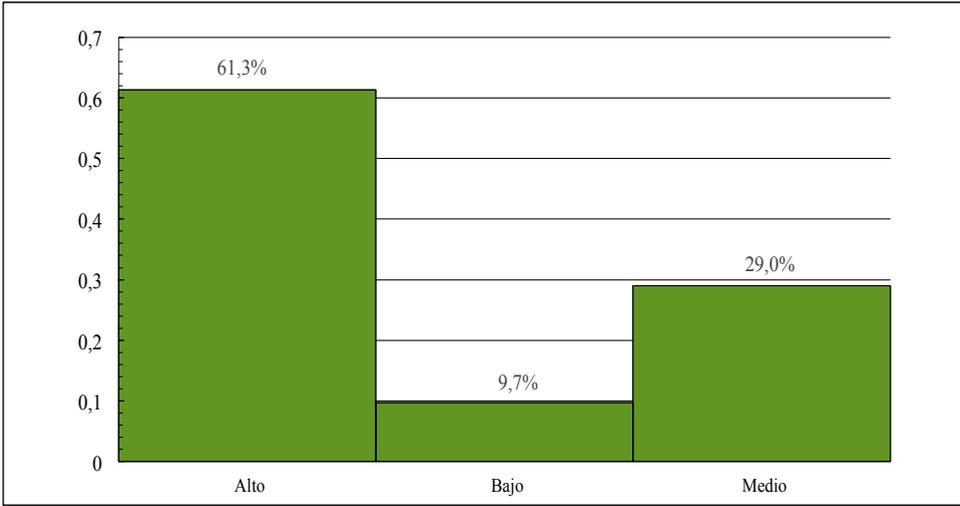


Figura 37. Presencia de carbono (Ca) en muestras de suelo, Monochoa 2013.

Fuente: Análisis de suelos, a partir de resultados del laboratorio de IGAC (SINCHI, 2012).

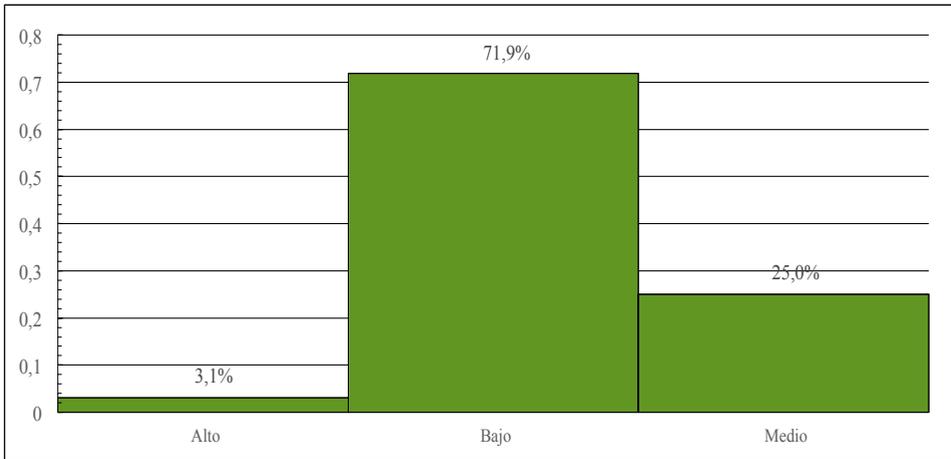


Figura 38. Presencia de fósforo (P) en muestras de suelo, Monochoa 2013.

Fuente: Análisis de suelos, a partir de resultados del laboratorio de IGAC (SINCHI, 2012).

59.9 mg/Kg, que vale la pena examinar con más en detalle en otra oportunidad ya que supera el promedio de las demás muestras.

Por otra parte, de acuerdo al conocimiento local uitoto, el 72.0% de las muestras se encuentran dentro de la clasificación de productivos (*jitukngo*, *éy+kngo* y *cóniy+nngo*) donde el 56.3% está clasificado como *jitukngo* (figura 39), considerado como el mejor suelo para el establecimiento de chagras.

Intentando establecer una relación entre las variables técnicas y la clasificación local de suelos, se identifica una lejana afinidad con los niveles que define la concentración de fósforo, observando que a partir de una concentración de 6.1 mg/Kg, la mayor parte de las muestras están clasificadas como *jitukngo* (tabla 15).

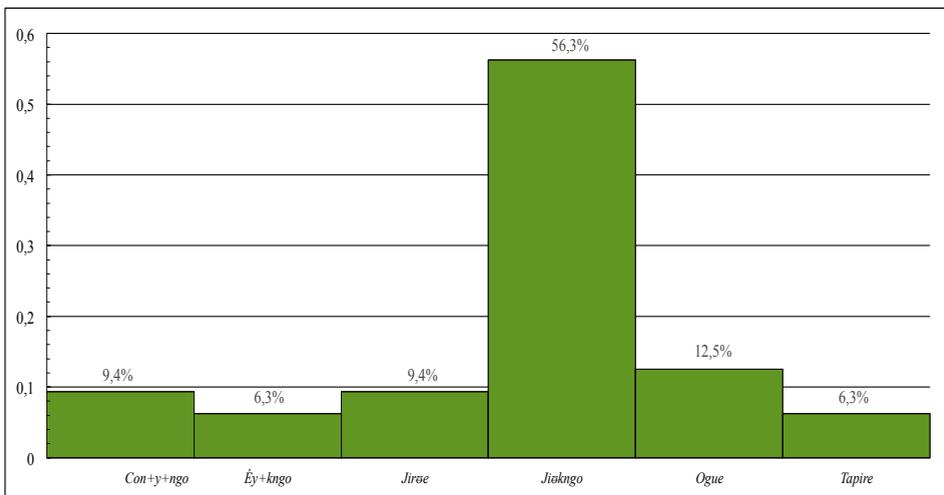


Figura 39. Distribución de suelos, según el conocimiento tradicional.

Fuente: Análisis de suelos, a partir de resultados del laboratorio de IGAC (SINCHI, 2012).

Tabla 15. Clasificación local de suelos respecto al contenido de fósforo.

Fósforo mg/kg	Clasificación IGAC	Clasificación Local	Fósforo mg/kg	Clasificación IGAC	Clasificación Local
0.36	Bajo	Ogue	0.56	Bajo	Con+y+ngo
1.3	Bajo	Tapire	14.2	Bajo	Jitkngo
1.3	Bajo	Éy+kngo	7.2	Bajo	Jitkngo
2.1	Bajo	Jiræ	6.8	Bajo	Jitkngo
3.4	Bajo	Éy+kngo	8.7	Bajo	Jitkngo
3.6	Bajo	Con+y+ngo	3.2	Bajo	Jitkngo
3.9	Bajo	Jitkngo	2.4	Bajo	Jitkngo
4.1	Bajo	Ogue	14.5	Medio	Tapire
4.3	Bajo	Ogue	15.8	Medio	Jitkngo
6.1	Bajo	Jitkngo	16.4	Medio	Jitkngo
6.3	Bajo	Jitkngo	19.2	Medio	Jitkngo
6.8	Bajo	Jitkngo	19.9	Medio	Ogue
7.0	Bajo	Jitkngo	21.7	Medio	Jiræ
7.9	Bajo	Jiræ	23.5	Medio	Jitkngo
10.3	Bajo	Jitkngo	29.5	Medio	Jitkngo
3.4	Bajo	Con+y+ngo	59.9	Alto	Jitkngo

Fuente: Análisis de suelos, a partir de resultados del laboratorio de IGAC (SINCHI, 2012).

Los resultados de laboratorio corroboran lo ya conocido de los suelos amazónicos. Sin embargo, no fue posible establecer una compatibilidad entre los conceptos técnicos y los tradicionales, a pesar de que, por una parte, la mayoría de las muestras se clasifican como de buena fertilidad, de acuerdo al concepto tradicional y por otra, la presencia de carbono afirman que son suelos bien conservados y aptos para los cultivos tradicionales. Es posible que las muestras no sean lo suficientemente representativas y se requiera de una evaluación más detallada y dedicada, que tenga en cuenta los antecedentes de uso y presión, además de las variables normales que definen la fertilidad y una comprensión más profunda sobre el conocimiento tradicional que se tiene de los suelos.

Aunque la existencia de estudios técnicos de suelos y/o coberturas sobre el resguardo proporciona fundamentos valiosos para conocer el territorio desde el punto de vista científico, es discutible el aprovechamiento de esta información por parte de sus dueños, la población indígena, toda vez que los fundamentos, definiciones y/o metodologías utilizadas son

difícilmente asimilables por la población local dada sus formas particulares de *ver y manejar su espacio*. El éxito que se tenga en la gestión del territorio depende en gran medida de la acción que realicen sus propios habitantes basados en alguna estructura de conocimiento arraigada a sus formas de vida e idiosincrasia; son estas estructuras, fundamentos y metodologías particulares las que deberían ser consideradas como base en un proceso de ordenamiento ambiental, que de acuerdo al análisis expuesto en este capítulo, es necesario. Es importante tener en cuenta que, según los conceptos tradicionales, el territorio ya está ordenado desde un principio, sin embargo, las actuales situaciones ambientales ameritan una actualización de éste primer ordenamiento.



Capítulo 6
Abuelos y abuelas, adultos,
jovenes y niños; una relación
de aprendizaje



Capítulo 6:

Abuelos y abuelas, adultos, jóvenes y niños; una relación de aprendizaje

Más allá de una convocatoria social para el desarrollo de un proyecto, este trabajo se convirtió en una oportunidad para el reencuentro intergeneracional que posibilitó en buena medida, una interrelación de aprendizaje y enseñanza entre generaciones que se han distanciado a raíz de la desorientación cultural actualmente presente.

La chagra con sus fundamentos y sus valores, fue la herramienta de integración de tres niveles generacionales, ancianos y ancianas, hombres y mujeres adultos y jóvenes/niños, que se unieron en un diálogo de intercambio y transmisión de conocimiento. Como fundamento de vida, la chagra es un elemento transversal dentro de la estructura social de la *Gente de Centro*; de ella se alimentan los principios de la gobernabilidad, la salud, la educación, la abundancia y del control de la naturaleza. Es importante por lo tanto, garantizar que dichos fundamentos prevalezcan a pesar del efecto de las dinámicas externas, que inducen cambios al interior de estas sociedades; el fortalecimiento de los mecanismos de transmisión de la palabra o conocimientos puede ser una estrategia.

Garantizar la transmisión de la palabra, *narue rapue*, como se conoce en términos generales por los uitoto, al conjunto de normas y enseñanzas que encierra los fundamentos para mantener la vida, es una de las estrategias para el mantenimiento de la identidad cultural de estos pueblos. La metodología tradicional para el desarrollo de cualquier actividad podría organizarse en tres fases muy generales, según los conocedores tradicionales: i) *el pensamiento*, que se refiere a la concepción y organización de una idea para realizar una actividad, ii) *la palabra*, es la promulgación de realizar la actividad, después de tenerla organizada en el pensamiento y iii) *la obra*, que es la materialización del pensamiento; *hacerlo amanecer*, es la frase utilizada comúnmente para referirse a este término. Esta concepción de planificación, la chagra como herramienta de trabajo y el recurso humano

compuesto por los tres grupos generacionales, fueron la base metodológica para llevar a cabo esta experiencia de transmisión de conocimiento.

La concepción de este proyecto fue el primer paso, y se realizó a partir de diálogos internos con las autoridades tradicionales y líderes de la comunidad de Monochoa, tras la evaluación de las estado crítico por el que pasa la chagra y su conocimiento asociado. Tras la decisión de las autoridades de realizar alguna acción para fortalecer la práctica de la chagra, se formuló el proyecto y se socializó con la comunidad de Monochoa, donde se tomó la decisión de ampliar su cobertura a nivel de resguardo. A partir de allí se gestionó el apoyo económico y técnico con el Instituto SINCHI y el Ministerio de Cultura, y se organizó a las comunidades para el desarrollo de las actividades.

Los conceptos y fundamentos de la chagra, fueron la base de información para este ejercicio de transmisión de conocimiento, a la vez, se convirtió ella misma en el objeto del fortalecimiento, al igual que sus actores.

Se definieron roles para los tres grupos de actores generacionales identificados: *i)* los ancianos, conformado por las abuelas y abuelos considerados como conocedores tradicionales, cuya experiencia e información adquirida de sus antecesores, actuaron como fuente de conocimiento, *ii)* los adultos, con su energía y capacidad para dirigir, fueron los dinamizadores del proceso, y *iii)* los jóvenes y niños, considerados como los sabedores del mañana, actuaron como receptores del conocimiento.

La función de los conocedores tradicionales fue la de capacitar teóricamente a un grupo seleccionados de adultos, identificados como dinamizadores en todo lo concerniente al tema de la chagra. Pero antes se debían garantizar las condiciones mínimas para que estos conocedores llevaran a cabo su misión de transmisión de conocimiento; la condición fue la adecuación de sus *mambeaderos*. Así, se mejoraron y adecuaron físicamente cinco *mambeaderos* donde los dinamizadores consultaban a los conocedores, para consolidar sus conocimientos acerca de la chagra.

Los dinamizadores fueron capacitados por los conocedores y conocedoras en diferentes espacios: *mambeadero*, chagra, reuniones generales, actividades de investigación, inventarios, encuestas, etc., y en un evento general fueron evaluados y corregidos con el fin de que tuviesen bien claros sus conocimientos para continuar con la siguiente etapa: la transmisión hacia los niños y jóvenes.

La misión de los dinamizadores a partir de su capacitación, fue la de retransmitir el conocimiento adquirido a un grupo de 27 niños y jóvenes. Esta actividad se realizó en dos etapas: la primera de forma teórica en el



Foto 21: Construcción y adecuación de mambeaderos (Mendoza D., 2012).



Foto 22: Momento de capacitación a dinamizadores (Mendoza D., 2012).

espacio de los mambeaderos. En este espacio los dinamizadores, transmitieron el conocimiento adquirido a los jóvenes y niños en los mambeaderos, con la asistencia de un anciano conocedor de tradición maloquera; fue una gran experiencia, tanto para los niños como para los ancianos quienes los expresaron así: “... *es un aliento para nosotros verlos, sentirlos y brindarles alimentos propios de nuestra gente...*”: palabras del conocedor Eusebio Mendoza (SINCHI, 2012).



Foto 23: Anciano dialogando con niños de la escuela del Resguardo de Monochoa (Mendoza D., 2012).

Luego la teoría adquirida debía ser fortalecida con la práctica, para lo cual se establecieron dos chagras piloto, donde se aplicaron los fundamentos teóricos de una chagra tradicional, con el fin de que sirvieran de modelo y referencia para los procesos de fortalecimiento y como escuela práctica en los procesos de educación propia. Esta actividad fue dirigida especialmente por las conocedoras, considerando que son ellas quienes poseen el conocimiento y la experiencia en el uso y aprovechamiento de la chagra.

Se realizaron dos salidas pedagógicas con los niños de la escuela del Resguardo, con el fin de complementar la información teórica recibida en los mambaderos con la práctica, y como estrategia para promover su participación en las actividades de la chagra.

La charlas y las salidas a campo, como lo manifestaron los conocedores, son de gran trascendencia; sin embargo fue importante conocer qué tanto del conocimiento recibido en los mambaderos quedó dentro de los niños. Para ello se acordó que demostraran sus conocimientos mediante dibujos que se presentaron en un concurso de expresión artística donde se calificó su capacidad de expresión y argumentación. Esta actividad causó sorpresa por la calidad artística demostrada y por el detalle al plasmar las especies de la chagra en sus dibujos y por el conocimiento demostrado en sus exposiciones.



Foto 24: Jóvenes estudiantes en actividad pedagógica de campo (Mendoza D., 2013).



Foto 25: Niños del Resguardo de Monochoa reconociendo la mata de tabaco (Mendoza D., 2013).

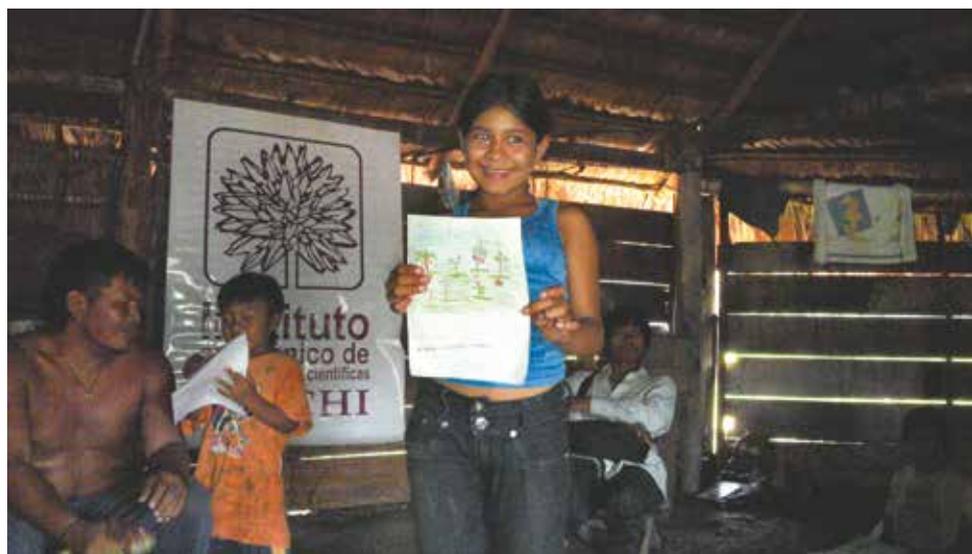


Foto 26: Niños expresando su conocimiento sobre la chagra (Mendoza D., 2013).



Foto 27: Se debe motivar a las nuevas generaciones estimulando e incrementando su conocimiento (Mendoza D., 2013).

Lo anterior demostró, que existe un gran potencial en los niños y jóvenes para recibir e interiorizar cualquier tipo de información y son ellos la esperanza para salvaguardar el conocimiento tradicional.

A manera de conclusión, se identificó que la estrategia planteada tiene un gran potencial, para ser aplicado en los procesos de fortalecimiento cultural, sin embargo, se deben realizar mejoras; la metodología, el rol de los actores y los temas de capacitación deben estar bien definidos y mejor estructurados, como también, se debe propender por el compromiso general de los actores para llevar a cabo las actividades.

Por otro lado, se demostró que existe un gran potencial de receptores de información representados por jóvenes y niños, que deben ser motivados para escuchar la palabra en los mambaderos y llevarlos a la práctica en las labores de la chagra. Esto podría contrarrestar el sentimiento de desaliento y tristeza de los sabedores al ver sus *asientos* vacíos en los mambaderos, y de las sabedoras, al no contar con el seguimiento a los trabajos de chagra por parte sus hijas y/o nietas, los que se expresa como la indiferencia de la generación actual hacia la práctica de las costumbres tradicionales, “*los jóvenes ya no quieren escuchar la palabra en el mambadero y las muchachas ya no quieren ir a la chagra*”: Encuentro de conocedores, Resguardo Indígena de Monochoa (SINCHI, 2012).



Foto 28: Las sillas vacías que en un futuro deberían ocupar los actuales niños de la Gente de Centro (Mendoza D., 2013).

Finalmente, vale resaltar las palabras de unos de los conocedores que compartió con los niños y jóvenes durante el proceso: “... *la palabra nunca se va a acabar porque aún existen los nietos del tabaco, la coca y la yuca dulce, pero se necesita de un mayor compromiso de nosotros los adultos y de los ancianos hacia la juventud, también de las instituciones y otras entidades para que esta base social logre sostener nuestra cultura para un buen futuro*”: palabras del conocedor Eusebio Mendoza en salida pedagógica (SINCHI, 2012).





**El amanecer de la chagra:
reflexiones**

El amanecer de la chagra: reflexiones

A lo largo de su historia, las comunidades indígenas del sector de Aracuara han debido afrontar diferentes dinámicas que los han impactado directa e indirectamente: la cauchería, la evangelización, la caza para obtención de pieles de animales silvestres, la extracción de maderas, la minería, los conflictos armados, y el narcotráfico, son algunos ejemplos de ello. Particularmente los fenómenos de la evangelización y la cauchería dieron inicio a la desintegración social y cultural en grandes dimensiones, que llevó al exterminio de diferentes clanes y a la disminución demográfica de muchos pueblos indígenas amazónicos, a tal punto que las actuales generaciones se consideran como *huérfanos*. Sin embargo, como dicen los abuelos, pesar de todas estas situaciones adversas, “*mientras la gente mam-bee coca, chupe ambil y tome manicuera, la palabra siempre va a estar viva; dicen también, la palabra nunca se acaba y siempre va a estar para quien la quiera utilizar; éstos preceptos son el aliento con que se cuenta para cumplir con el objetivo final para el cual fue destinado el hombre indígena: la abundancia para el buen vivir: encuentros de conocedores (SINCHI, 2012).*”

Papel de la mujer en la chagra

Hasta hace menos de dos décadas el rol de la mujer sobresalía en el medio social local generando gran respeto y reconocimiento, demostrado por la abundancia y diversidad en sus chagras, el derroche de alimento en los eventos tradicionales como bailes y mingas, y en el consejo, formación y organización desde el fogón; su distinguido papel, complementado con el rol del hombre, figuraban como el soporte de la dinámica social del pueblo. Hasta esos momentos todo giraba en un entorno tradicional, las mujeres que mantenían esa dinámica, ahora son las abuelas quienes difícilmente se desprenden de su chagra porque aún conocen de su valor para la vida.

Este panorama se ha menguado notablemente, por el salto generacional tan acelerado que se ha presentado y que no ha permitido “llenar bien el canasto con el conocimiento y consejos de las que en algún momento llevaron la *palabra fría y dulce de la mujer en torno a la vida y la abundancia*”. El rol actual de la mujer, particularmente las jóvenes, se está proyectando hacia el mundo blanco u occidental, sin haber logrado adquirir los fundamentos tradicionales que le permitan el arraigo de su identidad. A causa de la presión y seducción que este mundo transmite, la palabra de la mujer se está quedando sin receptores.

La mujer actual tiene la responsabilidad de rescatar y salvaguardar sus valores tradicionales para bien de sus próximas generaciones, con el reto que implica interactuar con el mundo moderno: “*Debemos regresar a la palabra de la madre tierra, nuestra madre de origen, la que crea vida, a la que nombramos en los bailes de fruta. Ahora que estamos perdiendo lo nuestro, a ella es que tenemos que llamar, para que regrese, pero tenemos que trabajar, ella no baja así no más, hay que trabajar, hay que tumbar, hay que sembrar..*”: encuentros de conocedores (SINCHI, 2012).

Tres grupos generacionales estarían conformando el recurso humano que soportaría un plan para el rescate de los valores culturales de la mujer de la *Gente de Centro*: ancianas, adultas y niñas; las ancianas como fuente de conocimiento, las adultas como dinamizadoras prácticas y puente de comunicación entre las ancianas y las niñas, y las niñas como receptoras del conocimiento con fines prácticos. La chagra con su definición de espacio-tiempo y sus fundamentos, sería por defecto, la herramienta práctica para el desarrollo de éste eventual plan, pero su éxito radicaría en el compromiso de sus habitantes como persona, como familia, como clan, como resguardo, y de manera más amplia como *Gente de Centro*.

Riesgo en la base cultural

Por fortuna, aún existe un reducto de ancianos y ancianas con conocimiento latente, que puede ser considerado como la única oportunidad para restablecer los valores y reorientar el futuro de esta sociedad indígena. Sin embargo, éste recurso ha sido descuidado y mal utilizado, hasta el punto que en diferentes oportunidades son tenidos en cuenta únicamente, para los momentos de refrendación de compromisos, muchas veces motivados por intereses particulares, más no por su valor conceptual que como autoridad tradicional poseen. Por otro lado, el estado de ésta base

cultural es muy preocupante, teniendo en cuenta que se hallan al límite de su ciclo, que considerados como el soporte actual de la cultura, puedan llevarse con su desaparición, gran cantidad de información que pudo no haber sido transmitida; su avanzada edad y su disminuido número, aumentarían esta preocupación.

La pérdida de la base cultural traería consigo enormes consecuencias en términos de identidad, gobernabilidad, control social y natural, y manejo territorial entre otros, dado que el proceso de transmisión de conocimientos se ha debilitado a causa del actual distanciamiento de los jóvenes de las actividades tradicionales y otro tipo de conflictos: *“Antiguamente los jefes eran muy respetados, ellos no peleaban, ellos no se ponían bravos,... porque ellos tenían que manejar gente, su palabra tenía que ser dulce, fría, agradable, como de la mujer ... por eso es que ellos tenían que tomar manicuera, hoy ya no, hoy en día se emborrachan, se pelean, se ofenden,... así no era..”*: entrevista particular con el conocedor Octavio Vargas (SINCHI, 2012).

Es urgente emprender un diálogo interno en un entorno analítico y de reflexión, que permita establecer acciones y estrategias que logren en lo inmediato, el reencuentro de estas dos generaciones, a fin de reactivar el flujo de conocimiento. Si bien es cierto que las normas o dietas para el aprendizaje tradicional son bastante estrictas, sería importante en estos momentos, reconsiderar la posibilidad de ceder un poco a fin de posibilitar este reencuentro. ...; *los hombres en los mambeaderos y las mujeres en el fogón y en los trabajos de chagra.*

Los impactos por la pérdida de los conocimientos tradicionales son perceptibles en el momento actual. En el caso de la chagra, a pesar de que la forma básica de establecimiento, cuidado y aprovechamiento, aún se mantiene, no puede negar que dista mucho de cómo las abuelas hacían efectivos sus conocimientos para lograr la abundancia, y de cómo abuelos lo hacían para establecer el control social y natural, a fin de lograr el objetivo fundamental de *garantizar la vida*.

Integralidad de los impactos

La integralidad del conocimiento tradicional conlleva a que sus efectos por su pérdida también lo sean, así; cualquier pérdida estaría generando una cadena de impactos sobre diferentes componentes o elementos físicos e inmateriales, que hacen parte de la vida, por ejemplo:

- La apertura de grandes espacios y malas rotaciones, no permite la recuperación adecuada de los suelos y su cobertura. La aplicación de la técnica tradicional de adecuación (negociación espiritual, la diversificación de especies, la rotación de espacios e incluso manejo climático). contribuye a su preservación, toda vez que es un uso racional basado en el autoconsumo, y el respeto por cada elemento que hace parte la naturaleza.
- La seguridad alimentaria se vería afectada, teniendo en cuenta que la variedad de productos aporta diferentes elementos nutricionales y energéticos que contribuyen a la formación física, mental y espiritual de la persona; su disminución podría ser causa de deficiencias alimenticias, que a la vez posibilitarían la dependencia de productos procesados de origen externo, lo cual además demandaría un recurso económico adicional con sus consecuentes implicaciones sociales y económicas.
- Por otra parte, los productos finales de la chagra están perdiendo espacio frente a los productos procesados introducidos, lo que se refleja por ejemplo, en las dietas escolares, que basadas en productos introducidos como: arroz, lentejas, pasta y enlatados, que brindan un menú bastante limitado con bajos valores nutritivos. Fomentar el consumo de productos de la chagra en espacios masivos como los colegios y escuelas, contribuiría a mejorar la dieta escolar, exigiría una mayor producción y fomentaría su práctica.
- El sistema de salud tradicional se afectaría fuertemente, ya que el origen de las enfermedades, por una parte, es el alimento consumido, y se requiere de conocer el origen de éstos para conseguir su cura, cuando son alimentos conocidos. De la misma manera, la cura a las enfermedades se realiza en la mayoría de las veces, a través de elementos vegetales sembrados en la chagra; cuando son alimentos desconocidos los conjuros difícilmente pueden actuar. Así, el menoscabo de las especies medicinales como las alimenticias y su conocimiento asociado, estaría afectando drásticamente la salud de la población en mención.

Estos y otros riesgos que implica la pérdida del conocimiento tradicional y su aplicación, deben ser considerados en un espacio de autorreflexión participativo que involucre las distintas generaciones y sus géneros, de tal forma que los acuerdos que se puedan establecer, trasciendan a los hechos; dicho de otra manera, *que se haga amanecer* y que tenga como

primeros responsables a la misma *Gente de Centro*, teniendo claro cuál es el futuro que se plantea para heredar a las próximas generaciones.

El papel de la educación

En cuestión de educación, los logros obtenidos para la población indígena mediante la nueva Constitución, a pesar de tener el prerrogativo de diferencial a su favor, no se ha logrado consolidar un sistema verdadero de educación propia. El modelo nacional aún prevalece sobre el basado en el *mambeadero*, el *fogón* y la *chagra*, y no se le ha dado la importancia que merece y menos aún, se le encontrado una posición dentro del sistema educativo nacional. Los centros educativos deben estar muy cercanos a los procesos de recuperación y fortalecimiento de la práctica cultural de la chagra y transmisión de conocimiento, toda vez que se consideran como una de las razones para que los jóvenes se hayan apartado de las actividades propias de esta labor.

La tendencia ha sido que desde muy corta edad se lleve los niños a las escuelas o colegios en busca de conocimientos occidentales, privándoles de la oportunidad de arraigar los conocimientos y valores fundamentales de la educación propia, contribuyendo a la pérdida de la identidad, que en gran medida, se transmite durante el desarrollo de las siete instancias del ciclo de la chagra.

Es importante encontrar mecanismos para que el sistema educativo propenda por el arraigo de los conocimientos y valores propios de la cultura. Los establecimientos educativos podrían crear espacios dentro de su plan académico, para que los alumnos vayan a sus comunidades y estén en contacto directo con su gente y su costumbre, con actividades académicas conducidas por conocedores asignándoles un valor dentro del sistema de calificación basados en un concepto académico que de ellos den los conocedores tradicionales.

El enfoque económico de la chagra

Las actuales necesidades generadas por el contacto con la sociedad mayor y su tendencia al consumismo, aunadas a la inexistencia de alternativas económicas sostenibles en la zona, hacen que la chagra esté tomando una dirección económica, consistente en la especialización en productos de

gran demanda local como la fariña, el plátano y el mambe. Dicho direccionamiento podría estar transformando el concepto de la chagra como garantía de vida, en un concepto más simple de alternativa económica. Este punto requiere un pronto análisis, porque si bien es primordial el precepto cultural, también es importante la alternativa económica para suplir las necesidades generadas por el contacto con la sociedad mayor.

Lo anterior plantea el reto de armonizar las condiciones económicas y culturales de la chagra, sin embargo sería una situación de trato muy delicado, debido a que el tema económico se observa con mayor peso sobre el tema cultural; más aún, los preceptos culturales muchas veces son interpretados en favor de la condición económica, con el argumento de que este tipo de provecho también es garantía de vida.

Prioridad de la planificación

Existe una tendencia a que la dinámica comunitaria sea impulsada por procesos externos, que si bien, pueden aportar a la solución de sus problemáticas, muchos de ellos carecen de un proceso planificado, consensuado y/o debidamente informado; que generan mal entendidos y compromisos que acaparan gran parte de su tiempo —por lo general en reuniones—, llegando a descuidarse los procesos propiamente internos que muchas veces requieren de una atención inmediata. La planificación hacia el futuro es una debilidad interna que genera estancamiento e incertidumbre para el desarrollo social; urge la definición y/o consolidación de los llamados planes de vida o similares, no solamente como documento para la gestión de recursos, o como medio de difusión del pensamiento indígena, sino también como herramienta de gestión interna.

Los planes de vida también son importantes para que los apoyos externos de las entidades del Estado, ONGs y/o privados, puedan dirigir sus actuaciones acorde con las necesidades y parámetros que se establezcan en ellos. Sería también una estrategia para lograr una buena coordinación, a fin de hacer más eficaz y eficiente su accionar para el logro de un mayor y mejor impacto en sus intervenciones. Es importante tener en cuenta que así existan planes de vida definidos, o así haya apoyo externo, sin el compromiso interno de los habitantes, es difícil de que un proceso salga adelante.

Transmisión del conocimiento

Una de las grandes problemáticas existentes y que exige una mayor atención es la pérdida acelerada de la lengua materna. Cada nueva generación que nace trea consigo un alto riesgo de pérdida de su lengua, y con cada anciano que muere se incrementa dicho riesgo, toda vez que son menos las personas con la capacidad suficiente para promover el dialecto propio. Esta situación es muy crítica, ya que buena parte de los conocimientos que son cruciales para la vida indígena, tienen que emplear la lengua propia para su reconocimiento espiritual, como es el caso de las palabras de origen para el reconocimiento y protección de clanes, lo conjuros medicinales que, de acuerdo con la tradición, si no se invocan en lengua propia y de manera adecuada, no surten el efecto esperado, y los cuentos o historias de contenido educativo y de consejos, pierden la esencia y el sentido.

Dicha pérdida implica que los conocimientos sobre normas de vida, formas de trabajo, control social, uso y manejo de plantas, prácticas rituales (bailes), curaciones, técnicas para la fabricación de herramientas o reconocimiento familiar, etc., no se transmitan y estén propiciando la desintegración social y la desvalorización de la identidad indígena. La base familiar se ha visto afectada hasta cierto grado de descomposición trascendiendo a lo comunal y organizativo. Los conocimientos tradicionales cuyos fundamentos son transmitidos oralmente, se han visto utilizados inadecuadamente hasta el punto, por ejemplo, de la comercialización de elementos de uso reservado, que no es permitida tradicionalmente. La práctica de tecnologías propias, el desuso de herramientas tradicionales, el desconocimiento e irrespeto hacia los dueños espirituales y la adopción de vicios y otras prácticas nocivas para las comunidades, han estado marcando el inicio de la decadencia de una cultura presa del abandono y la occidentalización.

Finalmente, se requiere recuperar el estatus tradicional que ha perdido la chagra como símbolo de vida. procurando su práctica y haciendo uso de sus beneficios, dentro de su misma población, en principio. Es fundamental e imprescindible, que la chagra sea reconocida y valorada hacia el exterior por todos sus beneficios, y que no sea vista como una simple área cultivada o como una muestra folclórica. Se requiere que sea proyectada como lo que es: *fuentes y garantía de vida* y ver su abundancia como seguridad alimentaria.



Instituto
amazónico de
investigaciones científicas
SINCHI



Conclusiones y propuestas

Conclusiones y propuestas

Existe la consideración que las poblaciones indígenas son sociedades minoritarias, sin embargo los enaltece la posesión y uso de un cúmulo de conocimientos, que van más allá de lo material y de lo humano; toda vez que han logrado interactuar durante cientos de años, de manera respetuosa, con todos los elementos de la naturaleza, incluyendo al mismo hombre. A pesar del gran valor y utilidad que suponen sus conocimientos, tienden a considerarse como una manifestación cultural o folclórica, más que como instrumentos de vida: la chagra es uno de esos elementos.

La chagra es un sistema integral, diverso, complejo y sistémico, considerada como garantía de vida para la *Gente de Centro*, comprende gran cantidad de información trascendental para ésta la sociedad. Sus fundamentos pueden considerarse herramientas potenciales para la sostenibilidad de los ecosistemas y el desarrollo de la humanidad; sin embargo, la no comprensión de esta entidad y la presión de procesos externos, ha menguado la generosidad que provee sus conceptos y su práctica.

Aunque la chagra es una responsabilidad del hombre y de la mujer, se debe entender que su verdadera identidad se obtiene desde el momento de la siembra; a partir de allí prevalece la *palabra de la mujer* hecha realidad (*moniya ringo*), mediante su trabajo. El papel que desempeñan las mujeres chagreras, es una fortaleza que debe ser aprovechada y reforzada, toda vez que sus conocimientos sobre semillas, técnicas de siembra, mantenimiento y transformación de los productos cultivados, entre otros, son de vital trascendencia para la seguridad alimentaria como también para el sostenimiento de la estructura social, y conservación de los valores culturales, de la agrobiodiversidad amazónica, y de los flujos de materia, energía e información a nivel de la biósfera-atmósfera.

En la actualidad, el ejercicio de la chagra mantiene su técnica básica en el establecimiento, mantenimiento y aprovechamiento; sin embargo, su fundamento tradicional se ha visto opacado por el rumbo comercial al

cual se le está dirigiendo y por el distanciamiento progresivo de las nuevas generaciones de su práctica y utilización. En el mismo sentido, el trabajo de la chagra tiende a la individualización, que va en detrimento de intercambio social, la transmisión y práctica de conocimiento, descuidando aquellos fundamentos que relacionan a la chagra con la existencia humana y la coevolución de las especies tal como la conocemos en la actualidad; una coevolución simbiótica hombre y naturaleza amazónica.

En la actualidad, la chagra contribuye a solventar algunas necesidades económicas, generadas por el inevitable contacto con una sociedad marcada por el consumismo. Que se comprometa a la chagra de esta manera, no debe verse como un detrimento de sus valores, ya que está previsto dentro de las normas tradicionales como lo afirman los conocedores que ella contribuya a garantizar la vida y que la superación con sus propios medios de las actuales condiciones económicas a las que está sometida, forma parte del diario vivir. Sin embargo, puede ser contraproducente dirigir sus beneficios, bajo una mirada netamente económica, dejando atrás sus principios tradicionales como la reproducción y la abundancia.

Se han identificado tres productos de chagra con potencial económico a nivel local: la fariña, el casabe y el almidón, sin embargo existe otro producto no alimenticio, que ha mostrado bondades económicas, y que se ha perfilado como otra alternativa comercial a nivel local: el *mambe*. A pesar de ser éste, un producto de manejo especial, ha incursionado en el medio comercial como un producto de alta demanda generando discusiones por este tipo de uso, no obstante sobre la justificación de ausencias de alternativas económicas, sus productores encuentran una justificación dentro del contexto tradicional que valida su uso comercial. De esta manera existirían cuatro productos con potencial comercial originarios de la chagra:

fariña, casabe, almidón y mambe, sobre los cuales se podría plantear un proceso de optimización en la producción y mercadeo a fin de mejorar su comercialización, en principio a nivel local.

El enfoque comercial que se le pueda dar a la chagra, puede llegar a ser contraproducente para el desempeño de sus funciones sociales y culturales como fundamentos de vida, toda vez que efectos como la especialización de especies estaría motivando el desuso y desaparición de especies tradicionales de gran valor para la salud, seguridad alimentaria y espiritual. Al respecto de la seguridad alimentaria cabe resaltar que la chagra, según los conocedores, es capaz de surtir de todos los nutrientes básicos para la formación física y espiritual del hombre, lo cual permite la adquisición de conocimientos para el manejo de las situaciones sociales, culturales y

naturales que le corresponde. Es importante impulsar el uso de las dietas tradicionales, en espacios colectivos como los colegios y escuelas locales, toda vez que en estos espacios, sus dietas han tendido hacia el uso de productos foráneos que, han generado cierto distanciamiento frente a los productos tradicionales.

De acuerdo con lo anterior, el direccionamiento que se le tendría que dar a la chagra debe ser una decisión tomada por los mismos habitantes en un espacio de diálogo y concertación, con un enfoque analítico que tenga en cuenta mecanismos de salvaguarda para los valores culturales y sociales, por encima de los logros económicos. La protección o salvaguarda no debe ser entendida como el estancamiento o el retorno a las formas de vida de tiempos anteriores; lo importante es mantener vivos aquellos fundamentos de su práctica que relacionan a la existencia del hombre en igualdad con los seres o gente de la chagra, que tienen un espíritu, y que garantizan la existencia y esencia del hombre y de las demás especies amazónicas.

El Resguardo Indígena de Monochoa, es uno de los de mayor área entre sus límites, sin embargo, los espacios disponibles para el establecimiento de chagras se reduce a un 17%, según lo expuesto en el capítulo 6. Existe la percepción que siendo un resguardo tan amplio, sus pobladores no tendrían dificultades por falta de espacios para sus cultivos, afirmación que para ellos no es tan cierta, dado el conocimiento práctico que tienen de su territorio y atribuyen la escasez de espacios a tres razones principales: *i)* la tendencia al establecimiento de cultivos en áreas cercanas a sus lugares de vivienda, que por lo general se encuentran ubicadas en las orillas de las principales vías fluviales como lo es el río Caquetá dada las mejores condiciones, en cuestión de fertilidad, que presentan en estas zonas, *ii)* por conflictos generados por el uso históricos de espacios que se llegan a considerar como herencia familiar de clan o etnia y por *iii)* razones naturales, dada la existencia amplias zonas de escasas o ninguna posibilidad para el establecimiento de cultivos.

El uso de las chagras en todo su contexto, con la premisa conceptual de “*fundamento de vida*” y teniendo en cuenta el actual relacionamiento con la dinámica del mundo occidental y sus reales impactos, requiere de un plan de contingencia que permita mantener la esencia o identidad como cultura indígena a pesar de la presión externa de la sociedad mayoritaria. Pero este plan de contingencia debe ser fruto de una reflexión y compromiso interno.

El compromiso externo del gobierno nacional y/o otros transnacionales debe estar restringido al apoyo técnico para la el ordenamiento documental, para el suministro de elementos esenciales de logística, para el apoyo en campo de profesionales requerido con la capacidad de comprender y ordena los conocimientos locales y para la divulgación de resultados con el precepto de valorar un pensamiento particular y necesario de acuerdo a la Constitución Nacional, con un criterio neutro sin caer o reforzar al asistencialismo de carácter facilista.

Se han logrado identificar ciertas líneas de acción en relación con la potencialidad de los componentes de la chagra, que vale la pena considerar y proyectar a largo plazo: *i)* la seguridad alimentaria y sus componentes semillas tradicionales y dietas y recetas tradicionales y su potencial nutricional, *ii)* el conocimiento tradicional su mecanismos de transmisión y estructura, *iii)* la capacidad comercial de la chagra como alternativa económica, *iv)* ordenamiento de las áreas potenciales de cultivos proyectada hacia el ordenamiento territorial del Resguardo de Monochoa, teniendo en cuenta la disponibilidad, calidad y la rotación de los suelos a partir de datos multianuales y *v)* los planes de vida, involucrando la chagra como eje principal y *Fundamento de Vida*.

Glosario de siglas y acrónimos

AATI: Asociación de Autoridades Tradicionales Indígenas.

AZICATCH: Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales de la Chorrera.

CIFISAM: Centro de Investigación y Formación Amazónica

COE: Centro de Orientamiento Educativo, Italia.

CRIMA: Consejo Regional Indígena del Medio Amazonas.

IGAC: Instituto Geográfico Agustín Codazzi.

IMANI: Instituto Amazónico de Investigaciones de la Universidad Nacional de Colombia, Sede Amazonia.

INCODER: Instituto Colombiano de Desarrollo Rural.

INCORA: Instituto Colombiano de la Reforma Agraria.

PRONATTA: Programa Nacional de Transferencia de Tecnología Agropecuaria.

UPA: Unidad de Producción Autónoma.

Glosario de términos

Agro-ecosistema: Es una unidad de producción donde interactúan la parte ecosistémica, social y la agrícola.

Almidón de yuca: Sustancia básica, obtenida de procesar la yuca brava; es muy utilizada por las culturas amazónicas para la elaboración de otros productos alimenticios.

Ambil: Elemento de uso ritual de culturas indígenas amazónicas, producto de la reducción del tabaco y otros elementos vegetales.

Arepa: Sub producto alimenticio de la yuca brava: torta blanda elaborada con la masa de la yuca que ha sido horneada sobre hojas de platanillo.

Barbasqueda: Método de pesca masiva, consistente en la mezcla de veneno natural, como *Lonchocarpus nicou* (Aubl.) DC. & A.Chev., en las aguas de los caños o quebradas pequeñas, para capturar fácilmente los peces.

Cahuana: Sub producto alimenticio de la yuca brava: bebida, tipo colada, elaborada con el almidón de yuca.

Casabe: Sub producto alimenticio de la yuca brava. Torta elaborada con almidón de o harina producto de la yuca brava.

Chagra: Sistema productivo tradicional de las culturas amazónicas, caracterizado por la rotabilidad y variedad de especies.

Coberturas del suelo: Se refiere a la clasificación y descripción física de lo existente en la superficie de la tierra.

Cosmovisión: Es un concepto que se refiere a la manera particular de ver e interpretar el mundo y la realidad

Creador: Se refiere al ser superior que dio origen al mundo y al hombre; de acuerdo a la étnia adquiere diferentes nombres.

Cuidado: Está referido a la actividad continua de los maloqueros para velar por el buen funcionamiento de la naturaleza, en relación con el hombre y con la salud del mismo.

Fagog+: En muinane, es una ramificación del saber tradicional que se refiere al consejo y la educación; en uitoto es *yetdarafue*.

Fariña: Sub producto alimenticio de la yuca brava; la masa, producto de la yuca, es granulada a alta temperatura en un horno, lo cual le proporciona buenas características de conservación.

Fogón: En el contexto indígena, es un espacio de socialización y planificación exclusivo de las mujeres.

Gente de Centro: Es la autodeterminación de un conjunto de etnias amazónicas que se identifican por el uso cultural de la coca, el tabaco y la yuca dulce: *feene iyachi*, en muinane, y *qugape muina*, en uitoto.

Gobierno tradicional: Se refiere a los sistemas de gobierno, con en que, desde su origen, cada uno de los pueblos o etnias ejercían o ejercen de la gobernabilidad.

Hacer amanecer: Dentro del proceso de planificación, de los pueblos indígenas de la Gente de Centro, se refiere a hacer realidad las actividades planificadas.

Hombre de Centro: Hace referencia al primer hombre de la gente de centro; el principio de la humanidad.

Madre tierra: Es el referente simbólico de la vida, donde se engendra, se cuida y se sostienen la vida.

Mambe: Es un elemento de uso ritual de culturas amazónicas, producto de la pulverización de la hoja de coca y ceniza de vegetales especiales.

Mambeadero: Es un lugar, punto de encuentro social y espiritual de la gente de centro, donde se planifica y analiza diariamente los trabajos, se realiza el control del medio natural, se ofrece y adquiere conocimientos, se educación y se entra en contacto con el *Creador* y otros dueños de la naturaleza.

Manicuera: Es una bebida de alta representación cultural, elaborada con la yuca dulce o de manicuera.

Palabra: Es concebida como el mecanismo para almacenar y transmitir conocimiento.

Pelea: En este contexto, se refiere a la continua actividad de prevención y curación de enfermedades y accidentes, lo cuales se consideran que son provocados por los animales; animales que tienen un simbolismo especial en este contexto.

Platanillo:

Prevención: Está relacionada con la previsión frente al riesgo de accidente y enfermedades.

Tamal de masa: Sub producto alimenticio de la yuca brava; es la masa, producto de la yuca brava, envuelta en hojas de platanillo.

Totuma de formación: Es el referente simbólico de la matriz de la mujer, donde se forma un nuevo ser, donde se gesta la vida.

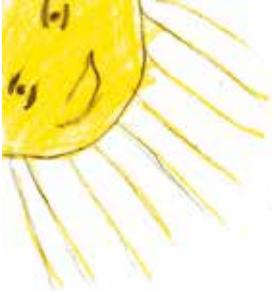
Yomaqu: Sub producto alimenticio de la yuca brava; es una miel oscura, obtenida de reducir por temperatura, el líquido resultante de exprimir la masa de yuca.

Bibliografía

- Acosta, LE; Pérez, MN; Juragaro, LA; Nonokudo, H; Sánchez, G; Zafiama, AM; Tejada, JB; Cobete, O; Efaiteke, M; Farekade, J; Giagrekudo, H; Neikase, S. (2011). 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. La Chorrera, Departamento del Amazonas. Bogotá: Instituto SINCHI. 150 p.
- Altieri M., Nicholls I.C. (2000). Agroecología. Teoría y práctica para una agricultura sustentable. PNMUA, Mexico. Disponible en: <http://rolac.uneo.mx/educamb/Agroecologia.pdf>
- Andoque I. & Castro H. (2012). La vida de la chagra, Saberes tradicionales y prácticas locales para la adaptación al cambio climático. Bogotá: Tropenbos-Colombia. Pág. 99-140.
- Andoque H.; Andoque F.; Adoque M. (2009). Plantas medicinales de la gente del hacha. Bogotá: Tropenbos-Colombia 176 p.
- Arguello H. (1988). Prácticas agrícolas y consecuencias genéticas que permitieron una mejor adaptación de los indígenas a la Amazonía Colombiana. En: *Agronomía Colombiana*, Vol. 5. Pág. 86-96.
- Babino L. (2003). Los sistemas agrícolas indígenas del Amazonas: Una alternativa agroecológica. Disponible en <http://www.unb.br/dan/geri/ameli.rtf>.
- Briñez, A. (2002). Casabe: símbolo cohesionador de la cultura uitoto. Bogotá: Ministerio de Cultura. 192 p.
- Cabrera, EM. (2004). El agrosistema “ chagra ” entre los indígenas de la Amazonía. En Revista Luna Azul: http://lunazul.ucaldas.edu.co/index.php?option=com_content&task=view&id=86&Itemid=86
- CRIMA (2012). Plan salvaguarda pueblo uitoto, capítulo araracuara: informe preliminar de diagnóstico. Araracuara, Solano-Caquetá.
- CRIMA (2006). Estatutos Asociación Consejo regional del medio Amazonas- CRIMA.

- 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 D.C. 159 p.
- Fundación Centro de Investigación, Formación e Información para el Servicio Amazónico – Cifisam. (2005). La chagra, un espacio de roles, aprendizajes y autoabastecimiento. Bogotá: Pronatta. 145 p.
- GARÍ A. JOSEP. (1999). Biodiversity and indigenous agroecology in Amazonia: the indigenous peoples of Pastaza. En: *Etnoecológica* Volúmen 5 Número 7. Pág. 21-37.
- Garzón, NC. & Macuritofe, V. (1992). La noche, las plantas y sus dueños. Aproximación al conocimiento botánico en las culturas amazónicas. Bogotá: Corporación Araracuara – COA. Pág. 17-123.
- 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.
- IGAC, Corpoamazonia (2003). Estudio General de Suelos.
- La Rotta C. (1983). Observaciones etnobotánicas sobre algunas especies utilizadas por la comunidad indígena andoque (Amazonas Colombia). Bogotá: Corporación Araracuara.
- Rodríguez A. (2013). Las plantas cultivadas por la gente de centro en la Amazonia colombiana. Bogotá: Tropenbos internacional Colombia. 56 p.
- Roman G. (2007). Formas de producción y conocimiento tradicional de las mujeres huitoto., Colombia. En: *Mujeres Indígenas, Territorialidad y Biodiversidad en el Contexto Latinoamericano*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, Pág. 165-168.
- Schroder, T., Castro, B., Román, O., Jekone, M. (1987). Estudio de un sistema agrícola tradicional en Araracuara. En: *Revista Colombia Amazónica*, Vol.2, N° 2. Pág. 31-46.
- SINCHI (2010). Monitoreo de los bosques y otras coberturas de la Amazonia colombiana, a escala 1:100.000.
- SINCHI (2012). Proyecto Fortalecimiento de las prácticas tradicionales relacionadas al uso y manejo de la chagra, fundamentadas en el Consejo, el Trabajo y la Producción como *Palabra de vida* (tabaco) de las comunidades indígenas del Resguardo Indígena de Monochoa, *Gente de Centro*.
- Triana-Moreno, LA., Rodríguez, NC. & García, J. (2006). Dinámica del sistema agroforestal de chagras como eje de la producción indígena en el

- Trapezio Amazónico (Colombia). En: *Agronomía Colombiana*, Vol.24, N° 1. Pág. 170-181.
- Van der Hammen, MC. (1992). El manejo del mundo. Naturaleza y sociedad entre los Yukuna de la amazonia colombiana (2a Ed.). Bogotá: Tropenbos-Colombia. 376 p.
- 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. 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.
- 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: *Revista Colombia Amazónica*, Vol.2, N° 2, diciembre de 1987.



Kifaa



Kilaha







YERVA QUE CUIDA LA
CHAGRA

GAGABA

ALMA PATRICIA RODRIGUEZ



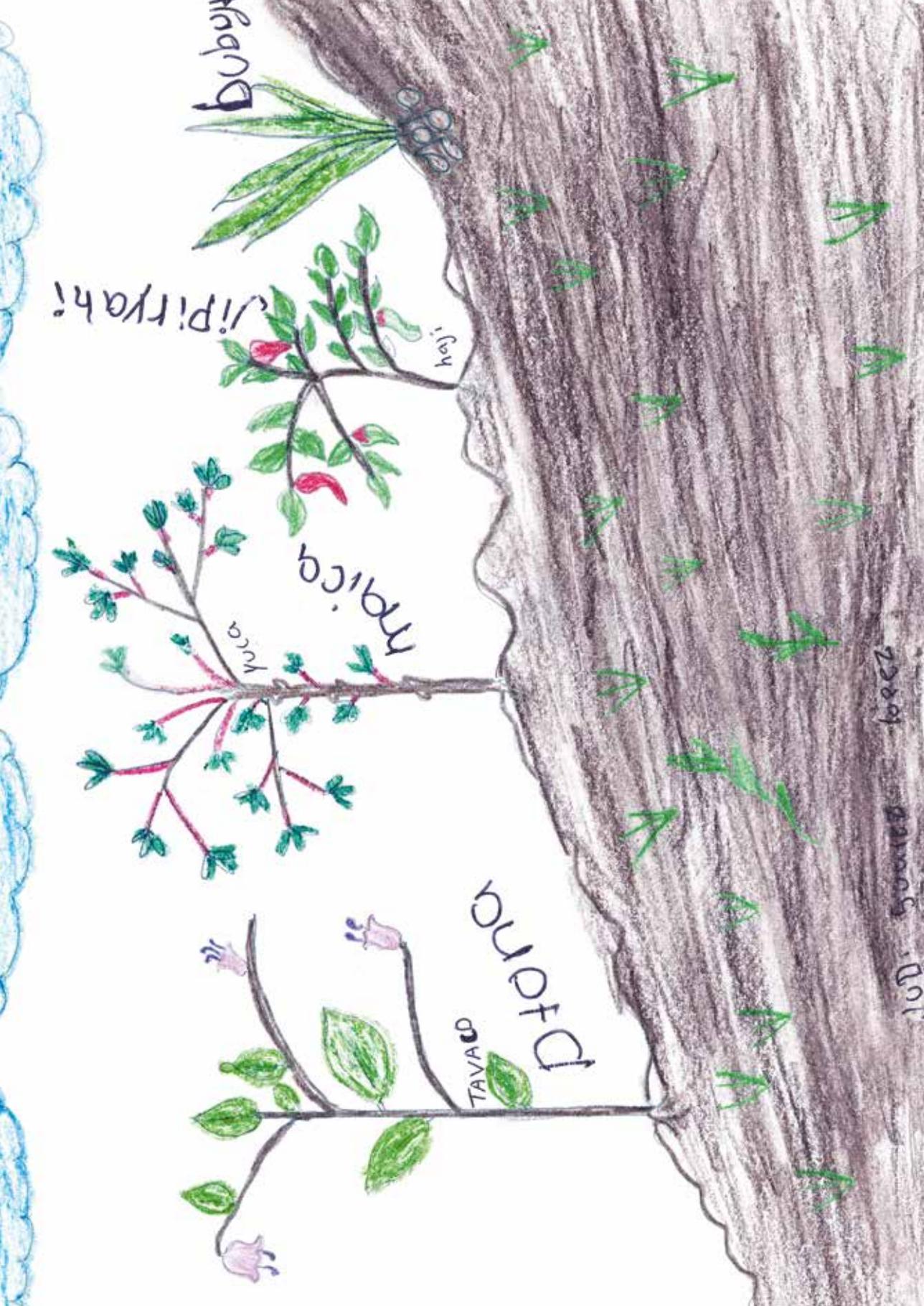
Kijajaha

Dyelehe

Gahigo

M.V

VANESSA



bubuy

Pirya

Mica

Mica

Mica

TAVAD

Dufona

2229

100. 50000

