

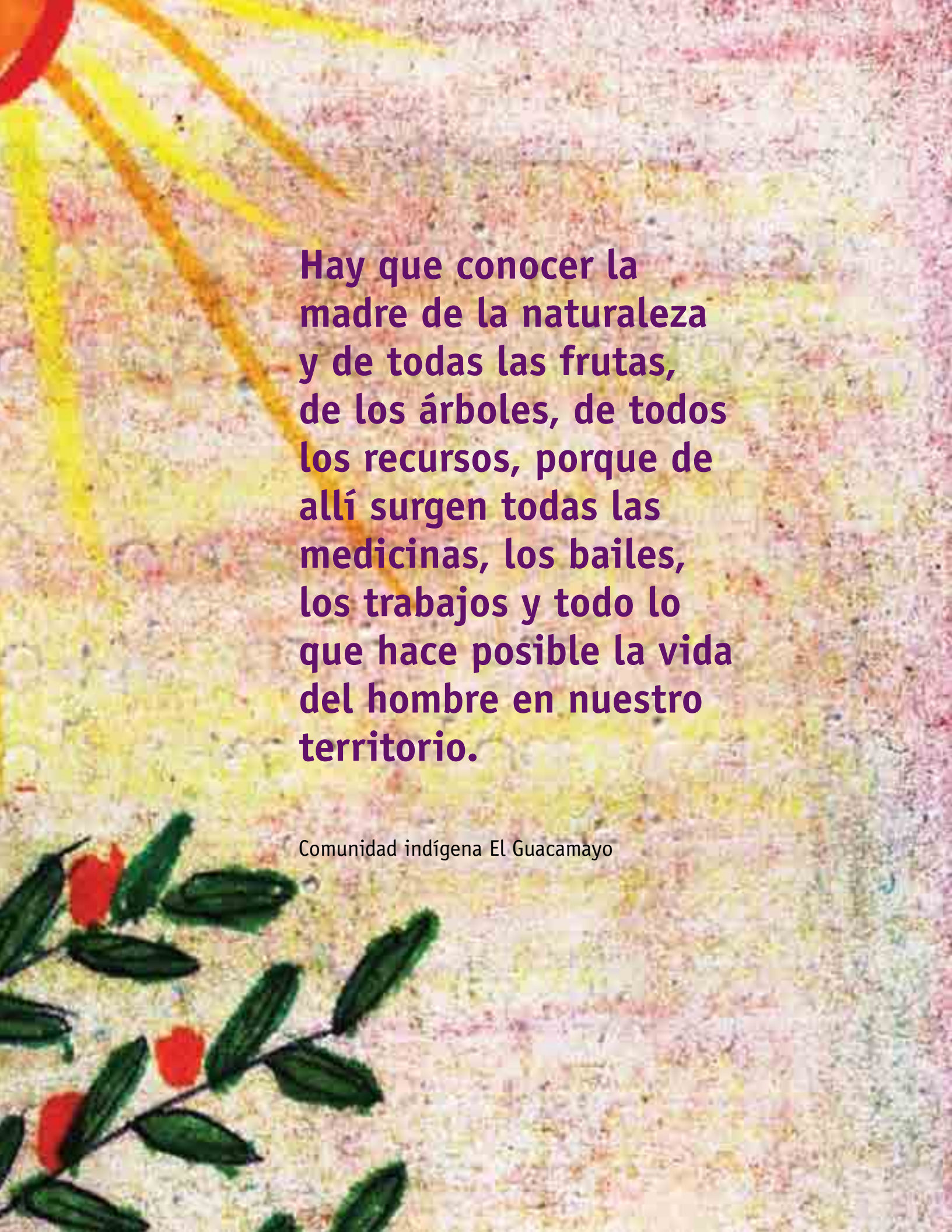
La vida de la chagra



Iris Andoque
Hernando Castro

Saberes tradicionales
y prácticas locales para
la adaptación al cambio climático

Comunidad indígena El Guacamayo, Araracuara, Colombia



Hay que conocer la madre de la naturaleza y de todas las frutas, de los árboles, de todos los recursos, porque de allí surgen todas las medicinas, los bailes, los trabajos y todo lo que hace posible la vida del hombre en nuestro territorio.

Comunidad indígena El Guacamayo



Verano de gusano, época del calendario anual muina+. Hernando Castro (2008)

La vida de la chagra

**Iris Andoque
Hernando Castro**

**Saberes tradicionales
y prácticas locales para
la adaptación al cambio climático**

**Comunidad indígena El Guacamayo
Araracuara, Colombia**

Autores

© Iris Andoque

© Hernando Castro

Organizaciones

Tropenbos Internacional Colombia

UICN, Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza

SPDA, Sociedad Peruana de Derecho Ambiental

Con el apoyo de la AECID
(Agencia de Cooperación Internacional para el Desarrollo)

Grupo de investigación sobre El clima cambia, cambia tú también

Citación sugerida: Andoque, Iris; Castro, Hernando. *La vida de la chagra: saberes tradicionales y prácticas locales para la adaptación al cambio climático en la comunidad El Guacamayo*. Documento preparado en el marco del proyecto El clima cambia: cambia tú también. Tropenbos Internacional Colombia. Bogotá D.C., Colombia, 2012.

Iris Andoque

Hernando Castro

Uldarico Matapí

Carlos A. Rodríguez

Catalina Vargas Tovar

Rodrigo Yucuna

Ilustraciones

Iris Andoque

Hernando Castro

Alejandro Mancera

Fabián Moreno

Fotografías

Iris Andoque

Hernando Castro

Daniel Matapí

Mauricio Salcedo

Thomas van der Hammen

Banco de imágenes Tropenbos Internacional Colombia

Coordinación editorial y corrección de estilo

Catalina Vargas Tovar

Asesora de Comunicaciones

Tropenbos Internacional Colombia

Diseño

Oscar Sanabria

isbn 978-958-9365-30-4

Tabla de contenido

página

8 **Presentación**
Documentar desde lo local para el diálogo de saberes

11 **Prólogo**
La chagra de la gente de centro

13 **Introducción**
Fortalecimiento de los saberes locales y de la educación propia

página

21 **1. Origen de las frutas**

27 **2. Terrenos y tierras para siembra**

Clases de tierra

Tipos de terreno en el medio río Caquetá

39 **3. Del monte a la chagra**

Socola

Tumba

Quema

Siembra

El cuidado de la chagra

51 **4. Caracterización de los tipos de chagra**

Chagra de vega

Chagra de monte firme

Chagra de rastrojo

68 **Elementos clave de las chagras y las variaciones climáticas**

70 **Consejos en relación a la resistencia de las yucas**

73 **5. La importancia de las mujeres en la chagra**
Algunos secretos de las chagreras

77 **6. Los cultivos de la chagra**

Coca

Tabaco

Tubérculos

Otros tubérculos

Frutas

Clases de guacuri

Otras clases de frutas

Clases de plátano

Clases de ají

85 **7. Animales dañinos para la chagra**

89 **8. Utensilios de trabajo**

93 **9. La chagra de los antiguos**

99 **10. El ciclo de la chagra**

Épocas de tumar y quemar

Crecimiento del bosque a partir de la chagra

Épocas de siembra

105 *Épocas de las frutas*

11. La chagra y la comunidad

La minga

El baile de fruta

El baile de tumba y de siembra

113 **12. La chagra y la salud**

Calendario epidemiológico

Algunas plantas medicinales que se cultivan en la chagra

Dietas para los niños

121 **13. El calendario ecológico anual**

Relato del calendario ecológico

Resumen mes a mes de los cambios estacionales

Indicadores locales del clima

141 **14. Cambios recientes en el ciclo estacional**

Tabla de resumen de los impactos del cambio climático

El cambio climático y el bienestar de la gente

El clima cambia, cambia tu también

Estrategias de adaptación y supervivencia

Tabla de resumen de las estrategias locales frente al cambio climático

155 **Anexos**

Anexo 1 Nombres de los productos de la chagra en idioma

Anexo 2 Inventario detallado de los productos de la chagra y monitoreo

Presentación

Documentar desde lo local para el diálogo de saberes

La presente compilación de textos relacionados con el mundo de la chagra es el resultado del proceso de investigación impulsado por el proyecto *El clima cambia, cambia tu también* dirigido al fortalecimiento de las prácticas tradicionales que aseguran el bienestar de las comunidades indígenas y su adaptación a los cambios globales. En ella, se privilegia la visión local del conocimiento asociado a los sistemas de producción agrícolas y se resalta el papel de las mujeres en el cuidado de los cultivos, del hogar y de los seres de la naturaleza.

A través de un proceso de investigación local realizado por el Hernando Castro e Iris Andoque se recogen, entonces, estas múltiples visiones de la chagra y de los cambios estacionales desde la perspectiva del saber masculino (que se ocupa de todos los conocimientos necesarios para el mantenimiento de la maloca y el equilibrio de la naturaleza) y desde la mirada del mundo femenino (que se encarga del dominio de las semillas de la chagra y de cuidar cotidianamente la seguridad alimentaria de sus hijos y parientes). De esta manera, se pone en evidencia que el saber indígena sobre el funcionamiento del bosque es detallado, sofisticado y se basa en referentes simbólicos, o chamánicos, y en una observación fina y relacional sobre la selva y los procesos que tienen lugar en ella. Igualmente, se puede constatar que el uso

agrícola de este ecosistema, a través de las chagras, responde a una muy larga historia de intervención en la cual se combinan los conocimientos de suelos, de los factores climáticos —en especial del calendario ecológico— y de las fases de sucesión de la vegetación; en otras palabras, responde a una aproximación integrada de la naturaleza y de sus procesos, de los cuales el ser humano obtiene su bienestar y buen vivir.

La vida de la chagra es una maravillosa y completa compilación que demuestra la profundidad del conocimiento local y que fortalece las prácticas culturales de las comunidades indígenas de la Amazonia colombiana. La complejidad de este material puede servir para el debate sobre los mecanismos apropiados para la adaptación al cambio climático en estos pueblos y para los programas de seguridad alimentaria en la región.

Solo queda felicitar a los autores por este logro que esperamos inspire otros trabajos en las demás poblaciones étnicas y rurales del país y fuera de él. Igualmente, agradecemos a Rommel Lara y Verónica Moreno de UICN por su acompañamiento, a los demás investigadores locales que participaron en la elaboración de estos materiales y a las instituciones pares que forman parte del proyecto *El clima cambia, cambia tu también*.

Carlos A. Rodríguez

Director de programa
Tropenbos Internacional Colombia



Prólogo

La chagra de la gente de centro

Nosotros, la gente de centro del hacha, que vivimos en nuestro territorio tradicional del resguardo Aduche, Araracuara, Municipio de Solano, sobre el río Caquetá en la Amazonia colombiana, donde hemos vivido por miles de años, estamos viendo que se está perdiendo nuestro conocimiento propio y la sabiduría con la que nuestros abuelos hacían contacto con el mundo y manejaban los recursos naturales. Por eso, como ancianos y autoridades tradicionales, hemos pensado en hacer conocer a las nuevas generaciones la importancia de la chagra, que es lo principal para la vida del hombre, para hacer conocer la madre de todas las frutas de los árboles y de todos los recursos naturales: allí surgen todas las medicinas, los bailes, los trabajos y todo lo que hace posible la vida del hombre en nuestro territorio.

Anteriormente, en la casa se enseñaba a los niños y jóvenes todo sobre la chagra. Ahora, nadie enseña en la casa y los niños están en la escuela. Por eso, nos reunimos para hacer esta cartilla con dibujos, con nombres y con historias de la mitología. Queremos que se utilice en la escuela (y que la utilicen también otras comunidades) para que los niños mismos vayan pensando, para que se vayan abriendo al conocimiento sobre la tierra, para que sigan preguntando y sepan como vivíamos antes. Ellos

están cerrados porque piensan que nunca hubo nada en el monte, pero ya con este trabajo ellos pueden aprender sobre sus riquezas. Todos pueden aprender los nombres de los cultivos y los trabajos necesarios, pero sobre todo, pueden seguir preguntando para poder graduarse en nuestra cultura. Es importante preparar a hombres y mujeres en cómo se maneja el mundo, no solo a las personas de nuestra tradición, sino también al mundo occidental.

Fisi (Hernando Andoque)

Cacique de la comunidad
andoque El Guacamayo



Introducción

Fortalecimiento de los saberes locales y de la educación propia

Desde 1992 se viene desarrollando, en el área del medio y bajo río Caquetá, un estudio acerca del manejo indígena del medio ambiente el cual busca entender el uso y el manejo de los recursos naturales por las etnias allí asentadas, desde una perspectiva que integra los aspectos simbólicos y la medición cuantitativa de los productos de la chagra, la recolección, cacería y la pesca utilizados para el autoconsumo.

Se ha desarrollado una metodología de trabajo participativa en la cual se han promovido estrategias de investigación propia local y co-investigación, en una dinámica que implica el intercambio de saberes y el diálogo. Para lograr una mayor socialización de los resultados se han realizado varios talleres comunitarios con la participación amplia de hombres y mujeres, conocedores, ancianos y ancianas, adultos y jóvenes, con el objetivo de establecer un esquema de observatorio permanente del uso de los recursos.

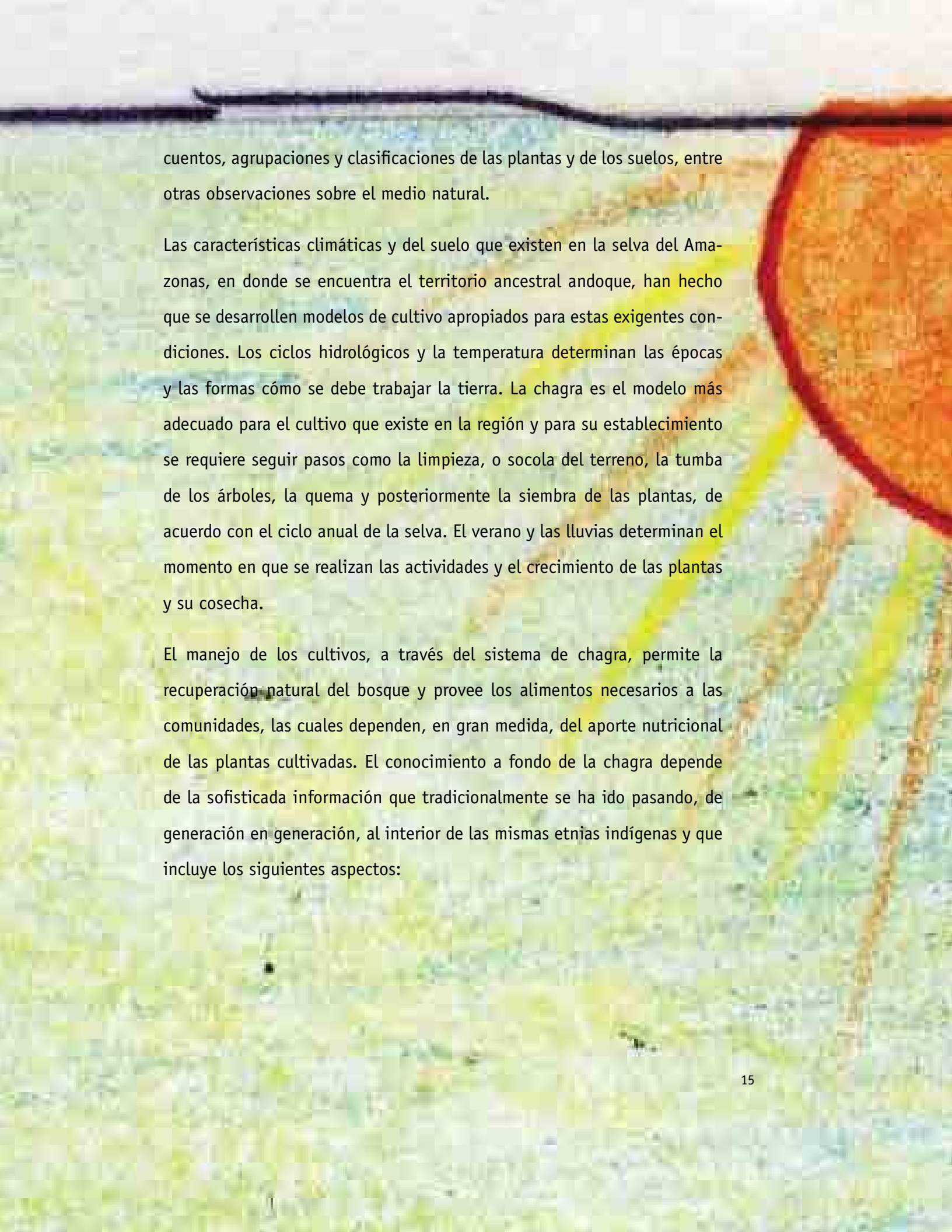
Dado que el saber tradicional que reposa en cabeza de algunos ancianos sufre varias amenazas para su continuidad, debido a que sus formas de transmisión se han modificado hasta tal punto que los jóvenes ya no se interesan por aprender, se ha puesto especial atención en el rescate de

dichos saberes con aplicaciones para la escuela indígena y los proyectos educativos de la comunidad. Dentro de los temas prioritarios para el desarrollo de materiales pedagógicos se encontraban: el ciclo anual, el territorio, la maloca, los animales, la chagra y la comunidad. El material que aquí se presenta recoge el tema de la chagra como una propuesta piloto, y aquí se reflejan los resultados del trabajo conjunto de indígenas y asesores.

La escuela para los grupos indígenas ha cambiado: se han abierto nuevas posibilidades apoyadas en la legislación. En este momento la formación de los niños ya no es responsabilidad de otros, como sucedía en el pasado, ahora nuevamente el niño se forma al interior de la comunidad misma. Deben, entonces, surgir alternativas para formación de los más jóvenes en la comunidad que apelen a la identidad propia, partiendo de los propios saberes y que posibiliten fortalecer la cultura.

Esto inspira la cartilla que se presenta a continuación. Se espera que la aplicación de este material en la escuela andoque sirva de ejemplo para una educación mas adaptada a las condiciones locales y que inspire la creación de otros materiales en el futuro.

En este material se presentan algunas partes del conocimiento, recogido con varios ancianos de la etnia andoque, con respecto a la forma tradicional de cultivo, conocido como 'chagra'. Se incluyen pasajes de mitos, algunos



cuentos, agrupaciones y clasificaciones de las plantas y de los suelos, entre otras observaciones sobre el medio natural.

Las características climáticas y del suelo que existen en la selva del Amazonas, en donde se encuentra el territorio ancestral andoque, han hecho que se desarrollen modelos de cultivo apropiados para estas exigentes condiciones. Los ciclos hidrológicos y la temperatura determinan las épocas y las formas cómo se debe trabajar la tierra. La chagra es el modelo más adecuado para el cultivo que existe en la región y para su establecimiento se requiere seguir pasos como la limpieza, o socola del terreno, la tumba de los árboles, la quema y posteriormente la siembra de las plantas, de acuerdo con el ciclo anual de la selva. El verano y las lluvias determinan el momento en que se realizan las actividades y el crecimiento de las plantas y su cosecha.

El manejo de los cultivos, a través del sistema de chagra, permite la recuperación natural del bosque y provee los alimentos necesarios a las comunidades, las cuales dependen, en gran medida, del aporte nutricional de las plantas cultivadas. El conocimiento a fondo de la chagra depende de la sofisticada información que tradicionalmente se ha ido pasando, de generación en generación, al interior de las mismas etnias indígenas y que incluye los siguientes aspectos:

- > Conocimiento de los tipos de suelos.
- > Características de las plantas cultivadas.
- > Conocimiento del ciclo anual.
- > Manejo de las fases y la organización tradicional del trabajo.
- > El cuidado de los cultivos y su procesamiento.

Todos los aspectos de la chagra se encuentran en estrecha relación lo cual dificulta su separación; por este motivo, se ha organizado el material de manera que ayude al lector a tener una visión integral del manejo de los cultivos. Se empieza con la mención de la mitología, seguida por la descripción de los suelos y los terrenos que se encuentran dentro del territorio andoque; se definen las etapas necesarias para hacer la chagra, los tipos de chagra que existen y las plantas que se cultivan y, finalmente, se presenta la relación con el ciclo anual. Para dar una visión de la transformación del trabajo y la cultura a través del tiempo se menciona la manera como hacían la chagra los antiguos. Se tratan, además, temas como la organización del trabajo, la importancia de los cultivos para la salud y los retos que nos impone el cambio climático global.

La etnia andoque, reconocida por la calidad de sus mujeres chagreras, ofrece estos saberes a los más jóvenes de su comunidad y a los demás habitantes del ecosistema de selva húmeda para fortalecer las prácticas de

buen manejo del bosque y para incentivar la conservación de la inmensa variedad de semillas que se han adaptado a este medio. Igualmente, el rescate de todos estos saberes agrícolas tiene el propósito de poner en evidencia la cantidad de herramientas con las que cuentan las etnias indígenas amazónicas para responder efectivamente a las exigencias de las variaciones climáticas a nivel global y de la seguridad alimentaria.

Hernando Castro

Investigador uitoto

Tropenbos Internacional Colombia



Elaborado por Tropenbos Internacional Colombia para *Ecología del paisaje del medio Caquetá* (1993)
Base cartográfica del Instituto Geográfico Agustín Codazzi.



Elaboración local del mapa de la región de Araracuara.

La vida de la chagra

Saberes tradicionales y prácticas locales para la adaptación al cambio climático

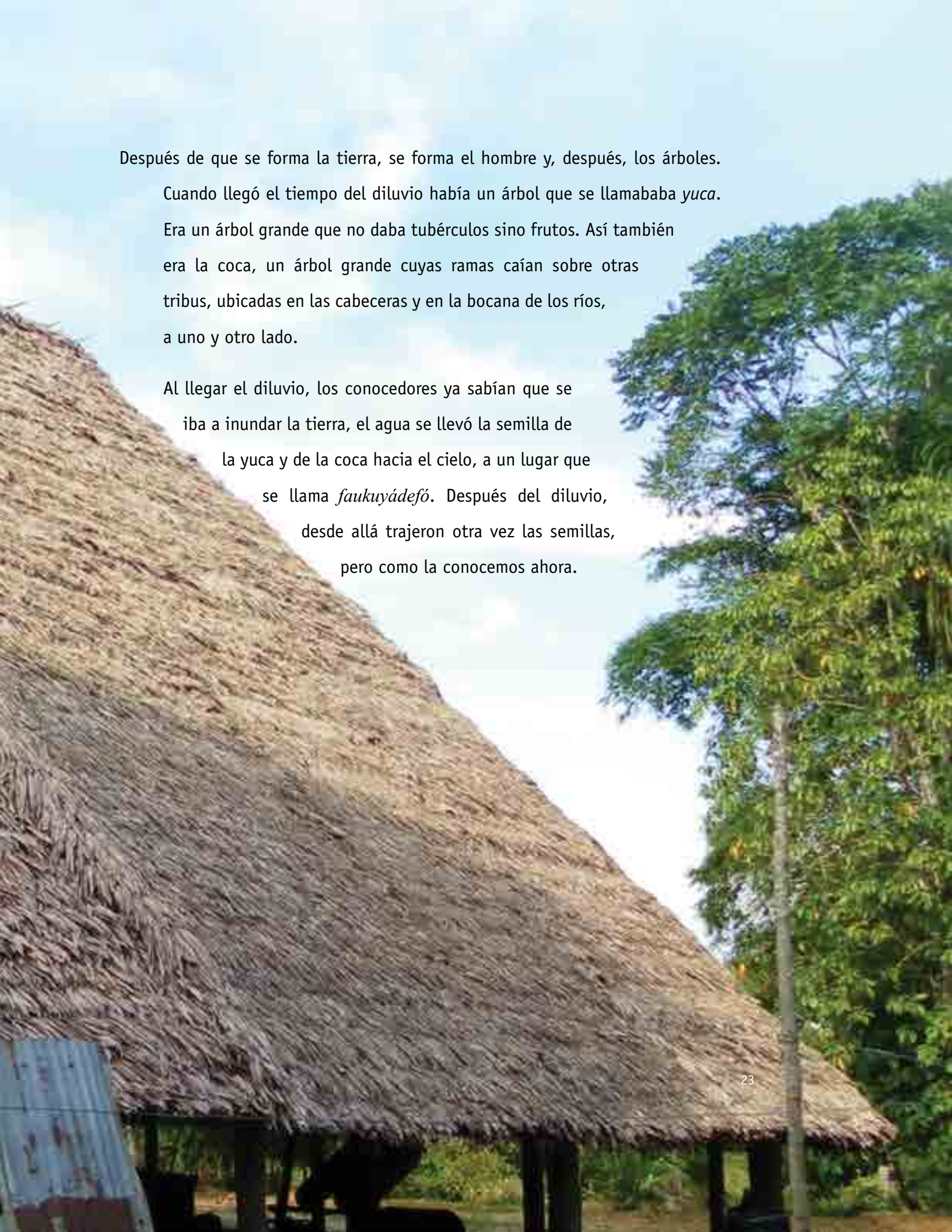


Origen de las frutas

Origen de las frutas

Maloca comunidad El Guacamayo





Después de que se forma la tierra, se forma el hombre y, después, los árboles.

Cuando llegó el tiempo del diluvio había un árbol que se llamaba *yuca*.

Era un árbol grande que no daba tubérculos sino frutos. Así también era la coca, un árbol grande cuyas ramas caían sobre otras tribus, ubicadas en las cabeceras y en la bocana de los ríos, a uno y otro lado.

Al llegar el diluvio, los conocedores ya sabían que se

iba a inundar la tierra, el agua se llevó la semilla de

la yuca y de la coca hacia el cielo, a un lugar que

se llama *faukuyádefó*. Después del diluvio,

desde allá trajeron otra vez las semillas,

pero como la conocemos ahora.

La primera chagra apareció porque la hizo *Obaiyofi*. Él no necesitó tumbar ni desyerbar; anduvo alrededor de un pedazo de tierra y así se hizo la chagra. Él le dijo al suegro que quemara la chagra; partió una hoja de coca y dijo: «Suegro, cuando truene hacia la cabecera, queme la chagra que yo hice». El respondió: «Bueno». El suegro fue a buscar la chagra después de haber escuchado el trueno y se preguntó: «¿Pero adónde esta la chagra?» Solo encontró la hoja de coca partida y dijo: «Esta debe ser». Prendió la candela, pero esta ardió tanto que casi se quema a sí mismo. Todo lo que anduvo *Obaiyofi* se quemó y así surgió la primera chagra.

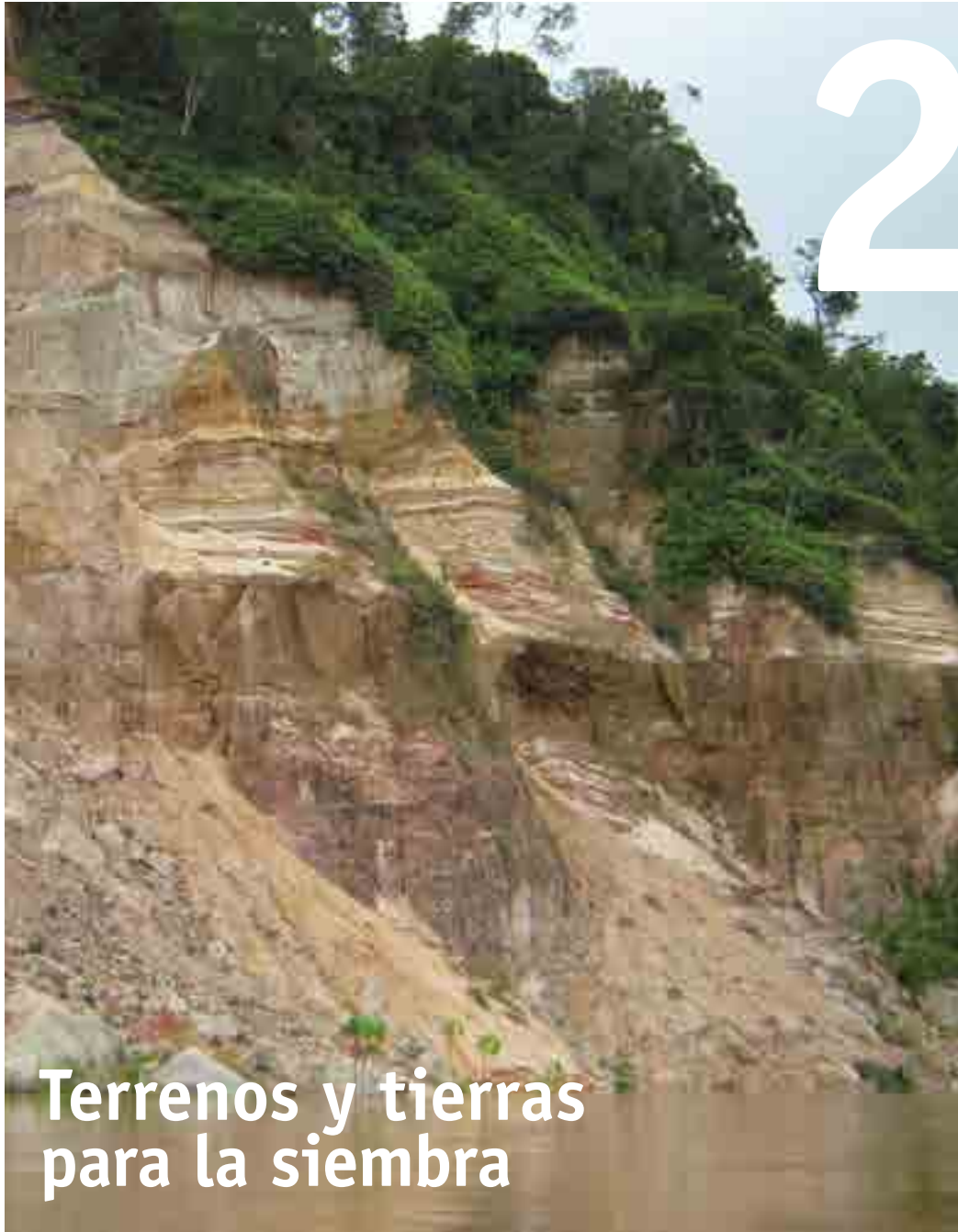
La primera chagra la quemaron en tiempo de *ta'su ixé* o *tomi ixé* (verano de gusano). A media noche cayó un aguacero y con él cayeron todas las semillas de lo que conocemos: piña, yuca dulce, yuca de manicuera, tabaco, coca, marañón, bueno, todo lo que es nativo de aquí. Así fue que apareció la fruta en la chagra.

Listado de productos nativos más importantes que aparecen con el mito de origen de las plantas



La vida de la chagra

Saberes tradicionales y prácticas locales para la adaptación al cambio climático



**Terrenos y tierras
para la siembra**

**Terrenos y tierras
para la siembra**

Para hacer una chagra se necesita conocer: las épocas del ciclo anual, las clases de tierra que existen en la zona, las formas de quemar, de sembrar y de cosechar. Para empezar debemos conocer las clases de terrenos y las clases de tierras que existen y la calidad del alimento que pueden brindar a los cultivos.

Clases de tierras

Hay dos clases de tierra arenosa: una es la tierra arenosa negra y la otra es la arenosa blanca. También hay tres clases de greda: una se llama colorada y de ahí siguen las demás que son la greda blanca y la greda amarilla. Igualmente tenemos el barro, o tierra varilosa; y, por último, la tierra en general.

Hay varias clases de barro, o gredas con diferentes colores; una de ellas es de color rojo, pero no sirve para pintar. Existen otras clases que sirven para pintar los palos y las máscaras de bailar y todo lo que uno quiera pintar. Anteriormente se usaban esa greda roja para mezclar el barro con el que iban a hacer los tiestos, ollas y tinajas; para que salieran de color rosado. Este tipo de barro generalmente no se encuentra en la primera capa de la tierra, sino en capas más profundas, en la orilla de un río o en las cabeceras de los quebradones. El barro de color rojo lo podemos encontrar en el Cerro del Cotudo, por el río Yarí, y en el sitio llamado *Perei*, sobre el río Caquetá; este barro es ideal para las cerámicas.

Otros barros que se utilizan para pintar son:

- > Barro de color blanco
- > Barro de color amarillo
- > Barro de color azul oscuro (adecuado para hacer ollas y tiestos)

La tierra negra arenosa es buena para cultivar la yuca y tubérculos, pero allí no nace ni crece bien el tabaco. Para que el tabaco crezca bien se debe sembrar en la cabecera de una quebrada porque en esos lugares la tierra se mantiene húmeda. En la tierra arenosa no se siembra tabaco porque, cuando llega la época de verano, la tierra se calienta y se empiezan a caer las hojas y se mueren.

La tierra negra arenosa no se agota fácilmente, por eso se puede sembrar en los rastrojos. En cambio, en la tierra amarilla gredosa se puede cultivar una sola vez, la segunda vez ya no da buen resultado porque la capa de tierra buena para cultivar es muy delgada, por eso se agota con la primera siembra.

Para hacer una chagra se debe tener en cuenta que ese terreno no se inunde fácilmente y que sea tierra negra arenosa porque es la mejor para la variedad de semillas.

En la tierra buena, ahí se encuentran los árboles como el cabo de hacha, cola de armadillo y demás. Por su presencia nos damos cuenta que en esa tierra no hay mucha raíz. Esta clase de tierra es la que nosotros decimos que es buena para trabajar. En otra clase de tierra ven diferentes clases de palos duros que tienen mucha raíz: cuando vemos esos palos nos damos cuenta que es tierra mala para trabajar. Cuando uno hace chagra en esta tierra que tiene muchas raíces, no se quema bien y no se puede trabajar, pues así queme bien, hay mucha raíz que imposibilita la siembra.

Para determinar los diferentes terrenos utilizamos la palabra 'lugar'. Cada lugar presenta una clase de tierra con características particulares.

Las clases de tierra son:

- > Tierra negra (*Ñesθnθfθsi*)
es el lugar donde hay tierra negra arenosa.
- > Tierra gredosa (*Pefifθsi*)
es el lugar donde hay tierra colorada gredosa.
- > Tierra varilosa (*b±xifθsi*)
es el lugar de tierra variloso.
- > Hojarasca (*Sañeifθsi*)
es el lugar donde el terreno tiene la primera capa compuesta de raíces delgadas, hojas podridas, palo podrido. Es una capa bien abonada que generalmente se llama hojarasca.
- > Pedregales (*Fisifθsi*)
es el lugar donde se encuentran muchas piedras.
- > Cascajal (*Si'yann'kofθsi*)
es lugar donde hay piedra de cascajal.
- > Tierra blanca (*Po'sontakofθsi*)
es el lugar donde hay tierra arenosa blanca.
- > Tierra blandita (*Su'ufθsi*)
es un lugar blandito donde las plantas cogen raíces fácilmente, es buena tierra para sembrar tabaco.
- > Greda blanca (*Poxmaifθsi*)
es el lugar de greda blanca.
- > *Biθmaifθsi*
es una tierra espesa varilosa, sirve para sembrar tabaco.
- > *θopoa*
es la llamada vega.
- > *θbaifθsi*
es la loma donde nace un quebradón.

1	HUARASCA.	8	GRAVA AZUL.
2	TIERRA CAFÉ	9	GRAVA VERDEZOL.
3	TIERRA NEGRA.	10	GRAVA MORADO.
4	TIERRA NEGRA CON ARENA.	11	GRAVA ROJA.
5	TIERRA CON ARENA ROSIZA, AMARILLA.	12	GRAVILLA
6	TIERRA CON ARENA ROSILA.	13	ROCAS.
7	TIERRA CON ARENA NEGRA.	14	



YUCA.

PLATANO

CACA

CALA.

CAJACATE

MALIBON GRANDE.

CAMBO

14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1

9

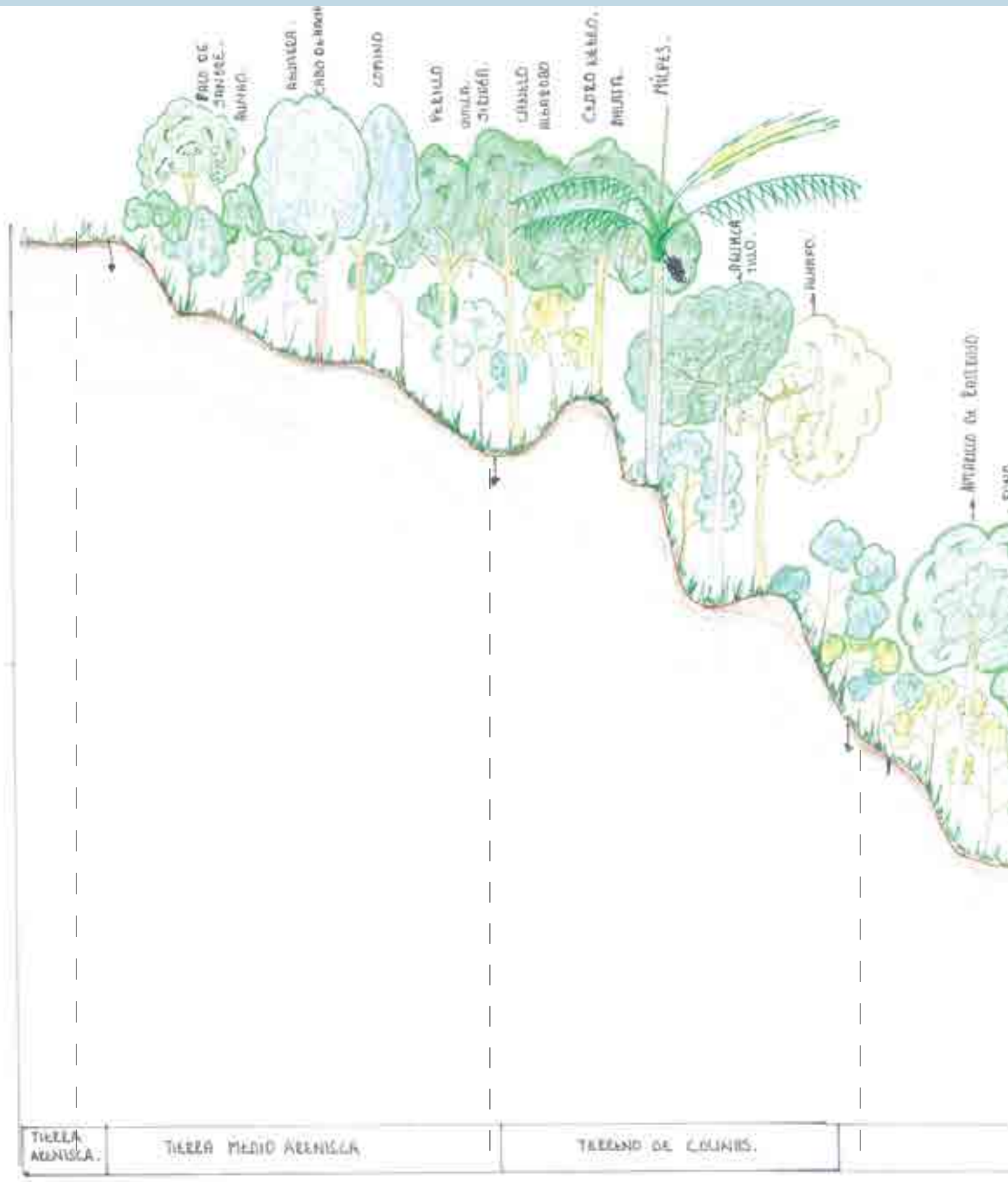


Clases de tierras, dibujo de Hernando Castro (2011)

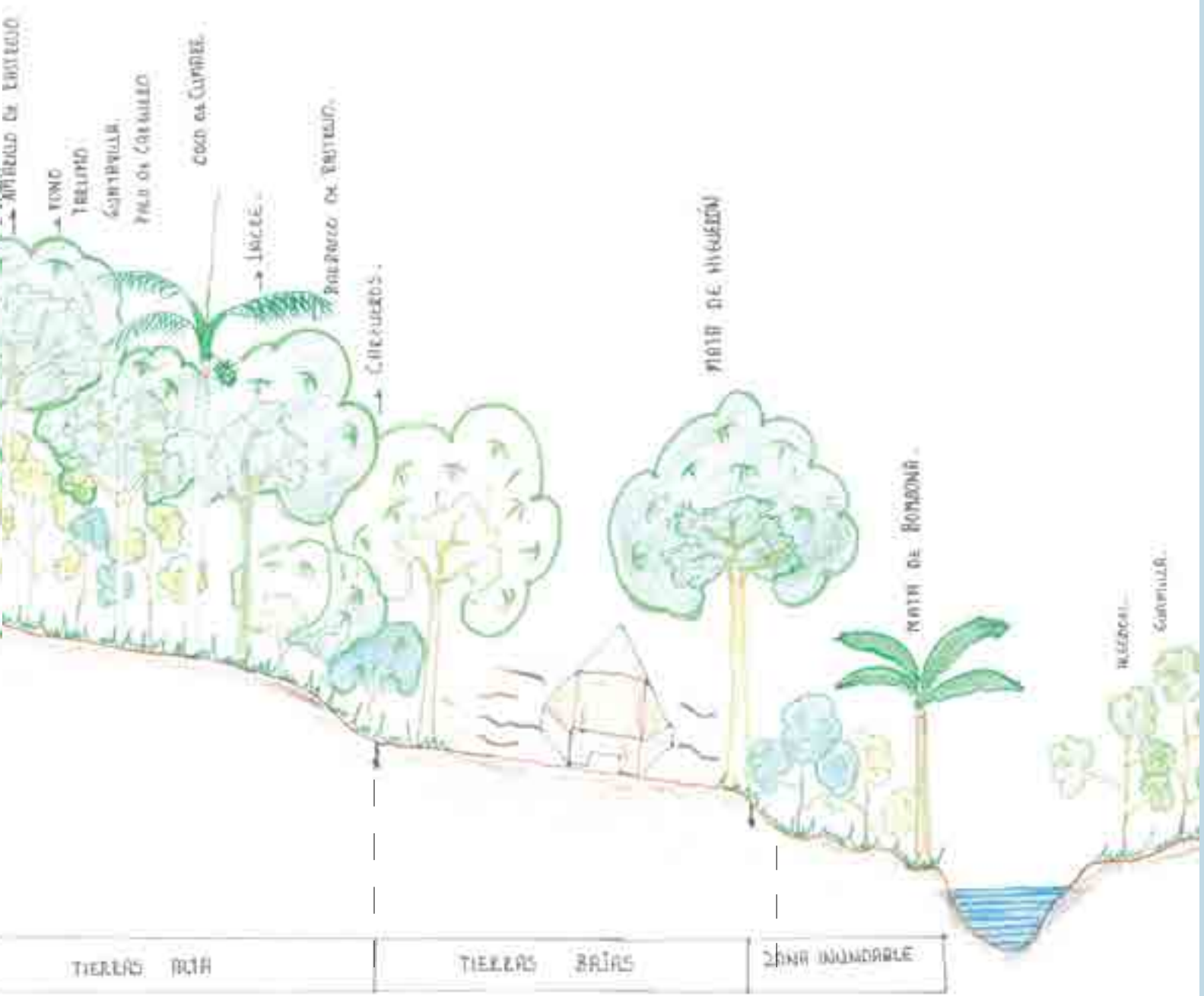
Diferentes tipos de terrenos en el medio río Caquetá

- *Terrenos inundables:* son las aéreas más propicias para la agricultura.
- *Terrenos inundables de ríos:* son áreas que se erosionan más rápido, con varios niveles poco definidos. Su capacidad es menor a la anterior unidad por presentar una fertilidad natural muy baja y áreas planas muy reducidas.
- *Terrenos antiguos:* son suelos poco aptos para agricultura. En ellos se puede asentar una comunidad, tiene una estabilidad de suelo fijo y queda cerca a los ríos con fácil acceso al agua de consumo.
- *Terrenos desnudos:* son áreas con potencial para especies productoras de fibra y de maderas. Pueden llegar a soportar núcleos de población pequeños y transitorios, pues estos suelos no son aptos para usos intensivos.
- *Terreno de piedemonte y colinas:* los primeros tienen la capacidad de soportar núcleos importantes de población; las colinas rocosas son proveedoras de materiales de construcción y minerales.

- *Terrenos de zonas inundables:* son áreas muy bajas que se inundan aproximadamente cada uno o dos años, su toponimia es baja. En los canales abandonados, los sedimentos de la parte superior son arcillosos y los de la parte inferior tienen un contenido mediano de arena.
- *Terreno de zonas bajas:* son áreas que se ubican en las partes altas con tierras arcillosas, mientras que en la parte inferior se encuentra la arcilla amarilla y la gravilla.
- *Terreno de zonas altas:* son áreas más extensas que las bajas, su toponimia es plana. En la base del suelo se encuentran arenas amarillas y gravillas, mientras en las otras áreas se encuentran arenas más finas y gruesas.
- *Terreno de mesa arenisca:* presenta un relieve plano, cubierto en sus lados por una capa de gravilla redonda, en sus suelos predominan arenas finas.



Tipos de terreno, dibujo de Hernando Castro (2011)





Del monte a la chagra

Del monte a la chagra

Para transformar el monte en un campo de cultivo se necesita realizar los siguientes pasos:

- 1 Socolar el terreno
- 2 Tumar los árboles
- 3 Dejar secar y quemar el terreno
- 4 Sembrar las semillas
- 5 Cuidado permanente de la chagra

1 *Socola*

Tan pronto se ha definido el terreno donde se va hacer la chagra, el hombre, a veces ayudado por sus hijos, socola el terreno, es decir, quita los palos pequeños, bejucos y las hierbas. Además se van marcando los árboles grandes de tal manera que se sepa en qué dirección deben caer. En otras palabras, se deja listo el terreno para la tumba. Este trabajo se demora entre tres y cinco días. Se comienza marcando el terreno a tumbar desde la periferia y luego se sigue con los árboles que quedan en el interior.

2 *Tumba*

Se deben tumbar los árboles del terreno que uno escogió para que se pueda quemar fácilmente y, de esta manera, la tierra absorba los nutrientes que tienen en sus tallos, raíces y hojas; todo esto sirve de alimento a las plantas que se van a sembrar. Al final queda un terreno ya tumbado, un terreno de árboles grandes caídos y sus cenizas.

La mejor forma de tumbar una chagra es haciendo caer los palos hacia un solo lado, porque si se tumba para varios lados, la chagra no se quema bien. Según la tradición, es necesario que después de quemar, llueva. El tiempo cambia y da una señal que es el trueno; entonces llega un viento que anuncia que va llover.

La primera hacha que existió se llamó 'hacha de armadillo trueno'. Con esta hacha, los palos grandes se partían y caían con raíz y todo. Esta hacha también se llama 'hacha de frío', pues este es el viento que ayuda al hacha de trueno a tumbar. Los hombres sabios llamaban con pensamiento al hacha del frío para que les ayudara a tumbar el monte donde ellos querían hacer chagra.

La gente sabía que existía el hacha de piedra pero no conocían el lugar en donde se encontraba. Se pusieron a pensar cómo podían llegar a conseguir el hacha de piedra. Fue entonces cuando apareció el gusano aserrador diciendo que él era el hacha. Después apareció el pájaro carpintero diciendo que era él era 'hacha de carpintero'. Finalmente, la gente encontró, dentro de la tierra, la propia 'hacha de piedra'.

[Relato del hacha de trueno y el hacha de piedra]

3 Quema

Para la gente de centro, tradicionalmente, la chagra se quema, pues de esta manera los cultivos nacen más alentados y el trabajo de limpiar y cuidar la chagra no resulta tan pesado. Hoy en día algunas personas también hacen chagra sin quemar y a ellos les funciona bien. La chagra nunca es cuadrada ni redonda, tiene la forma de medialuna. Eso es para que le pegue bien el rayo del sol y se puedan secar fácilmente los árboles que están caídos.

Se sabe que la chagra ya está buena para quemar cuando las cortezas de los palos caídos se rajan por el verano y las hojas todavía están pegadas en las ramas. Para quemar se debe tener en cuenta la dirección del viento ya que el fuego debe hacerse en contra.



Para quemar una chagra grande se necesitan tres personas: una persona por una orilla, otra por el centro y otra por la orilla opuesta. El que va por el centro debe salir primero y llegar de primero al otro lado; si se atrasa, puede quedar rodeado por la candela. Es la mejor forma de quemar, porque se quema por las orillas, y así se queman animales como el ratón, armadillo, culebra y boa. Estos animales se buscan para alimento después de que se apaga la candela. La forma de quemar una chagra pequeña es diferente porque la puede quemar una sola persona.

4 Siembra

La siembra es una de las fases más importantes de la chagra. Cada persona tiene su propia forma de sembrar; el mismo método no le funciona a todas las personas, por este motivo, se debe probar hasta encontrar el mejor y más exitoso.

Algunas personas empiezan a sembrar a los dos o tres días de haber quemado la chagra porque a ellos las semillas le nacen bien cuando la ceniza no está mojada; otras personas esperan a que caiga la lluvia, así la tierra absorbe la ceniza y se ha enfriado. Para sembrar la yuca, algunas personas dejan cortada la semilla hasta cuando empieza a brotar el retoño, pero otros van cortando la semilla y sembrando de una vez. Esto depende de la mano de cada persona.



La yuca y las demás plantas no se siembran al mismo tiempo. Las frutas las siembra la persona que tiene buena mano para eso, es decir, a quienes les carga mucho.

Para sembrar frutas, ñame y demás tubérculos se busca un lugar que esté bien quemado, o se hace una hoguera amontonando los palos y ramas que no se quemaron bien y luego se prenden.

La yuca y la coca se deben sembrar de manera intercalada, así el hombre ayuda a desyerbar la yuca cuando coge coca y la mujer hace lo mismo al coger la yuca. Cuando se siembra la yuca en un lote y la coca en otro, la mujer se cansa mucho desyerbando la chagra. La yuca se siembra primero que la coca porque si esta se siembra primero, la pisotea cuando se va a sembrar la yuca. Por último, se siembra el tabaco porque es muy delicado.

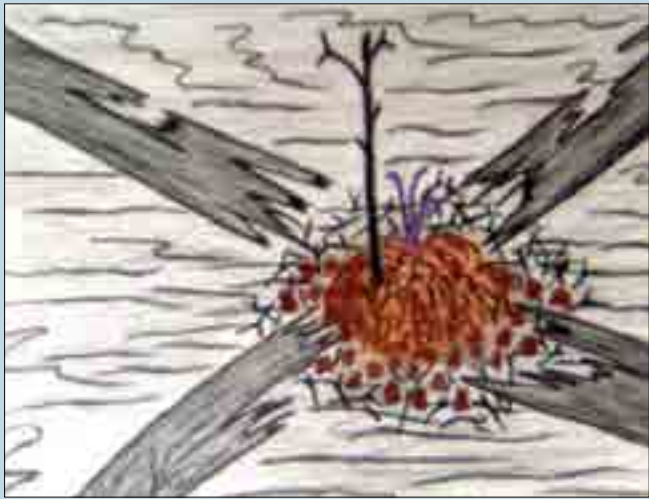
La mayoría de los tubérculos se siembran por estacas y las frutas por medio de su semilla



Las dos formas de sembrar plátanos



Plátanos sembrados a la orilla de una quebrada



Forma de sembrar ñame



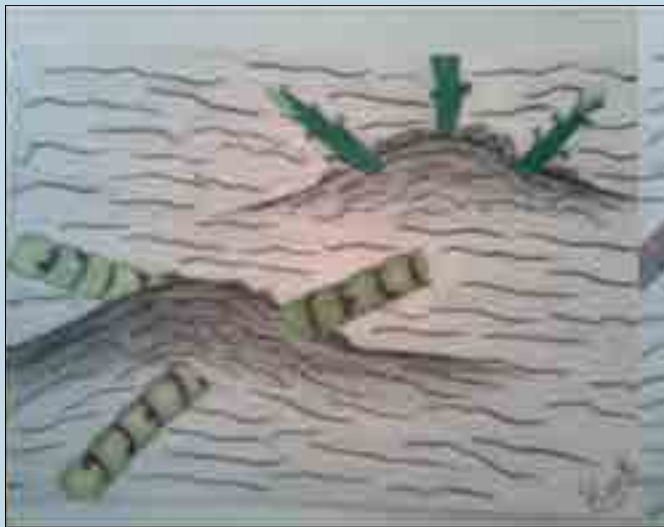
Forma de sembrar batata



Forma de hacer hoyos



Forma de sembrar la yuca



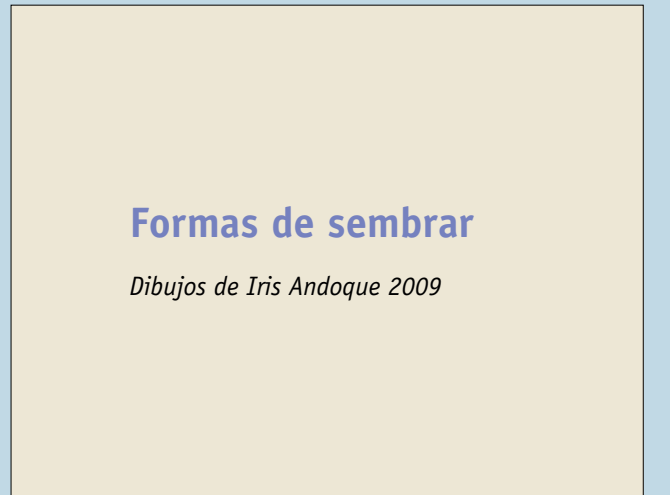
Formas de sembrar la caña



Cañas para cosechar



Forma de sembrar dale dale



Forma de pisar el hoyo con la yuca



Terminación de la siembra



5 *El cuidado de la chagra*

Algunas veces la chagra no se quema completamente; es necesario quemar estos pedazos en forma de hoguera, amontonando los palos secos y prendiendo candela. Algunos cultivos necesitan que el terreno se haya quemado muy bien, por lo que se abona con la ceniza que queda de los palos. El abono se usa principalmente para revolver con la tierra y sembrar allí las diferentes clases de tubérculos, especialmente el maní. Primero se remueve la tierra muy bien, después se sacan todas las raíces que hay y se revuelve con la ceniza del fogón. Después, cuando está bien revuelta, se siembran las semillas de maní.

La chagra se debe cuidar desde que se quema. Todos los días deben ir los dueños a sembrar, desyerbar y cambiar las matas que se secan y no nacen. Nunca se debe abandonar la chagra; se debe ir aunque sea por dos horas o tres en la mañana o en la tarde. Todas esas semillas que no nacen se van cambiando por nuevas semillas y así sucesivamente hasta que madura la chagra.

A medida que se va arrancando la yuca, se van haciendo montoncitos con los palos que quedan y se prenden para hacer hogueras. Esto ayuda a que los animales dañinos no lleguen a la chagra. Cuando estos aparecen, se deben utilizar trampas para cazarlos.



**Caracterización
de los tipos de chagra**

**Caracterización
de los tipos de chagra**

La tecnología agrícola llamada 'agricultura migratoria', 'sistema de cultivo de tala y quema' o 'chagra' se considera una forma tradicional de relacionarse con el territorio y es la más eficaz respuesta cultural a este medio amazónico. Se caracteriza por ser una agricultura a pequeña escala, en parcelas promedio de una hectárea, en donde se siembra durante dos años produciendo cultivos de raíces, tubérculos y frutales; se siembran también, en menor escala, granos, plantas herbáceas (como el ají, el tabaco y las plantas medicinales), así como arbustos (como la coca) y árboles frutales, cuya recolección se inicia a partir del quinto año y dura hasta por diez o más años. La rotación de las parcelas, por lo general, es de dos a tres años.

La realización de una chagra implica tener acceso a toda una tradición de saberes biológicos y agronómicos ancestrales que durante siglos han significado la subsistencia de nuestras etnias amazónicas. Es decir, nuestra riqueza alimentaria depende de estos terrenos sembrados con especies domesticadas y adaptadas al medio.

En la comunidad indígena El Guacamayo se realizó el análisis de tres tipos de chagras que se están haciendo recientemente dado lo impredecible de los cambios de estación y el aumento de las temperaturas: *chagra de vega*, *chagra de monte firme* y *chagra de rastrojo*.

En todas las chagras siempre se debe sembrar de todo para mantener viva la variedad de semillas, aunque unos productos se van a dar mejor en un

tipo de chagra que en otro. Es importante usar todos los tipos de chagra como medida de prevención frente a las variaciones climáticas y aprovechar estos distintos tipos de chagra cuando hay necesidad de aumentar la producción de yuca para ceremonias y bailes. En todas las chagras lo más importante es la técnica de siembra y la mano de la mujer chagrera: es importante descubrir cómo se dan de mejor manera los productos y cómo seleccionar y cuidar las semillas.

Chagra de vega

Esta chagra está dedicada principalmente a la siembra de raíces y tubérculos, plantas herbáceas y arbustos. Este es el tipo de chagra más común en la región. Se tumba y se espera, aproximadamente 20 días, hasta que las ramas y hojas se sequen bien. Como son árboles pequeños, se secan fácilmente y se queman rápidamente. Después de este proceso el terreno, si hay mucho palo o palizada, se hace una pequeña limpieza con hogueras hasta que quede bien quemado, como un patio limpio.

Se seleccionan, entonces, las mejores semillas de plátano, de yuca, de los tubérculos. No deben estar contagiadas de polillas, no deben estar contagiados de larvas, porque si no la planta se daña. La semilla de la yuca no puede ser demasiado balsuda ni muy grande, de hecho, entre más pequeña mucho mejor.

Se siembra de todo lo que se quiere sembrar porque hay muchos nutrientes. Es importante sembrar de todo para no perder la semilla y mantenerla. Siempre se comienza con los plátanos, luego se plantan los tubérculos como el ñame, el dale dale, todas las clases de batata, mafafa y la hoja de comer, entre otros. Se buscan lugares donde el suelo esté bien quemadito y se ubican hacia el centro de la chagra. Después se siembra la caña y el maíz (se ponen hacia el centro de la chagra y se siembran por lotecitos), la papaya, el lulo, algunas piñas, la sandía (también se ponen por el centro y por lotecitos).

Luego se siembran las yucas: por las orillas de las chagras se siembra la yuca dulce; alrededor también va la yuca amarga pero blanca y más al centro se van poniendo las yucas amargas pero amarilla. Se va sembrando por lotes para poder reconocer la clase de yuca que se está cosechando. Así se va llenando toda la chagra con yuca.

El ají se siembra también en las partes que tienen hogueras y se siembra toda clase de ají que uno encuentra para no perder la semilla. Después de haber sembrado todos los productos, al final el hombre va y siembra su tabaco. Él busca la parte más quemada y la más húmeda y planta en forma de semillero. A los 20 días, trasplanta las maticas y las ubica en diferentes lotes.

Con esto se hace el cierre de la siembra, después no se puede ir a la chagra por varios días, sobre todo para que el tabaco no se dañe. El maní se siembra cuando el tabaco ya se encuentra a buena altura y no se pueda dañar.

Es muy importante tener en cuenta los tipos de suelo. La tierra greda colorada tiene una capa de una pulgada de tierra negra: en este suelo casi no se da nada, se debe quemar muy bien y es bueno para los plátanos. Los huecos para el plátano no se deben hacer muy profundos, sino como de una cuarta y media.

La tierra amarilla es greda arcillosa y es apto más que todo para los ajíes, pero en ella se dan todos los productos. En la vega no hay suelos colorados.

La chagra de vega tiene un promedio de tres limpiezas durante el año porque se 'enrastraja' de manera rápida. La limpieza consiste en sacar todas las malezas que le puedan quitar los nutrientes a los productos sembrados. A medida que se va desyerbando, se va hogueriando (echando humo): esto le da más vida a la chagra.



Chagra de vega, dibujo de Iris Andoque (2011)



Chagra de monte firme

Esta es la chagra que queda más lejos de todas y, por lo tanto, para realizar esta chagra debe llevarse todo tipo de semilla, es como un semillero y luego se van abriendo espacios cerca de esta chagra para mantener las semillas vivas. Por lo general, la chagra se cosecha al año (no da tan rápido como en los otros dos tipos).

Para realizar la chagra del monte primario o firme se hace la escogencia del suelo. El más apto es el suelo arenoso y negro donde se dan buenos productos como la yuca, la piña, el ñame, etcétera. El suelo gredoso rojo es bueno y da buenos productos, según la mano de la persona que siembra y si se quema bien. Después de la tumba, se dejan tres meses para que se sequen todos los árboles caídos. Se hacen hogueras para quemar los palos que no queden bien quemados después para eliminar totalmente la acidez de la tierra. Terminando este trabajo se entra en la etapa de la siembra.

En la chagra de monte firme se requiere de dos limpiezas porque en este espacio es poca la aparición de las malezas, por lo tanto, no se requiere de tanto trabajo. La primera limpieza se realiza a los tres meses y la siguiente a los ocho meses. La duración de esta cosecha es de dos años porque tiene todos los nutrientes requeridos gracias a la buena quema. Si no se quema bien, la cosecha dura solo un año (después de un año la yuca se va dañando). Esto sucede para los tres tipos de chagra, sea de vegas o llanuras, de rastrojo o monte secundario y de

monte firme o primario. Entre mejor se queme la tierra, mucho mejor para los productos de la chagra.

Los tubérculos en la chagra de monte firme o primario se deben sembrar en la parte mejor quemada o en las hogueras, solo así se dan buenos tubérculos. Lo que mejor da en esta chagra es la yuca amarilla, que es la yuca más resistente; las yucas blancas dan mejor en las otras dos chagras. El tabaco y la coca también se cultivan bien en esta chagra. Da buenos plátanos porque el suelo es gredoso y rojizo, pero solo cosecha una vez bien, mientras que en la orilla del río la segunda y tercera cosecha también son buenas. La calidad del suelo es un obstáculo para el buen crecimiento de los otros tubérculos. Los frutales pueden no dar en la primera vez que se siembra ese terreno, se ven apestados, pero después de un tiempo se vuelven a sembrar y se dan mejor; luego se convierte en rastrojo.



Chagra de monte firme, dibujo de Iris Andoque (2011).



Chagra de rastrojo

Estas chagras se dedican principalmente al cultivo de la yuca amarga y la yuca dulce, también es el lugar donde se cultivan los frutales y la coca. Igualmente, es importante traer de todas las semillas de los tubérculos, caña, plátanos y demás para mantenerlas vivas. Es importante siempre seleccionar las semillas para que no se siembre en vano y para que se cosechen buenos frutos.

La chagra se siembra en el mismo orden que la chagra de vega. Sin embargo, no se siembra comenzando por los alrededores sino que se busca la humedad, por donde corre el agua, para ubicar las semillas. El plátano es el que más humedad necesita y el primero que se siembra. Luego se siembran los tubérculos y se planta el ají en las hogueras. Luego viene la yuca que se van poniendo en lotecitos de yuca amarga, de yuca dulce y de manicuera. Alrededor siempre va la yuca dulce porque es la primera que se va a cosechar y, en el centro, quedan las yucas amarillas que son las que más se demoran en dar fruto. La yuca de manicuera se siembra bien en el centro y cerca a los plátanos. La coca también se pone por el centro y en lotes seguidos para que se facilite la cosecha de la hoja; la puede cultivar un hombre o una mujer, a veces le sale mejor a la mujer que tiene la mano fría. La coca se da muy bien en este tipo de chagra. Después viene

la siembra de las piñas que se dan especialmente bien en esta chagra: se siembran alrededor de la chagra y en el centro por lotes.

Lo otro característico de este tipo de chagra son los frutales. Se siembran de manera escalonada, según las épocas que marca el calendario estacional, las semillas o los arbolitos ya crecidos se van llevando por temporadas a la chagra. Por ejemplo, en la época de chontaduro se saca la semilla (más o menos en febrero), a veces se hace un semillero y luego se trasplantan las palmas a la chagra en el tiempo adecuado. Los frutales que siembran son el caimo, la uva caimarona, el cocuy, la guama y las guamillas, el aguacate, el marañón pequeño y grande, la maraca, el laurel, la mano de tigre, el guacuri y otros. La guama se siembra alrededor porque ayuda a mantener la chagra limpia, la uva siempre va cerca a la coca porque con la ceniza de esa hoja se hace el mambe.

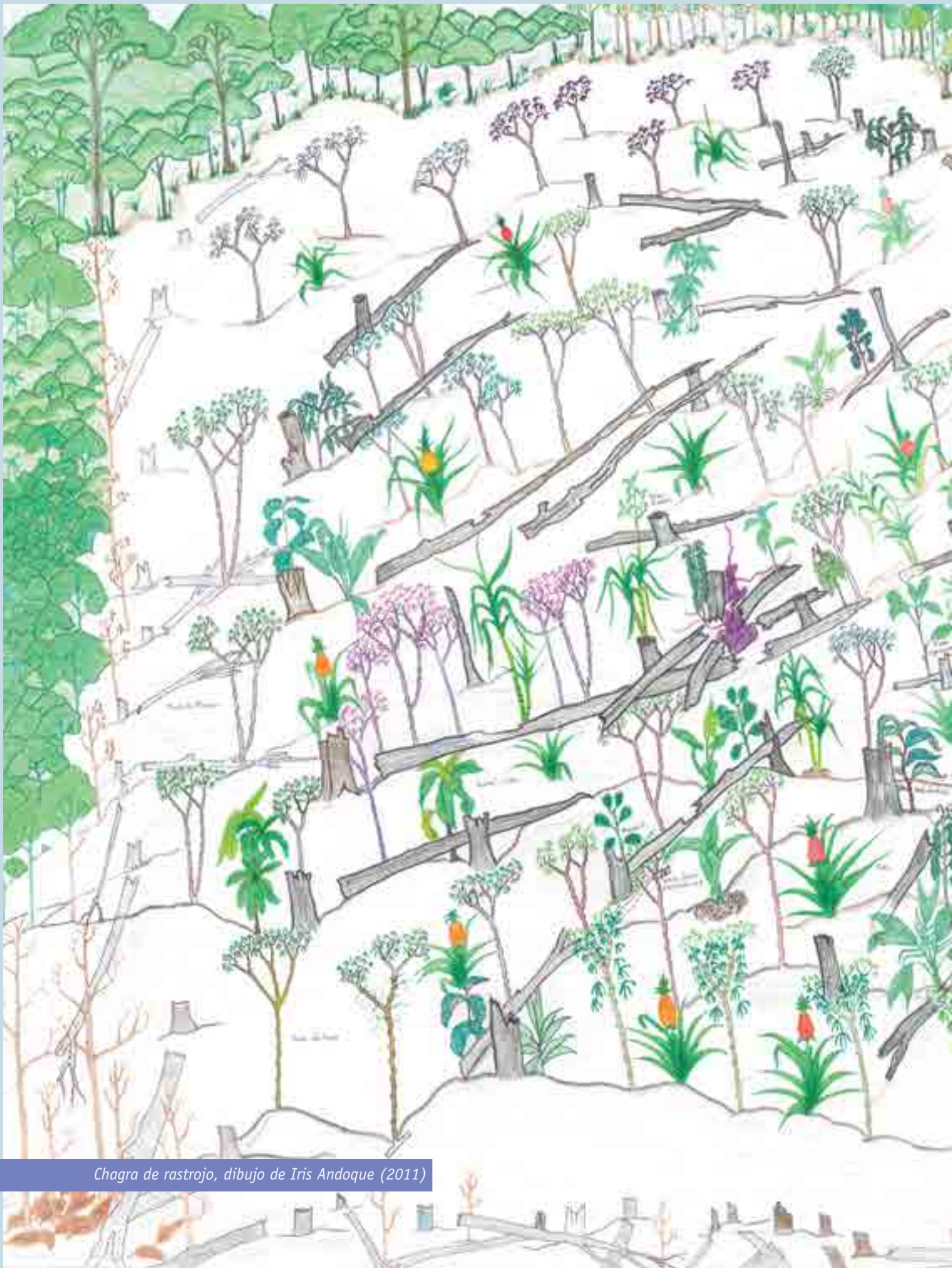
Todos los frutales se siembran en parejas y al lado de un tronco quemado para recibir buenos nutrientes. Por ejemplo, el guacuri va con el chontaduro porque como el chontaduro es una palma tan alta, el guacuri sirve de escalera para cosechar el chontaduro. Con la siembra de los frutales se va regenerando el bosque a largo plazo y es importante sembrar de todo para no perder ninguna especie.

En estas chagras se siembran también una planta que da un tinte natural que sirve para pintarse el cabello y para los bailes. Igualmente, se siembra el barbasco que se usa para la pesca y una variedad de las plantas medicinales que las mujeres escogen para que cuiden de la chagra cuando ellas no vayan. Cada chagrera tiene sus plantas protectoras que cuidan su chagra.

La chagra de rastrojo tiene un promedio de cuatro limpiezas durante el año porque se 'enrastroja' de manera rápida. Se hace la hogueriada, se le echa humo, se desyerba y se va visitar con día de por medio. El abono para cualquier tipo chagra es hacer hoguera alrededor de la chagra. El humo cubre todas las maticas que están raquíticas y eso le da vida y fuerza, toman aliento. Eso es el abono del indígena.

La cosecha en este tipo de chagra es muy rápida porque los productos comienzan a salir a los siete meses. La yuca dulce y la yuca de rayar salen a los diez meses, la yuca amarga tarda un año. Es un suelo muy fértil por el uso que se le ha dado con las anteriores chagras. Así mismo, como se cosecha rápido, se termina rápido la cosecha y los frutos se deben consumir rápido para que no se dañen.

Los árboles de esta chagra van desapareciendo gradualmente hasta convertirse en rastrojo de nuevo. El primero que desaparece es el caimo, luego la uva, después la guamilla, la maraca, el chontaduro, el cocuy, el marañón y, al final, todos mueren lentamente hasta que se vuelve rastrojo. Los únicos árboles que quedan son el guacuri, el laurel y el marañón gigante.



Chagra de rastrojo, dibujo de Iris Andoque (2011)



Elementos clave de las chagras y las variaciones climáticas

- > El cultivo de chagra de intensidad media que se realiza en las zonas inundables o varzeas y su desarrollo depende de la estacionalidad de las crecientes de los ríos o calendario ecológico. En consecuencia son zonas propensas a las inundaciones y los cultivos pueden perderse en caso de una creciente anticipada o inesperada.
- > En la chagra de vega se puede cultivar incluso sin una buena quema por la calidad del suelo. (Muy importante en caso que no se da el verano para la buena quema de la chagra).
- > La piña es una fruta que da bien en cualquier tipo de chagra y se adapta a cualquier suelo. (Muy importante porque se puede contar con este fruto en cualquier temporada y suele ser resistente).
- > La yuca amarilla probablemente resista un poco la inundación porque es más fuerte que los otros tipos de yuca. Esta es la yuca que se da mejor en los tres tipos de chagra.
- > Los plátanos y la coca son los primeros afectados en caso de una inundación porque quedan achilados y amarillos. Es importante cuidar la semilla, no solo tenerla en zonas bajas.

- > En caso que el periodo de inundación se esté adelantando es importante cosechar antes y almacenar.
- > Las chagras de rastrojo y de monte firme se secan muy rápido en caso de sequía. Por eso, en la actualidad, se hacen los huecos más profundos para que no alcance a secarse definitivamente.
- > En el caso de la chagra de monte firme se debe anotar que cada día es más lejos, buscando terreno con características de humedad. Es importante buscar cerca de donde pase un río o caño.
- > Dado el incremento en la temperatura, el trabajo en cualquiera de las tres chagras se ha vuelto más exigente y difícil. Frente a esto se recomienda recuperar los horarios de los abuelos y madrugar más, es importante no recibir tanto calor para no enfermarse.
- > Las chagras de monte firme y del rastrojo producen comida por dos años gracias a los resembrados que contribuyen a aumentar la producción. Esto en la de vega se puede hacer, pero el problema es que la maleza lo invade muy rápido y esto implica mucho más trabajo, por lo que es más fácil quemar y comenzar de nuevo.

Consejos en relación a la resistencia de las yucas

La yuca más resistente en una chagra, ya sea vega, rastrojo o monte firme, es la *yuca mayoti*. Su duración es de dos años o dos años y medio, según el cuidado que se le de. Se encuentra en cualquier tipo de chagra y en cualquier tipo de suelo, ya sea greda o arenoso.

Las yucas más resistentes son las siguientes:

Viriñiti

Sus cogollos son negros.

Jiamati

Yuca gigante.

Yuca de camarón

Es bajita y carga mucho y da mucho almidón.

Yuca de masato

Da bastante almidón.

Yuca gigante da almidón

En rastrojos y monte firme no se da mucho, pero en la vega se da en abundancia. El suelo de la vega es apto para esta clase de yuca pues el suelo es negro arenoso y de greda negra.

Las especies más delicadas frente a los cambios son:

Matika

Esta yuca carga mucho y se debe cosechar muy pronto; en un año es posible que se llegue a dañar, no alcanza a durar dos años en la chagra.

Viriñoti

Yuca blanca para madurar.

Td+rati

Yuca para rayar.



La importancia de las mujeres en la chagra

La importancia de las mujeres en la chagra

La actividad de la chagra es la base fundamental del trabajo cultural y tradicional de la mujer indígena que se viene transmitiendo y desarrollando, de generación en generación, en el área del medio Caquetá. En estos espacios, la mujer participa activamente tomando decisiones sobre la seguridad alimentaria. Su espacio no siempre es visible y puede pasar desapercibido, pero es de mucha relevancia.

La esencia de ser mujer al interior de la actividad cultural es, precisamente, todo lo que nos permite ser y vivir organizadamente en nuestro entorno y tener una buena relación social y con la naturaleza. La mujer es la primera educadora en los hogares, es la primera maestra que transmite oralmente la cultura y el conocimiento a los hijos y nietos: la mujer es la encargada de enseñar el idioma. Las leyes indígenas, cantos, ritos, ceremonias y la elaboración de artesanías todo pasa por las mujeres, lo mismo que cultivar la tierra y administrar los bienes la familia.

En el caso de la chagra, la mujer participa en la escogencia de la semilla, en la distribución de los productos, ella decide sobre la limpieza, sobre el modo de cosechar y sobre la manera de almacenar y gastar los productos. Una chagrera le enseña en la práctica y oralmente a sus hijas y nietas cómo hacer estas tareas. Debe darse un buen uso a todos los productos y controlar bien el orden de la chagra para que no haya épocas de escasez. Por ejemplo, se debe ordenar bien la



cosecha, en forma de espiral hasta llegar al centro, muy parecido a como se van encerrando los peces en las jornadas de pesca.

Algunos secretos de las chagreras

La dueña, cuando no tiene comida en abundancia, debe coger un canasto y terciarlo encima de la espalda y va arrancando las yerbitas y las va echando al canasto; luego las quema en la orilla. Esto se hace para que la yuca se madure rápido, así se cuida la yuca. De esta misma forma, se empieza la primera limpieza: se da la vuelta por toda la chagra y se quema en el centro para que el humo se expanda por todos los lados de la chagra y cubra los sembríos. Esto es el primer abono que se le echa a los sembríos para que crezcan bien en cualquier tipo de chagra. Sin embargo, lo importante está en la quema y en el abono tradicional: si no se hacen estos procesos no se tienen alimentos. La yuca se da cuenta de quién es la mamá de ella y si les echan abono dicen: «¡la mamá nos quiere!, ¡cada rato nos visita!» Así van creciendo hasta que se maduren.

Cuando se termina de sembrar la chagra, entonces usted coge dos semillas grandes de yuca y las deja clavadas en el centro, esto ayuda a que las yucas resistan al viento y crezcan para arriba y no se agachen.



6



Los cultivos de la chagra

Los cultivos de la chagra

En la chagra se siembra una gran variedad de productos, pero nunca en un solo sitio o al estilo del monocultivo sino dispersas por la chagra. Los principales productos de la chagra son:

Coca

La coca se consume para alimentar el espíritu.

Existen dos clases de coca:

- > Coca de palo de mochilero
- > Coca de sardina

Esta parte del trabajo que le corresponde al hombre. Si al hombre no le nace la coca, la puede sembrar una mujer. De una mata vieja de coca se saca una estaca, se corta y cada uno de los pedazos se entierra para que le salga una nueva planta. La coca puede durar tres años, se debe mantener desyerbado al cocal y se tienen que tumbar los árboles que le hacen sombra, así recibe la luz del sol y vuelve a tener buen sabor. La coca que tiene mejor sabor es la que tiene dos años.

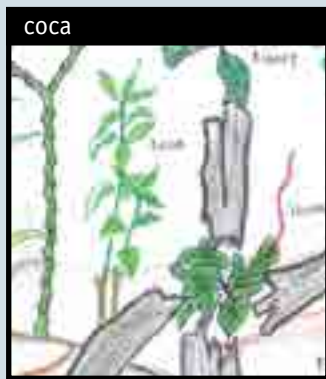
Tabaco

El tabaco es una planta muy importante para los andoques porque nació del espíritu del primer hombre que hubo sobre la tierra. Del tabaco se prepara el ambil que se utiliza para abrir pensamiento del hombre. Anteriormente, existían dos clases de tabaco, una se perdió y la otra todavía se siembra y se llama 'tabaco de espíritu'. El tabaco es delicado para sembrar. Después de sembrar la yuca, la piña, los tubérculos y la coca se riega la semilla de tabaco. Después de que germinan, las plántulas se trasladan a un lugar bien quemado de la chagra. En ese momento, y hasta que la planta florezca, se debe guardar una dieta, es decir, no se puede comer ni mojoyoy, ni pintadillo, ni cerrillo, ni armadillo.

Tubérculos

Los tubérculos aportan gran cantidad de alimento al ser humano y son muy apreciados por los andoques. La yuca es la planta más utilizada en la preparación de alimentos y se prepara de diversas maneras. Se siembra por estacas, igual que la coca. Existen variedades de yuca, de ñame y de todos los demás tubérculos.

La yuca brava se formó de la última semilla del árbol de la yuca. Por eso es venenosa y hay que saber prepararla. Anteriormente, la yuca se servía para intercambiarlo por pescado, por cacería o como pago por trabajos, por cantos y conjuros.



Otros tubérculos

- > Bore
- > Bore pequeño
- > Dale dale
- > Ñame
- > Ñame arenoso
- > Ñame de totuma
- > Ñame diablo
- > Ñame patedanta
- > Ñame morado
- > Batata
- > Batata morada
- > Batata grande
- > Maní
- > Maní conguilla

El maní es un producto importante de la chagra andoque porque durante los bailes y las mingas se ofrece maní a los asistentes. Anteriormente, se hacía dieta para que cargara bien el maní y no le cayera gusano.

En la actualidad todavía se tienen estos tubérculos, lo que pasa es que los tenemos en desorden porque algunas familias tienen una parte y otras familias tienen la otra. Pero antes cada familia tenía sembrado de todo en la chagra.

El dale dale y la achira de friaje son plantas muy fuertes que no se mueren fácilmente; uno las encuentra en rastrojos viejos.



Frutas

Las frutas son una parte importante de la dieta de los andoques; además que son alimento de muchas especies de animales que visitan la chagra. Cada fruta se come de forma distinta ya sea fresca recién recogida o preparando chichas y cocinándolas. Esta es la lista de las frutas cultivadas con su respectivo nombre:

- > Uva caimarona
- > Maraca
- > Guama grande
- > Guama pequeña
- > Marañón
- > Guacurí anaranjado

La semilla de maraca también se sacaba, era compañera del maní. La semilla se secaba, se ahumaba y se ofrecía durante las reuniones. La semilla también se consume cocinada, y cuando está biche se puede comer cruda. Esta era una comida especial para los jóvenes que se estaban preparando en tradición.

uva caimarona



maraca



guama



marañón



chontaduro



lulo



Clases de guacuri

Los guacuris se diferencian por tamaño, color, sabor y cantidad de aceite. Se come la pulpa directamente, o en forma de chicha, cuando está maduro. En el baile de guacuri se ofrece caguana que se prepara con el almidón de yuca y la masa de guacuri. En este baile los invitados traen esta fruta o cualquier otra clase de fruta.

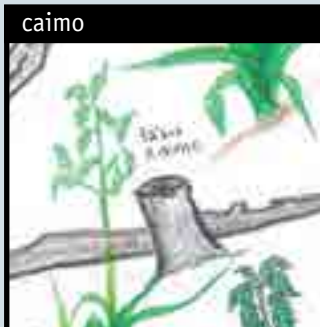
- > Guacuri anaranjado
- > Guacuri verde
- > Guacuri amarillo
- > Guacuri morado
- > Guacuri negro
- > Guacuri verde pequeño
- > Guacuri negro alargado
- > Guacuri verde alargado



Otras clases de fruta

En la chagra se siembran otras clases de fruta:

- > Caimo
- > Aguacate
- > Cocuy
- > Guama peluda
- > Piña en general



La diferencia entre las piñas está en su forma, tamaño y sabor. Por eso cada una tiene su nombre propio. Las piñas propias de los andoques son:

- > Piña de canasto
- > Piña de cusumbe

Otras clases de piña son:

- > Piña bejuco rasquiñoso
- > Piña de sabana
- > Piña de canasto ojón
- > Piña de babilla
- > Piña de trampa para pescar



Clases de plátano

- > Banano bajito
- > Píldoro pequeño
- > Parecido al hartón
- > Parecido al hartón pero un poco más pequeño

plátano hartón



banano enano de tigre



Clases de ají

El ají se utiliza fresco para cocinar y como medicina, también se saca en polvo y se ahúma para conservarlo.

- > Ají de andoque
- > Ají de perro de monte
- > Ají de gusano tornillo
- > Ají aromático
- > Ají de guacamayo amarillo
- > Ají de hormiga
- > Ají diente de culebra

ají perro de monte



ají andoque

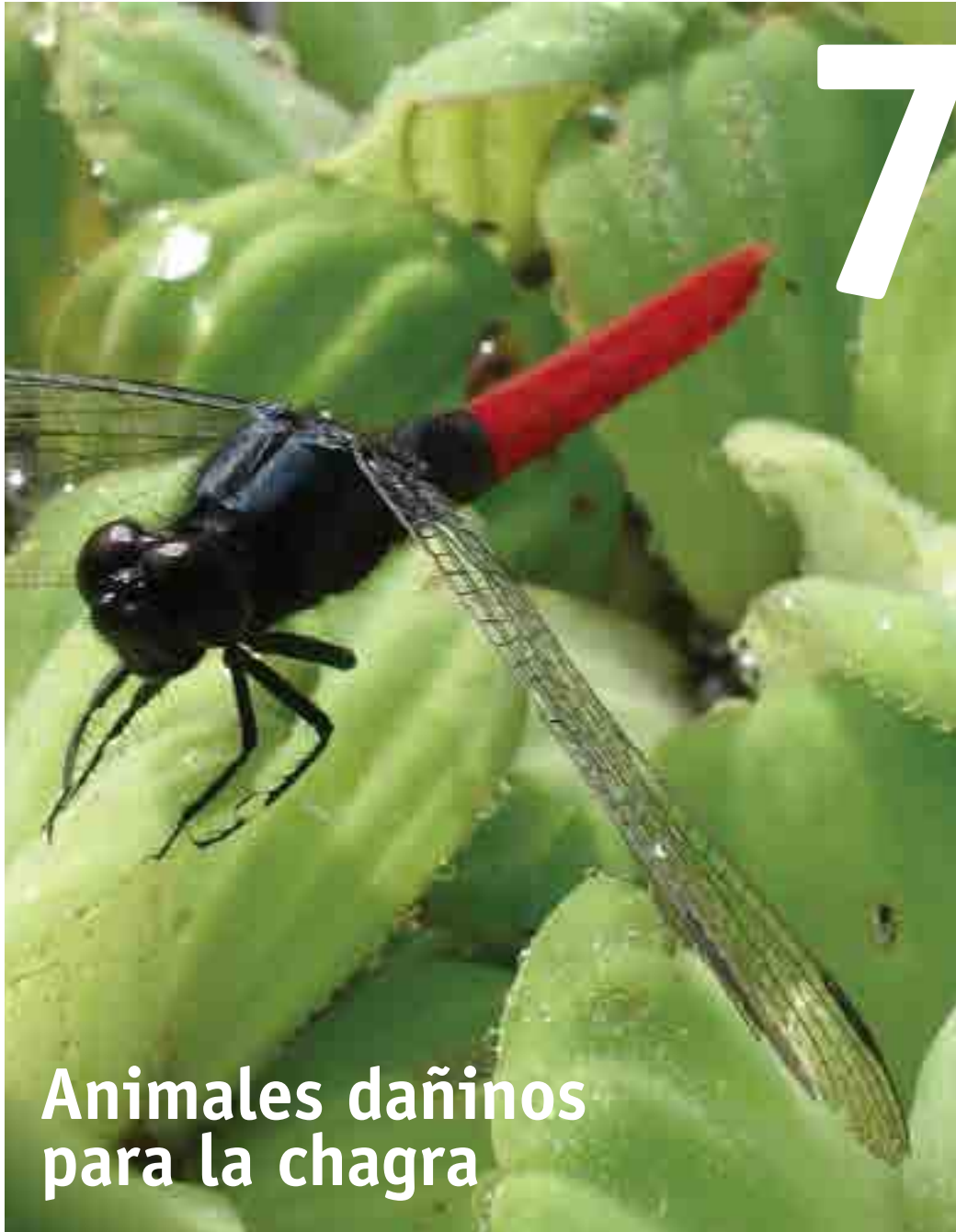


ají de hormiga



ají morado





**Animales dañinos
para la chagra**

**Animales dañinos
para la chagra**

Hay animales que atacan la chagra comiendo las hojas de la yuca cuando están pequeñas. Estos son los guanos llamados *duita*. Cuando llegan estos gusanos en bandas de un solo color, esto es una señal que significa que la yuca va a cargar mucho. Pero cuando llegan de diferentes colores, y son más abundantes, significa que va a llegar la época de hambre, *koyii*.

La guara y los ratones comen la yuca pero solo algunas clases, como la blanca que tiene mucho almidón; ellos comen principalmente el tubérculo. Anteriormente, se hacían trampas para cazarlos.

Las arrieras son más dañinas: cuando llegan cortan las hojas y los cogollos de la yuca y las frutas.

A veces llegan grillos a comer los cogollos junto con los gusanos. El gusano rasquiñoso se come las hojas de la coca en agosto, generalmente.





Los cultivos de la chagra tienen muchas interacciones ecológicas con animales, algunos de los cuales se consideran dañinos porque afectan la productividad y disponibilidad de las cosechas.



Utensilios de trabajo

Garza de centro, el abuelo Obaiyofi, creó la primera chagra. Al otro día, cuando fueron a mirar, ya estaban retoñando las frutas; al segundo día, florecieron y, al tercer día, ya estaba la cosecha: todo estaba maduro. En ese momento fue que empezaron a pensar cómo iban a hacer canasto para recoger todo eso. Fue él quien dijo cómo se iban a hacer: un canasto para arrancar yuca, otro para sacar tabaco, otro para arrancar coca, otro para la piña, para el caimo y otro canasto para el maní. Así fueron inventando otros canastos, como el de empacar masa.

[Relato sobre el canasto]

Los elementos principales para el trabajo de la chagra son el machete, el hacha y los canastos para cargar semillas, yuca y coca. Después de terminar la siembra, se hacen el cernidor, el balay, la batea donde se raya la yuca y los demás implementos de cultura material. Después que tienen listo todo esto, se hace nuevamente el canasto porque los que se utilizaron cargando semilla ya se dañaron. Los nuevos canastos que se hacen sirven para cargar yuca y recoger frutas. El encargado de hacer todos estos trabajos es el hombre en su calidad de dueño. Esto se hace mientras se seca la chagra después de haberla tumbado.

No todos los bejucos sirven para trabajar porque algunos se enrollan y se queman y otros tienen nudos. Los mejores bejucos para trabajar son los que nacen derechos y sin nudos. El bejuco tejedor que forma el esqueleto del canasto, debe ser más grueso y mucho más largo que los demás (más de 5 metros).

El bejuco de amarrar casa, el de tejer canasto y el de hacer canasto ojón se utiliza para empacar masa o almidón y su nombre es 'canasto boruga'. El canasto propio se hace con bejuco propio de monte firme.





La chagra de los antiguos

La chagra de los antiguos

Antes de que a nuestro territorio llegara el hacha de acero, la gente utilizaba el fuego y el hacha de piedra para tumbar. Cuando empezaban a hacer una chagra, arrancaban los palitos pequeños; los más grandes los arqueaban y por encima lo golpeaban con el hacha de piedra hasta trozarlo a machucos. Después observaban detenidamente los palos grandes: ellos sabían que al caer iban a derrumbar un buen pedazo, le prendían candela en la cepa. Cuando veían que el palo tenía mucho carbón quemado, desatizaban la candela y empezaban la chagra al mismo tiempo. Cuando ya todos terminaban, ellos contaban el cuento de sol y otros cuentos que sabían para controlar el tiempo. Así ellos sabían cuándo podían quemar. Quemaban todo al tiempo y, por la tarde, ya llovía.

Una parte del cuento de sol es la siguiente:

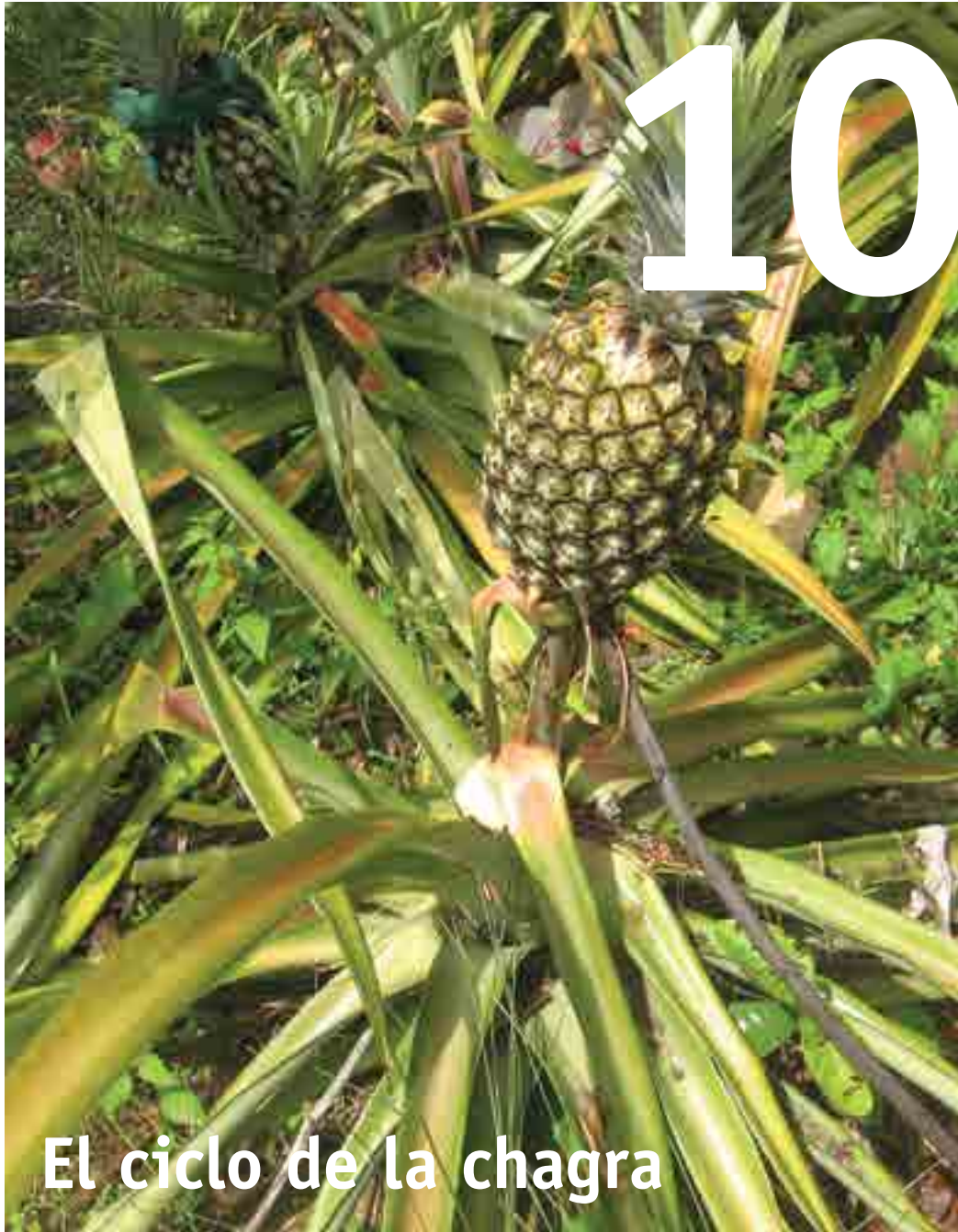
Después de la tumba de cada chagra siempre se realizaba un pequeño baile de agradecimiento porque todo salió bien (es una pelea con los árboles), nada le pasó a la humanidad y están todos felices. Este requisito en la actualidad ya no se practica, es algo que se está perdiendo o se perdió. Para la misma época, se saca el popay para que se alcance a secar para el día de la quema. Después de un tiempo, cuando los árboles caídos están secos y se quema la chagra en el verano fuerte, el dueño hace una invocación a la madre naturaleza para entregarlo: ella se encarga de que todo salga bien y le dice al abuelo sol: «Ya hice mi trabajo, ahora le toca a usted. Tenemos esta leña para su pasera de moquear»; luego llama a su pariente el abuelo verano y le dice: «Abuelo verano, ahí está su pasera de moqueado, para que la abuela candela se alimente de todos los animales dañinos como la culebra, el grillo, el murciélago, lombrices, sapitos, etcétera». Antes de quemar la chagra, el dueño o el jefe dice: «Todos los animales que estén dentro de mi chagra deben salir, el que no salga es un animal dañino y debe quemarse para comerlo».



Otra forma de contar el cuento dice:

Entonces, a lo último, dice al abuelo sol o abuelo de verano: «Lo que usted dio es la ley del trabajo, para cumplir con eso yo voy a botar palos al suelo, pero al alcance mío y a la voluntad suya; lo que usted me entregue lo tumbaré, lo que la vista alcance: si tumbo mucho, no alcanzo a trabajar todo; si tumbo mucho, usted se puede enojar por tumbar tanto. Si no usted puede decir: “vea, tumbó hartó y no lo sembró todo, lo dejó enrastrar”. Para que no pase así, entonces hago a la voluntad suya: usted me entrega y así mismo usted me da el esfuerzo y la semilla suficiente. Cuando haya más semillas le pediré para otra tumba».

Todo lo que se tumba no es un capricho, se hace por la Ley del trabajo del creador. Él nos dejó todo para nuestro servicio, pero toca pedir permiso, explicar a los animales: «Solo quito un pedazo, lo que alcance la fuerza mía»; es como advertirle a ellos: «Saquen sus tesoros, vamos a trabajar para mi gente». Como quien dice, se avisa que viene candela, que ella sí es hambrienta y por eso vamos a darle tumba: «Si alguien reclama, ella se va a comer todo, no hay quien se enfrente a ella, así que tranquilos».



El ciclo de la chagra

El ciclo de la chagra

Épocas para tumbar y quemar

La chagra principal se tumba en el llamado ‘*verano de gusano*’ y se quema en el verano siguiente llamado ‘*verano de caimo*’. La chagra que se quema en este verano es donde se cultiva de todo, principalmente yuca, coca, plátano, frutas y tubérculos. Esta época es adecuada porque el verano es relativamente largo y los palos alcanzan a secarse suficientemente. Actualmente, no todas las personas hacen la chagra en esta época y prefieren esperar otros veranos para quemarla.

Las fases de la chagra están muy bien definidas en el largo plazo para que, después del uso temporal de un espacio del terreno, se pueda regenerar y convertir de nuevo en bosque firme.

Las actividades que se realizan en una chagra a lo largo del año son: socola, tumba, siembra, crecimiento, deshierbe y cuidado, cosecha de tubérculos y cosecha de frutales; después de todo eso la chagra termina en rastrojo.



Desde la socola al rastrojo, dibujo de Iris Andoque (2009).

Crecimiento del bosque a partir de la chagra tradicional

Las chagras tradicionales indígenas le permiten al bosque una oportunidad para generar más especies en un área. Después de veinte años, el suelo y el bosque se vuelve a utilizar, generando así un equilibrio en la conservación del bosque.

Los veranos más o menos largos en los cuales se puede quemar son:

- > La chagra que se quema en el verano de gusano. En este tiempo también se puede tumbar otro pedazo que se guarda para quemarlo en el verano de chontaduro.
- > En el verano de chontaduro se puede quemar una chagra grande donde se siembran principalmente tubérculos, frutas (porque en esta época ya hay semillas), coca y plátano. Algunas personas prefieren esta época para quemar la chagra principal.

Otros veranos en los cuales se puede quemar una chagra más pequeña para sembrar tabaco y yuca en caso de escasez son los siguientes:

- > *Kodo kópa*: en este tiempo se puede quemar una chagra pequeña en la cual se siembra principalmente tabaco y coca. El terreno no es muy grande y se tumba generalmente en *noépa ixé*. Generalmente, siembra tabaco el dueño de la maloca.

> *Verano falso*: la chagra que se puede quemar en este verano se hace en el rastrojo principalmente. Después que esta chagra se quema, se siembra todo lo que uno quiera. Si se quiere sembrar solamente yuca pues solo eso. Algunas veces porque el verano es pequeño no se alcanza a quemar bien la chagra y, en los veranos siguientes, se puede agrandar el terreno y quemar más.

Épocas de siembra

Inmediatamente después de quemar se deja enfriar el suelo y se realiza la siembra en el momento en el que caen las primeras lluvias.

Épocas de las frutas

Las frutas cultivadas se cosechan en ciertas épocas y algunas les dan el nombre a esos periodos. El caimo madura en el verano del mismo nombre, aproximadamente desde septiembre a octubre y noviembre de cada año. El chontaduro le da el nombre al verano que se presenta entre diciembre y enero de cada año. En febrero madura la uva, el guacuri y el marañón. La guama florece en época de friaje y maduran, aproximadamente, en el verano de gusano que se presenta entre julio y agosto. La maraca madura en el mes de marzo, aproximadamente. Las demás cosechas dependen de la época cuando fueron sembradas.



11

La chagra y la comunidad

La chagra y la comunidad

La chagra se hizo para el buen vivir de la comunidad, de ella depende la buena alimentación de todos. Por lo tanto, para hacer chagra, para cuidarla y para la realización de los bailes se requiere de la participación de toda la comunidad.

La minga

La minga la realiza la persona que piensa en la organización de la comunidad y en el bienestar de la comunidad. Estos trabajos se hacen para preparar a los jóvenes para abrir el pensamiento, manejar las relaciones con otros y para poner en práctica los conocimientos. La minga siempre se hace con gente de otro clan u otro grupo. Hay otra minga pequeña que se puede hacer con el vecino o amigo para que le ayuden a hacer una tarea.

La minga se debe realizar de la siguiente forma:

Tan pronto los dueños de la chagra empiezan a rozar, deben sacar sal y preparar ambil; mientras tanto, las mujeres rallan yuca para alistar la comida. Cuando la chagra está bien rozada, se invita al otro grupo para que ayuden a tumbar. Al llegar los invitados, los dueños ofrecen mambe, ambil y caguana; no se ofrece comida porque se dice que el trabajo no rinde «pues los palos se ponen duros y difíciles de tumbar». En ese momento, se explica la finalidad del trabajo. Luego van todos a trabajar animadamente, pues el trabajo no es solo para el dueño sino para todos. Entre ellos hay

una persona que orienta sobre adónde se va a empezar a tumbar; pues se debe empezar desde donde están agachados los palos. Mientras la gente trabaja, el jefe organiza el baile, que se debe hacer después de la minga.

Cuando estos trabajos no se hacen cumpliendo con los requisitos que tienen, no dan resultado y terminan. Pero cuando se hacen bien, se ve el resultado y la gente no se desanima. Cuando se trabaja bien, se sabe que después de quemar la chagra se van a pedir frutas.

Al día siguiente de este baile, todos deben ir a la chagra a sembrar las semillas de frutas que trajeron, lo que sobra lo dejan para los dueños de la chagra. Al año siguiente, se organiza la misma minga de la chagra. En ese momento, se le da de comer a la gente lo que se cosechó de la primera chagra. También el dueño brinda a la gente frutas y ñames; de esta forma, se recompensa el trabajo que ellos han hecho. Si hay dos grupos que trabajan de esta forma, hay mas ánimo, porque entre ellos se hace realidad un diálogo que tiene continuidad: el diálogo debe tratar sobre los trabajos que se han hecho y los que se harán en el futuro.

Cuando la chagra está muy enmontada el dueño dice: «la chagra ya está cerrada», y la gente voluntariamente va a desyerbar. El dueño siempre debe preparar ambil, mambe y caguana para ofrecerles a los trabajadores. Todos los que participan de los trabajos pueden sacar frutas cuando ellas maduran.

El baile de fruta

El baile grande se hace al terminar todo el trabajo de la chagra. Los jóvenes deben estar atentos al diálogo sobre el trabajo de chagra que se realice en esa ocasión.

Para organizar un baile, las mujeres rallan yuca y, cuando ellas terminan, los hombres sacan sal. Cuando sale la primera parte de la sal, preparan ambil y junto con la coca los llevan para invitar al jefe de otra comunidad. En estos momentos, el jefe que va a invitar dice: «yo estoy organizando un baile, por eso vengo a invitarlo, porque ya llegó el tiempo». Entonces, entrega el ambil y el mambe al invitado. Charlan un rato y el invitado le dice al ayudante: «destape lo que nos trajo». Mientras lo reparten, el invitado pregunta a quién se le hace la invitación: «¿Qué clase de baile se va a hacer?» El otro le dice: «Tal clase y las canciones son estas; usted va a cantar de esta manera...» y le enseña cómo. Para explicarle bien qué día se va bailar, le dice al invitado: «mañana arrancamos coca, al día siguiente sacaremos leña, al otro día sacamos la copa para preparar la caguana, al día siguiente, se prepara la pintura para pintar los palos y se reparte caguana: ese día ya deben estar ustedes bien organizados. Para el día después ya tengo organizado todo el trabajo y voy a estar listo esperándolo».

Después el invitado le dice a alguien de su grupo: «lleve la cacería que tenemos y entréguela al que nos trajo ambil». Cuando este sale de la maloca todos gritan y empiezan a ensayar las canciones que él les enseñó. Así sacan cada uno sus canciones.



El baile de tumba y siembra

Cuando se hace la invitación para el baile, el dueño debe decirle qué fruta debe traer, porque de esa fruta se van a trabajar las adivinanzas; una parte del baile que consiste en preguntas que el invitado le hace al dueño sobre el origen de algunas frutas para probar qué tanto sabe al respecto. Este es el baile de preparación con el cual, generalmente, se inicia la carrera ritual de la organización de bailes, las demás personas (distintas del invitado) pueden traer cualquier clase de fruta, inclusive cacería.

Las canciones del baile de tumba son las mismas que se cantan en el baile de fruta, pero hay una sola diferente que es el canto de la llegada. Allí se mencionan los animales que primero hicieron chagra, cuando eran personas, se menciona el hacha de trueno, hacha de frío, hacha de cucarrón aserrador y el hacha de carpintero. La misma canción debe cantarse de acuerdo a la fruta que se encargó y de ahí sale la adivinanza. En la adivinanza hay que decir de dónde viene, quién lo trajo, cuál es el origen de las frutas o de la cacería. A quién le corresponde adivinar eso es a quien pide la fruta; cuando este no logra adivinar, se dice que no sabe dialogar, porque no ha preguntado la historia del baile. Entonces, tiene que preguntar cuál fue el origen de cada fruta; por eso, cuando se organiza un baile de este tipo, se debe contar el origen de las frutas, para que los que estén presentes en ese momento aprendan: esa es la importancia de ese baile.

De los primeros bailes que se hacen es el baile de tumbar y el de siembra. Después se hacen otros bailes con otra finalidad y con otro seguimiento.

El día del baile, después de que el invitado hace la entrada, se le entrega un poco de ambil para que lo reparta entre su grupo. Después se le 'paga' a cada persona que traiga cacería. Al que trajo la cacería grande (como danta, cerrillo, armadillo, venado) se le paga con casabe, ñame, ambil y almidón. Desde ese momento, el dueño del baile queda libre y los invitados empiezan a cantar.

El dueño de una maloca debe tener una sola persona con quien se entiende sobre los bailes; entre estas dos personas se visitan y, cuando piensan en organizar un baile, se comentan y se apoyan el uno al otro.

12



La chagra y la salud

La chagra y la salud

Calendario epidemiológico

En el tiempo de floración del chontaduro, las flores botan un aroma y ese aroma es el indicador del cambio del ambiente y también implican unas curaciones, porque en ese tiempo se tiene que comenzar a curar. Sino se cura, entonces los niños inmediatamente sufren de gripe o de diarrea: esas son las dos cosas que dan en ese tiempo.

Así mismo, en el tiempo de creciente, cuando están volando las arrieras y los sapos, en ese momento todos los animales que vienen de subienda no se pueden comer porque de seguro traen la diarrea y con ella la fiebre.

Por lo tanto, pegado al calendario ecológico se encuentra el calendario epidemiológico. El primero se ve en los árboles y en los sonidos; el segundo viene en el ambiente, el olor y el tiempo. El que no hace las curaciones pertinentes en los cambios de temporada, entonces se enferma, y el que no hace dieta puede hasta fallecer. Por eso es fundamental ver la relación entre los dos calendarios.

Algunas plantas medicinales que se cultivan en la chagra

Las plantas medicinales que se siembran son:

Azafrán

Sirve bañar al enfermo. El tubérculo del azafrán se conjura, se raspa y se le unta en los pies a los niños para que no se les prendan enfermedades. Cuando una persona no está protegida por este remedio, las enfermedades los pueden atacar por los pies cuando el suelo esta frío.

Botoncillo

Se utiliza como perfume para que no se prendan enfermedades de monte. Las mujeres lo untan en el cabello y los hombres los mezclan con el ambil.

Hierba protectora

Se utiliza en tiempo de epidemia para rociar la casa. Cuando una persona está enferma de escalofrió, se pueden bañar con esta hierba.



Ortiga

Es una flor que sirve para calmar dolores musculares, sirve también para calmar dolores de picaduras de conga y avispas, es un calmante para dolores en el cuerpo humano.

Pintura

Es una planta que sirve para realizar la protección del mundo de la oscuridad, lo que se utiliza es la hoja machacada, que se mezcla con otra hoja para que obtenga el color negro. También cura la rasquiña o infecciones en cualquier parte del cuerpo según sea el caso de patología.

Achiote

Se utiliza para proteger a un niño cuando está recién nacido. Con esto se le pinta para que puedan salir al monte, río o al puerto y no se asusten. Anteriormente, lo utilizaban los adultos cuando lo veían necesario, según el tiempo. Existen tres clases de achiote: el grande, amarillo por encima y que pinta de rojo se llama *a'kosí*; la otra clase de achiote se llama *yofituikosi*, es mediano y la cáscara y la pintura es bien roja; el último es amarillo y se llama *doekosi*.



Albahaca

Es una plantica sembrada cerca a la casa, es antibiótica, sirve para la tos, la fiebre o para bañar los niños cuando son pequeños con agua tibia y se le quite cualquier humor o fastidio que tenga.



Ají

Es básico para la alimentación; su amplio consumo ha vuelto sofisticada la variedad y calidad de las especies, pero se han perdido grandes cantidades de semillas y prácticas de manejo del ají como, por ejemplo, el medio de curación usando el humo de fruto seco es considerado curativo para diversos trastornos patológicos.



Dietas para los niños

La dieta es importante para la preservación y el manejo de las enfermedades y depende de la edad de la persona y la enfermedad que quiere tratar o evitar. Tradicionalmente, a los niños se les daba de comer sobre todo tubérculos, maní y semillas de maraca: generalmente no probaban el pescado. También los jóvenes, que estaban preparándose en la tradición, comían sobre todo de la chagra.

Cuando una mujer está criando no puede comer ni ñame ni batata porque perjudica al niño. Si la mamá come de estos tubérculos, ellos amarraban las piernas del niño con la mata y, entonces, el niño no caminaba rápido. Lo que se puede comer sin ningún problema es una clase de dale dale. Es importante conocer el nombre de cada uno de estos tubérculos para reconocerlos y diferenciarlos, porque hay una clase de batata que se dice que tiene origen de lombriz, entonces esta batata no se le puede dar de comer a un niño porque le da diarrea o sapito (infección de boca). Estos tubérculos que les causan daño a los niños, se pueden comer desde los tres o cuatro años en adelante. A esta edad se les empieza a dar comida con sal y se le da un pedazo de casabe sin manosear para que esté quieto comiendo y no se provoque de la comida de los adultos: las comidas adecuadas para los niños son simples para que tengan un buen crecimiento.

Anteriormente, algunas personas sabían cuáles frutas se chupaban conjuradas y cuáles no; también qué clase de piña se chupaba asada y por qué motivo. La piña se asa para que se le quite la rasquiña que tiene y así poder dársela a los niños y mujeres que están criando. Las clases de piña que no necesitan ser asadas son: la piña de canasto y dos clases de piña de cusumbe; las demás son rasquiñosas.

Las frutas que no tienen dieta son las uvas y el marañón; el marañón porque es medicinal. La cáscara del árbol sirve para curar la diarrea, todas las demás frutas tienen dietas; algunas, como el caimo, son rasquiñosas por lo que se deben conjurar diciendo qué es y cuál es su origen, con lo cual ya no hace daño. Las enfermedades producidas por darle de comer frutas a un niño sin conjurar son diarrea y sapito. Anteriormente, no se les daba toda clase de frutas al tiempo sino cada mes le daba una clase de fruta, y así hasta cuando el niño estaba grande.





13

El calendario ecológico anual

El calendario ecológico anual

Relato del calendario ecológico

El principio del año indígena es la época del tiempo frío llamada friaje o 'rotimona' en el mes el julio. Normalmente, el friaje ocurre dos o tres veces, siendo la última ocurrencia la más fuerte y coincidiendo con la maduración de las frutas de la palma de canangucho (una palma cuyos frutos son una fuente importante del alimento para la fauna terrestre).

Durante el friaje, que dura tres o cuatro días, hay vientos y llovizna y un descenso notable en la temperatura ambiente (hasta alrededor de 16° C). Los peces mueren en los lagos y en los ríos y las aves no cantan. Para nosotros los indígenas, el friaje es la época de la 'menstruación' de la tierra. Los vientos de este tiempo breve pero poderoso se conciben como un hombre que viene a humedecer la tierra y fecundarlo todo: las frutas silvestres, la fauna terrestre, los peces, los seres humanos. También trae vida y protección a los humanos, quienes pueden ganar fuerza y habilidades renovadas bañándose temprano durante el tiempo frío. Los vientos del friaje llegan cuando los ríos están en su máximo nivel y marca el final de la estación de lluvias.

El friaje es seguido por una sucesión de 'veranos' (pequeñas estaciones secas): el 'tiempo de gusano', cuando el bosque se llena de gusanos que destruyen las frutas silvestres. Cada verano recibe el nombre de las frutas que maduran en cada uno: verano de caimito, verano de piña, y

así sucesivamente. A estos los separan periodos de lluvias. Estas breves estaciones secas sirven para tumbar y quemar chagras en rastrojo, y se extienden desde agosto hasta septiembre.

Estos veranos de lluvias siguen en octubre y noviembre. Esta es una época de tempestades eléctricas seguidas por un calor intenso; el río asciende y desciende, y es una época que favorece la aparición de enfermedades virales.

A medida que el río desciende, viene el verano de guacuri, en diciembre, y el verano grande de chontaduro, en enero, cuando los ríos alcanzan su nivel más bajo, seguido por el verano de cocuy (güevas de toro), en febrero. Ésta es la estación más seca, cuando se queman las chagras grandes en el bosque maduro, con el calor y los vientos fuertes que soplan constantemente desde el oriente.

Así como los vientos del tiempo de friaje son llamados 'padre impregnador', los vientos del verano grande se conciben como la 'madre del verano' que llega a ayudar a preparar las nuevas chagras. En el mes de marzo, comienza el tiempo de lluvias, cuando se plantan las chagras nuevas y el río comienza su ascenso constante. Lluve todo abril y mayo, cuando el río inunda los rebalses e inunda extensas áreas del bosque. En el mes de junio, es este tiempo maduran muchos frutales silvestres, alimentados por

la lluvia, y sus frutos caen sobre las aguas en ascenso. Esto hace que los peces suban y se dispersen a lo largo del bosque inundado para comer el alimento disponible para colocar sus huevos.

El ascenso del río se detiene con la llegada de los friajes que marcan el comienzo de un nuevo año. Las aguas del río comienzan otra vez su descenso, arrastrando con ellas la contaminación de este mundo.

[Testimonio Heli Andoque, Comunidad El Guacamayo]

Ciclo anual Muina

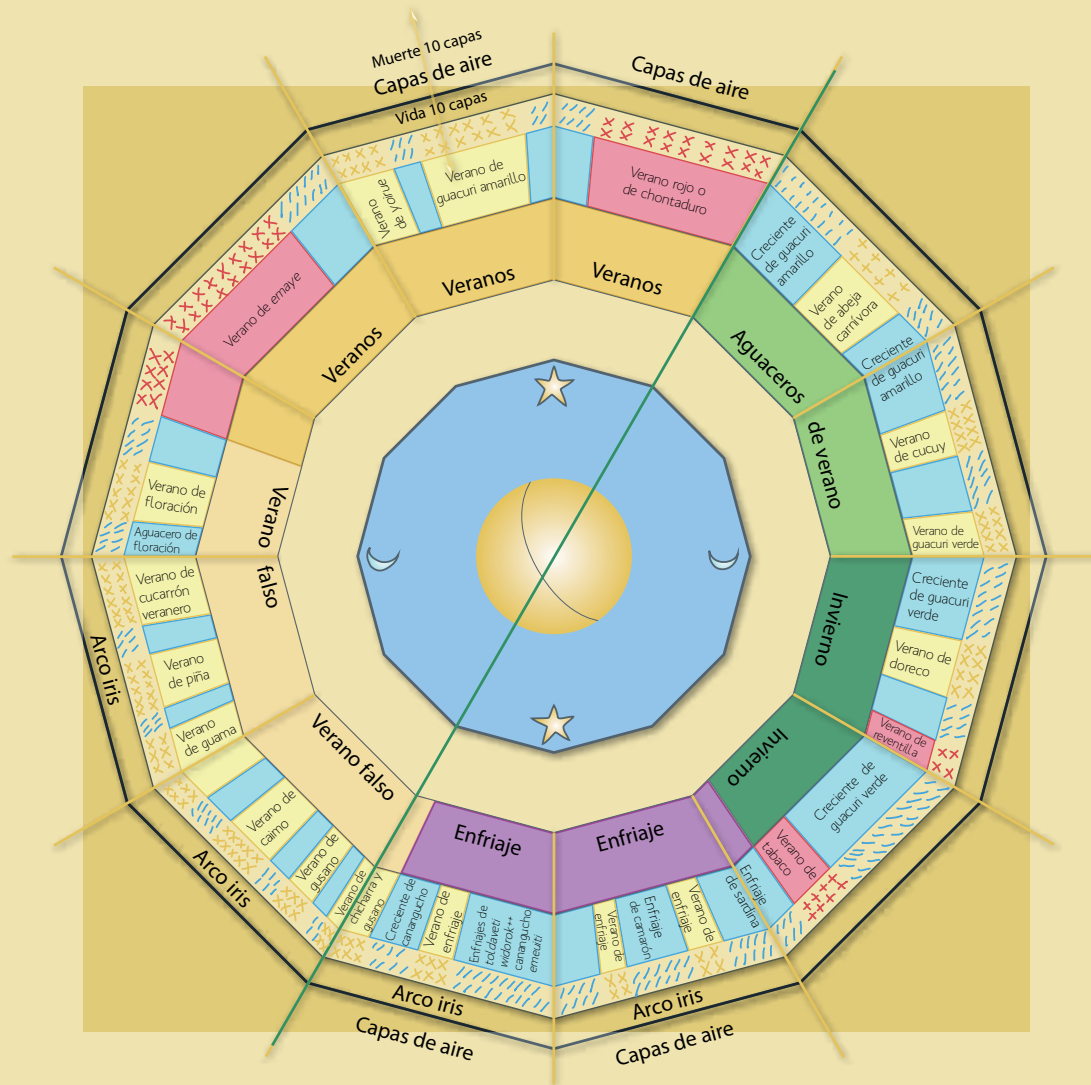
comienza con el verano de gusano y termina con el "enfriaje" de canangucho



Calendario anual según los indicadores de la naturaleza. Se puede observar el ciclo lunar que acompaña los cambios estacionales y la sucesión de los indicadores de la naturaleza y los procesos ecológicos de cada estación.

Ciclo anual muina+

comienza con el verano de gusano y termina con el enfriaje de canangucho



Calendario según las constelaciones y los niveles del cielo. Se puede observar el ciclo estacional y las temperaturas: lo destacado en rojo son las temporadas más calientes (más de 35 grados) , lo amarillo corresponde a una temperatura media (35 grados) y lo azul a temperaturas más bajas (menor a 35 grados).

Resumen mes a mes de los cambios estacionales

Meses	Temporadas	Periodos	Lluvias	Sequía
Julio	El principio del año indígena comienza en la época del friaje; tiempo frío llamado 'rotimona'.	Periodo donde el friaje ocurre dos o tres veces, siendo la última ocurrencia la más fuerte, coincidiendo con la maduración de las frutas de la palma de canangucho. Durante el friaje, que dura tres o cuatro días, hay vientos y llovizna y un descenso notable en la temperatura ambiente (hasta alrededor de 16° C).	Los vientos de este tiempo son poderosos: se conciben como un hombre que viene a humedecer la tierra y a fecundarla la naturaleza. Los vientos del friaje llegan cuando los ríos están en su máximo nivel y marca el final de la estación de lluvias.	
Agosto	El friaje es seguido por una sucesión de veranos (pequeñas estaciones secas) por el 'tiempo de gusano'.	Cuando el bosque se llena de gusanos que destruyen las frutas silvestres, que reciben el nombre de: verano de caimito y verano de piña, y el río asciende y desciende, y es una época que favorece la aparición de enfermedades virales.	Veranos pequeños separados por periodos de lluvias.	Estas breves estaciones secas sirven para tumbar y quemar chagras en rastrojo.
Septiembre	Temporada de veranos y lluvias intermedias.			Es una época de tempestades eléctricas seguidas por un calor intenso.

	Temporadas	Periodos	Lluvias	Sequía
Octubre	Estos veranos de lluvias son seguidos por rayos.	Floración de todas clases de palmas, sembradas y no sembradas que están en el bosque.		
Noviembre	Estos veranos de lluvias son seguidos de rayos.	Comienzo de maduración de las frutas sembradas en la chagra.		
Diciembre	Tiempo de verano más fuerte para el mundo indígena.	A medida que el río desciende viene el verano de guacurí.		El verano grande de chontaduro o verano rojo.
Enero	Los vientos del verano grandes se conciben como 'madre del verano' que llega a ayudar a preparar las nuevas chagras.	Cuando los ríos alcanzan su nivel más bajo, seguido por el verano de cocuy.		Sequía fuerte, según sea el año lunar en el que ocurre dicho fenómeno.
Febrero	Esta es la estación seca, cuando se queman las chagras grandes en bosque maduro, con el calor y los vientos fuertes que soplan constantemente desde el este.	Esta es la estación seca, cuando se queman las chagras grandes en bosque maduro, con el calor y los vientos fuertes que soplan constantemente desde el este.	No hay lluvias.	Esta es la estación más seca, con calor fuerte y los vientos que soplan constantemente desde el este.

	Temporadas	Periodos	Lluvias	Sequía
Marzo	Comienza el tiempo de lluvias.	Cuando se plantan las chagras nuevas y el río comienza su ascenso constante.		
Abril	Temporada de lluvia.	Germinación de todos los frutos de la naturaleza y los sembríos.	En este los aguaceros son constantes.	
Mayo	Temporada de lluvia permanente.	Cuando el río inunda los rebalses e inunda extensas áreas del bosque.		
Junio	En este tiempo maduran muchos frutales silvestres. En esta época es notoria la aparición de enfermedades virales para la humanidad. En este tiempo los peces se alimentan de alimentos rasquiñosos y cuando son consumidos por los humanos les afecta a su organismo.	Esto hace que los peces suban y se dispersen a lo largo del bosque inundado para comer el alimento disponible para colocar sus huevos.	Los peces son alimentados por la lluvia con los frutos que caen sobre las aguas en ascenso.	El ascenso del río se detiene con la llegada de los friajes que marcan el comienzo de un nuevo año. Las aguas del río comienzan otra vez su descenso, arrastrando con ellas la contaminación de este mundo.

Indicadores locales del clima



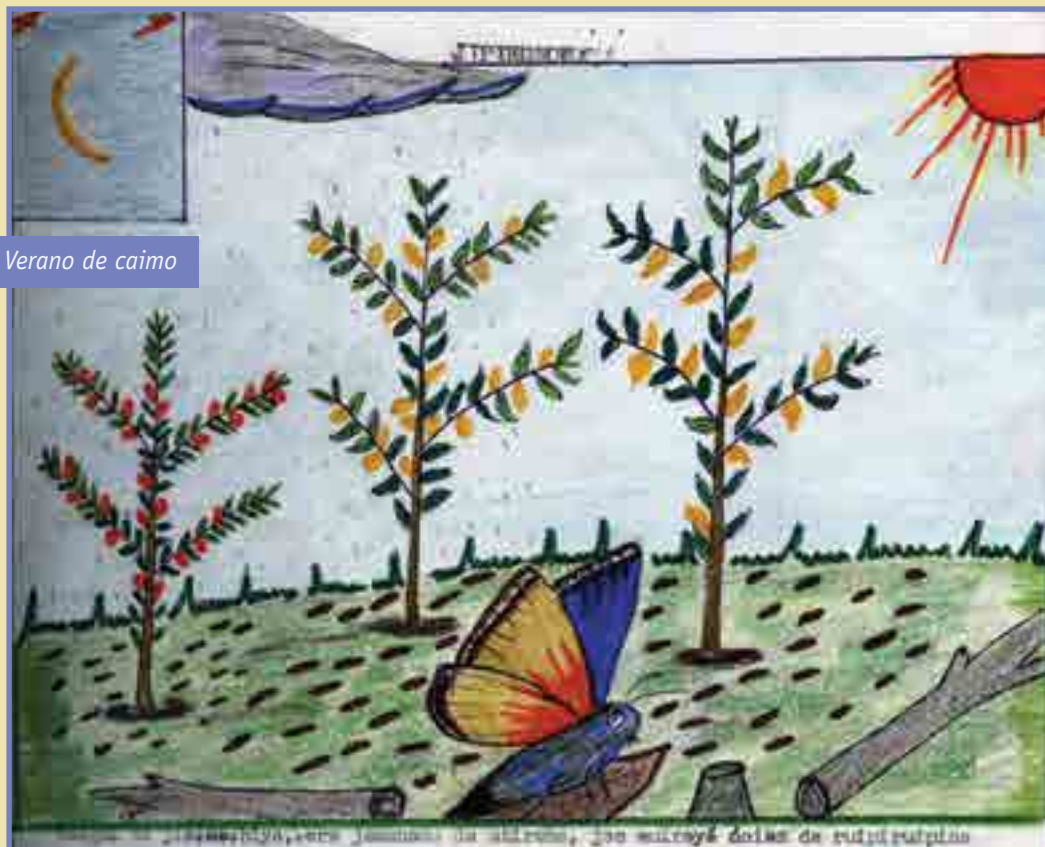
Enfriaje de canangucho

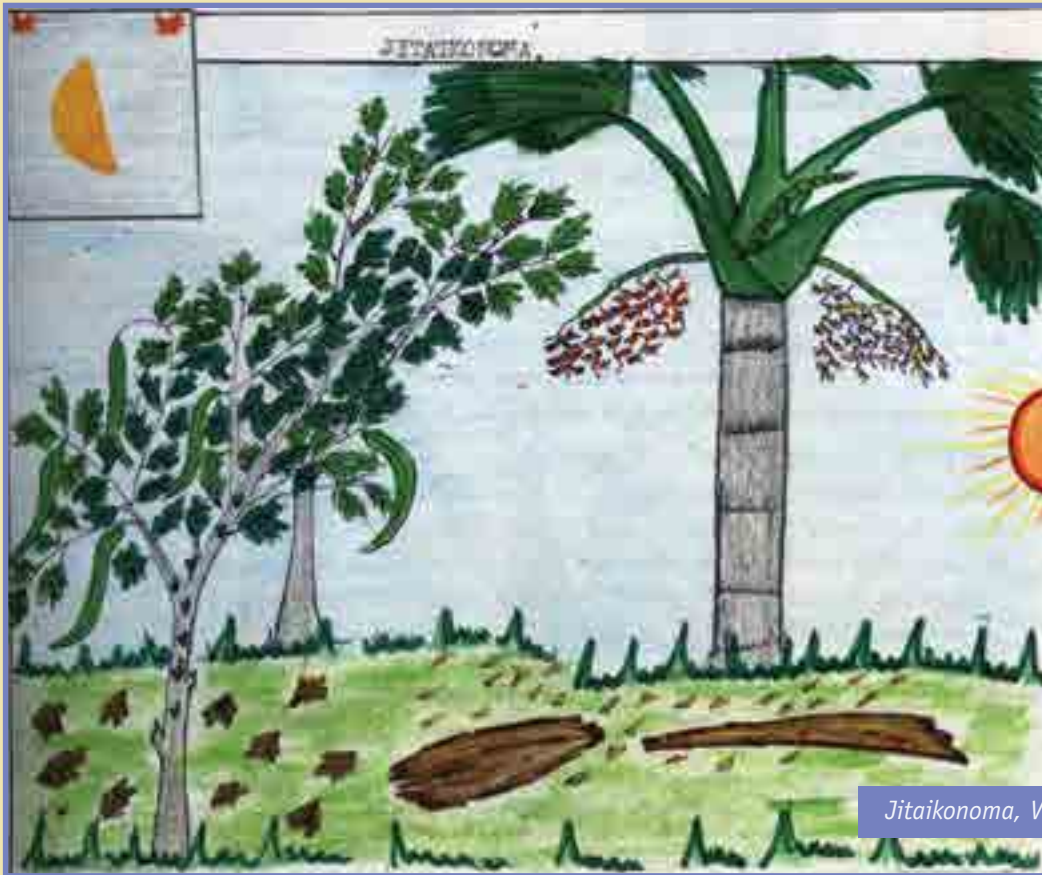


Chicharra que indica la época de gusano



Ave bruja, indicador del verano de gusano

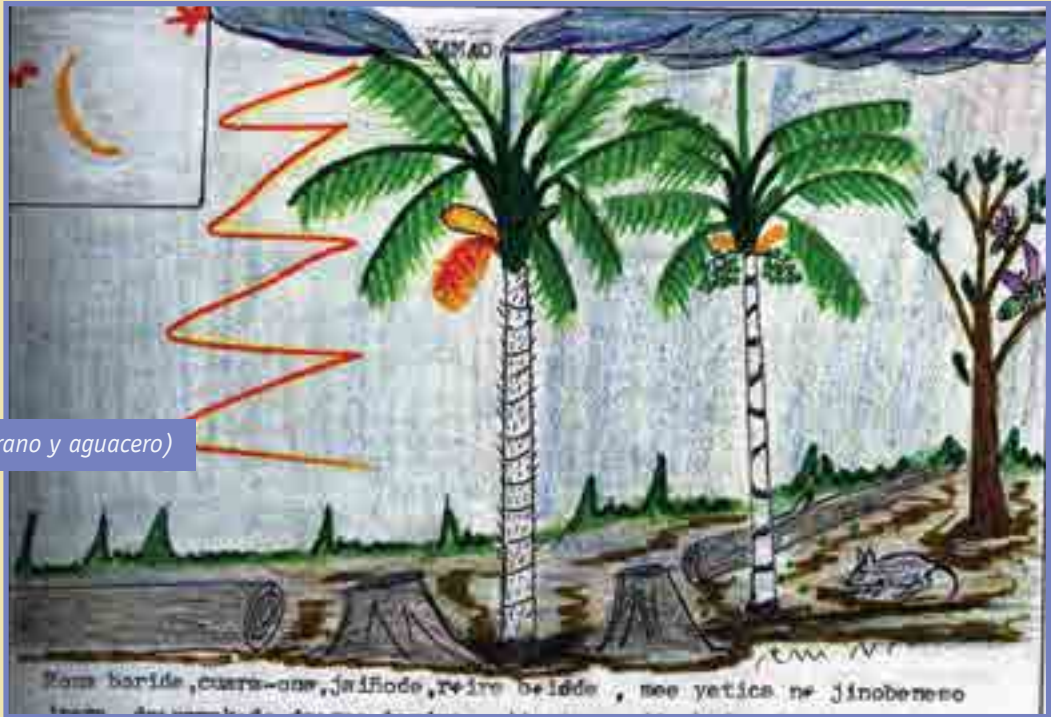




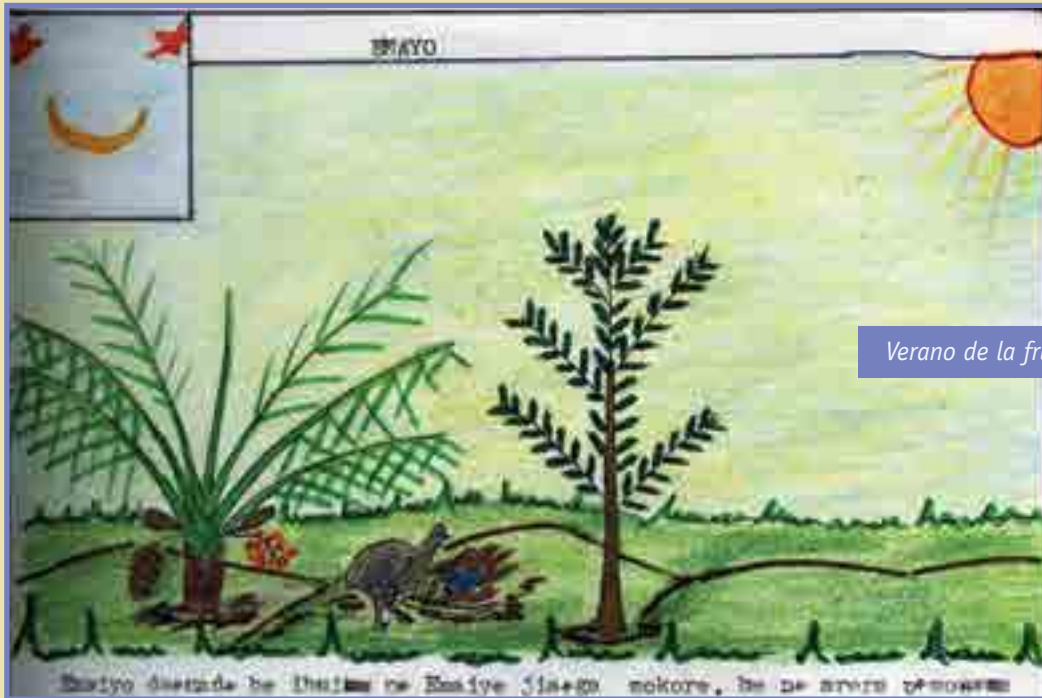
Jitaikonoma, Verano de guama



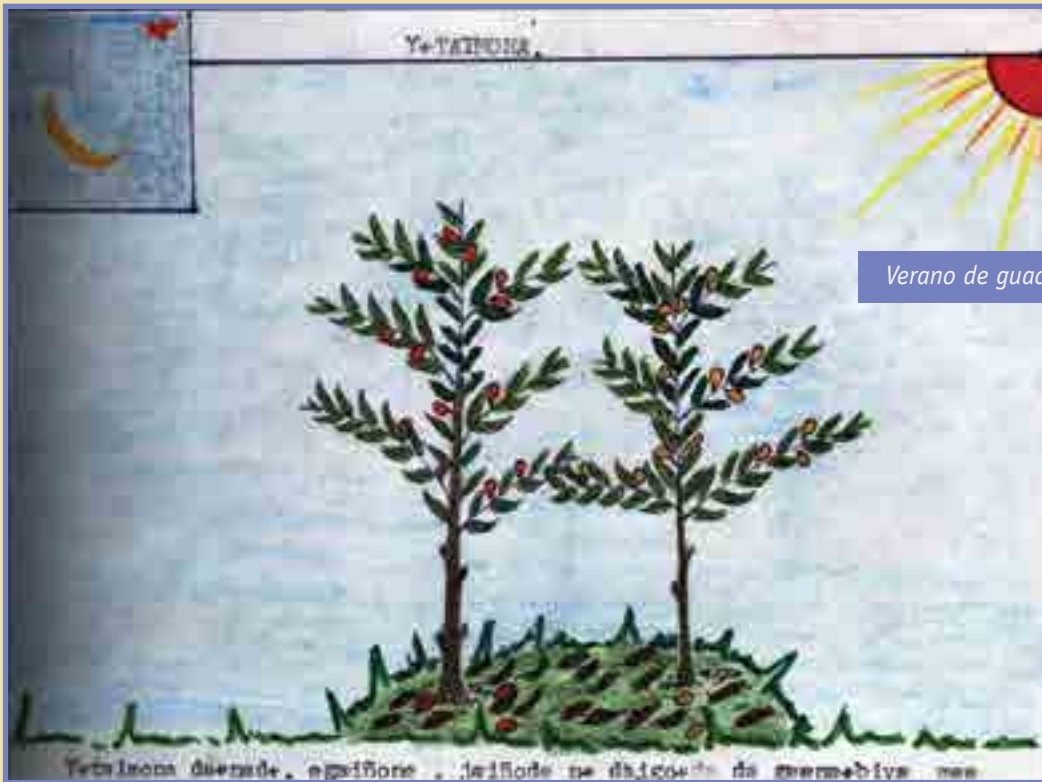
Indicador de verano de guama



Floración de chontaduro (verano y aguacero)



Verano de la fruta emayo



Verano de guacuri amarillo



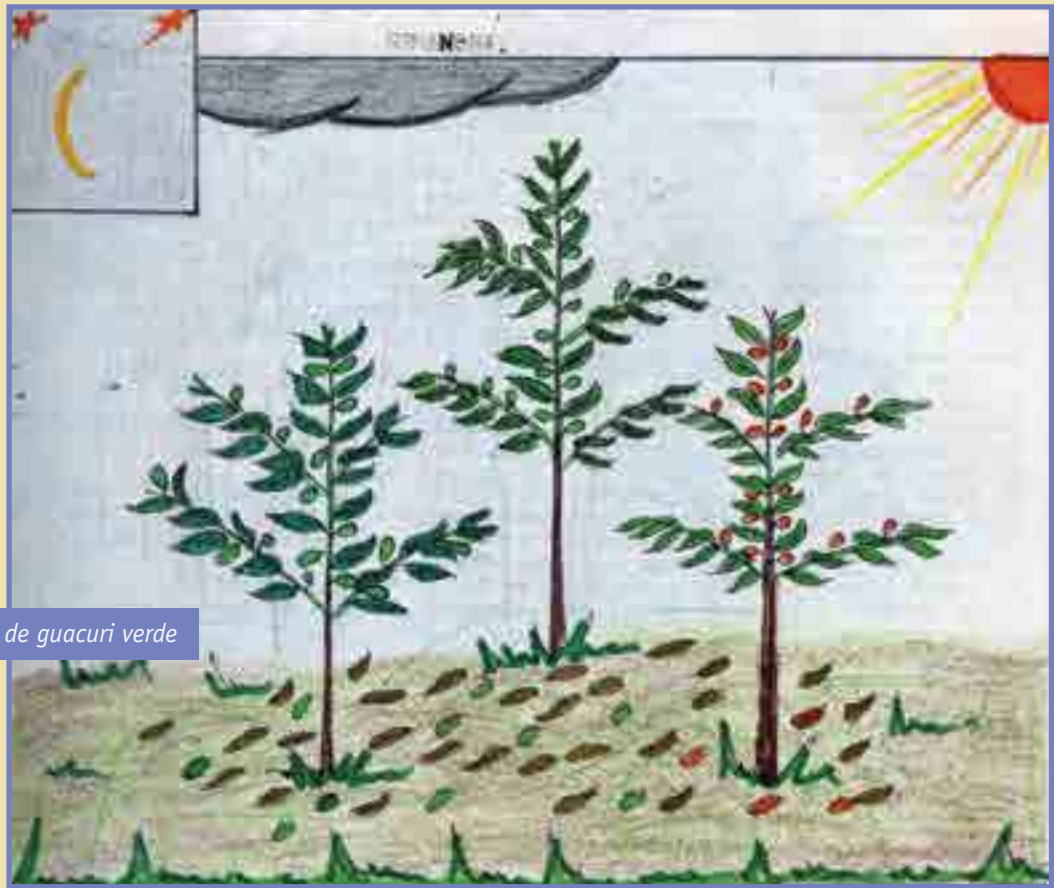
Verano de abejas



Verano rojo de chontaduro



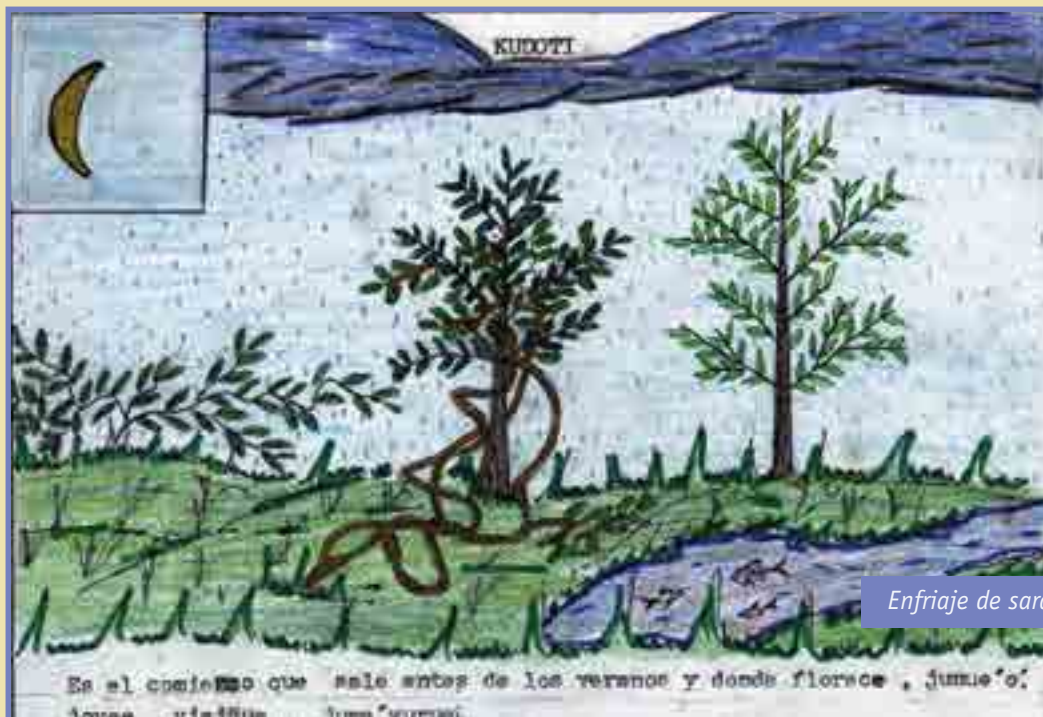
Invierno de cocuy



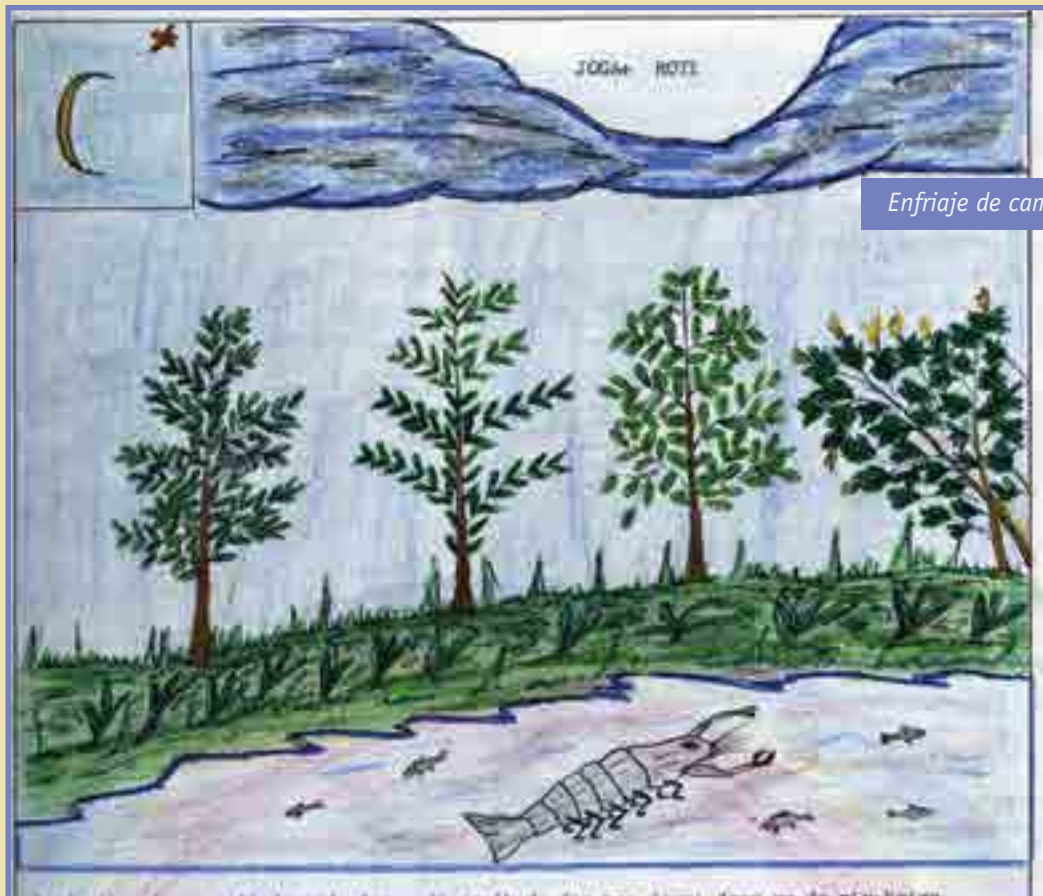
Época de guacurí verde



Verano de tabaco, origen de la humanidad



Enfriaje de sardina



Enfriaje de camarón

14



**Cambios recientes
en el ciclo estacional**

**Cambios recientes
en el ciclo estacional**

Lo que es crucial para la vitalidad del sistema, según nosotros los indígenas, es la presencia de las dos estaciones de viento durante el friaje y durante el verano grande, la inundación y descenso oportunos de los ríos, en armonía con la sucesión de estaciones lluviosas y secas. Todo esto garantiza la reproducción exitosa de los peces y de la fauna terrestre, la maduración de las frutas y el ciclo ordenado de actividades hortícolas y rituales. En los últimos años, sin embargo, los marcadores ecológicos han venido ocurriendo de forma muy anticipada, retrasada o desincronizados con la estación que marcaban.

El ciclo anual ideal es afectado por variaciones interanuales recurrentes. Desde hace veinte años, vienen ocurriendo grandes inundaciones, excepcionalmente altas, llamadas 'conejeras'; ahora es normal que las estaciones se adelanten o se atrasen según los tiempos previstos. Los indígenas estamos acostumbrados a cambios en los ritmos estacionales y que se observan en la aparición de estrellas, marcadores ecológicos y fenológicos, que anuncian la sucesión estacional del tiempo y época.

Los siguientes son los principales cambios:



- > Un primer efecto del cambio climático es el incremento de la temperatura ambiente en lo que va de este siglo. Un indígena del medio río Caquetá lo ilustra con una observación simple: «antes (hace más de 10 años), a partir de las 6 de la tarde, el calor del día se mantenía hasta las 9 o 10 de la noche, y luego el ambiente se refrescaba; hoy en día, en cambio, el calor del día se siente incluso después de media noche».

- > *Verano (estación seca)*. Ya no hay más una estación seca claramente marcada con vientos fuertes; hay calor pero no acoplado con los vientos. Hay sucesión de días secos, pero tiene lugar fuera de la época prevista del año: julio-agosto, enero-febrero. En el 2007, no hubo verano en absoluto en ninguna de las dos épocas.

- > *Friaje (estación fría)*. El friaje está teniendo lugar por adelantado, es menos fuerte o es muy corto. Los vientos del friaje no alcanzan a purificar los árboles, que no llegan a madurar sus frutos. Estos vientos se conciben como colectores de las enfermedades del monte; si no llegan con suficiente fuerza, la contaminación se acumula y afecta la salud natural y humana. Un hombre en el medio río Caquetá lo expresó de manera sucinta: «el espíritu de los abuelos nos anuncia que la madre del friaje está enojada».

- > *Precipitación (estación de lluvias)*. Está desorganizada, no hay estaciones secas o de lluvia claramente demarcadas. «Llueve cuando no debe llover, hace calor cuando no debe hacer calor», afirma un hombre indígena de Araracuara. En el año 2008, cuando se suponía que era el punto de la estación lluviosa (abril), tres días de cielos azules y calor intenso fueron seguidos por tormentas y luego por días cubiertos de nubes, amenazando con lluvias que solo fueron llovizna.
- > El comportamiento anormal de los niveles del río también afecta la reproducción de las tortugas, que requieren la aparición oportuna de las playas para colocar sus huevos. El correcto descenso de los niveles del agua es una condición requerida para la reproducción de tortugas, particularmente de la tortuga gigante, una especie amenazada. Cuando el río desciende, las tortugas hacen una primera postura en las playas (en noviembre); normalmente, esta postura es arrastrada por un ascenso final de las aguas. Entonces, las tortugas hacen su postura definitiva a medida que el río sigue descendiendo y entra a la estación seca. En 2005, en el río Caquetá, la segunda postura de las tortugas también fue arrastrada por un ascenso anormal del río.

Tabla de resumen de los impactos del cambio climático en la Amazonia colombiana

 <p>Impacto en el tiempo</p>	<ul style="list-style-type: none">• El tiempo ya no hace caso• Variación en la intensidad, frecuencia y duración de lluvias• Patrones estacionales irregulares• Cambios en los ciclos de los animales y las plantas• Temperaturas muy altas• Cambios en los ciclos del agua• Moscos y larvas que desaparecen del calor• Niveles de ríos muy bajos• Baja productividad de los árboles• Aparición del fenómenos de conejeras• Friajes muy cortos y fuera de tiempo• Se secan lo bejucos, no tienen agua• Quebradas demasiado bajas• Periodos de lluvia de más de ocho días
 <p>Impacto en la chagra</p>	<ul style="list-style-type: none">• Se afecta el proceso de quema, siembra y cosecha de la chagra• Ausencia del verano para la quema• Baja calidad de los terrenos: caliente y duro• Afectación de los procesos de producción agrícola• Germinación reducida de las semillas• Baja la calidad de la alimentación humana y de animales• Rayo solar quema las flores y evita el surgimiento de frutos• Maduración prematura de los frutales• Frutos secos, apestados, yelados, sin sabor y pequeños• Pobre producción de yucas de almidón• Pérdida de semillas: ají, mafafa, algunas yucas, mafafa, ñame• Tabaco, planta ritual, se quema con el sol• Comportamiento anormal de las cosechas• Baja calidad de los suelos






Impacto en la pesca

- Baja la calidad de la alimentación humana y de animales
- Baja en el consumo de proteínas
- La reproducción de la fauna acuática se afecta con los ciclos acuáticos
- Afecta el desarrollo de los peces por la poca oferta de semillas



Impacto cultural

- Pobre transmisión del conocimiento relacionado a la chagra
- Pérdida del conocimiento sobre los indicadores climáticos locales
- Pérdida de las formas tradicionales de manejo de la naturaleza
- Conocedores y chamanes sin respuestas de manejo
- Más trabajo, ningún ingreso: cultivo de tres chagras
- Enfermedades, epidemias, fiebres, insolación, deshidratación y desmayos
- Desorden en la sociedad como reflejo del desorden natural
- Bajas defensas y nutrición en los niños
- Programa de rituales afectados
- Problemas de sanidad cuando no hay agua



Impacto sobre los animales

- Mamíferos, como la danta, se ven afectados cuando los salados se secan
- Aves y mamíferos no tienen suficientes frutos
- Alimentación irregular y fuera de temporadas
- Los huevos de las tortugas los más afectados con los niveles del río
- Algunos gusanos están desapareciendo

El cambio climático en la cotidianidad y el bienestar de la gente

Uno de los efectos de los cambios climáticos recientes ha ocurrido sobre la salud. La mayoría de las personas subrayan el incremento en enfermedades respiratorias e intestinales, no solo más fuertes, sino también de tipos no conocidos antes. Las enfermedades transmitidas por vectores, como malaria y dengue, al parecer no han tenido incremento, pero el carácter cambiante de la fluctuación de los ríos puede crear las condiciones favorables para la reproducción de vectores de maneras imprevisibles.

Los indígenas reconocen la recurrencia estacional de enfermedades virales y hacen prácticas preventivas de naturaleza material como espiritual. La aparición y desaparición de enfermedades recurrentes (gripes, diarreas) está muy relacionada con los pulsos de inundación, los regímenes de precipitación y los cambios de temperatura. La enfermedad, en la visión de los grupos étnicos del Caquetá, está en los árboles y en el agua: la inundación y los vientos del friaje sirven para recolectar toda esa enfermedad del mundo y drenarla hacia el mar cuando los ríos descienden.

Cuando la inundación no es lo suficientemente alta o el friaje no es fuerte, la enfermedad se acumula en la atmósfera y en las aguas haciendo que los trastornos respiratorios e intestinales se prolonguen y aparezcan otros nuevos. Especialistas rituales de la región del medio Caquetá expresan claramente que las prácticas y prevenciones rituales que han servido para

prevenir y controlar los efectos adversos de cada estación, cada vez está teniendo menos efecto, debido al desorden de las estaciones.

El calor también afecta la salud humana. Las altas temperaturas en áreas abiertas, como las chagras en producción, causan fatiga y dolores de cabeza, y la temperatura más alta incrementa, en la visión indígena, la circulación de la enfermedad en el mundo. Otros efectos sobre la salud humana —no evidentes aun, pero predecibles— tienen que ver con la potencial disminución de las fuentes de alimento. Los peces constituyen la principal fuente de proteína para las poblaciones humanas y son uno de los recursos más directamente afectados por la alteración en el régimen de estacionalidad.

El clima cambia, cambia tú también

El cambio climático es un tema que ha acaparado la atención mundial en los últimos años. Sin embargo, gran parte de esta atención ha estado enfocada en los aspectos físicos y naturales del cambio climático, o en el de las responsabilidades políticas y económicas de los países y empresas que contribuyen, en mayor medida, a las emisiones de gas carbónico en la atmósfera terrestre. Los aspectos sociales, en cambio, han tenido mucho menos realce, aunque es evidente que los pobres del mundo y los pueblos indígenas están siendo y continuarán siendo los más afectados por los efectos, aun no enteramente predecibles, de las alteraciones del clima.

Por medio de la investigación llevada a cabo en el marco del proyecto *El clima cambia, cambia tu también* hemos podido identificar no sólo el impacto del cambio climático sobre las culturas indígenas de la Amazonia colombiana, sino también las prácticas tradicionales y los elementos de culturales que permiten adaptarse de manera eficiente a las nuevas condiciones.

Estrategias de adaptación y supervivencia

Los indígenas amazónicos están acostumbrados a cambios y variaciones en el clima y la estacionalidad, tanto a cambios anuales recurrentes como a las variaciones interanuales. Una de las principales características del modo de vida amazónico, común a grupos indígenas y mestizos de la región, es la 'pluriactividad', es decir, el conocimiento de un conjunto variado de habilidades que permiten que la gente haga muchas actividades diversas en ambientes ecológicos diversos. Los indígenas son pescadores, agricultores, cazadores, conocen el río y el bosque, y pueden también aprender nuevas técnicas de la 'gente blanca' y utilizarla en su beneficio. Esta capacidad pluriactiva es un gran recurso cultural, común a todos los grupos, que les permite adaptarse y hacer frente a múltiples cambios en su entorno. Como afirmó un hombre uitoto del río Caquetá: «tenemos que hacer y aprender de todo para sobrevivir».

Adicionalmente a este factor cultural hemos podido identificar varias prácticas adaptativas a las manifestaciones del cambio climático en nuestra comunidad. Entre ellas, se destaca el cultivo de las tres chagras, según hemos desarrollado en esta cartilla. A continuación ponemos un listado con la gran variedad de estrategias de adaptación que se registran en la región.


Tabla de resumen de las estrategias locales frente al cambio climático en la Amazonia colombiana



- Manejo de las energías del territorio de manera tradicional
- Recuperación del conocimiento asociado a las prácticas de uso de la naturaleza
- Jardines de plantas medicinales
- Almacenamiento tradicional de los alimentos



- Recuperación de la práctica de intercambio de semillas
- Fortalecimiento de los bancos de semillas in situ
- Recuperación de las prácticas y normas de siembra y cuidado
- Recuperación de la distribución espacial de los cultivos
- Ampliar la cantidad y variedad de chagras
- Redistribución espacial de las chagras en diferentes unidades del paisaje
- Selección de las variedades de productos resistentes a sequías
- Selección de las variedades de productos resistentes a las inundaciones
- Transformación y conservación de alimentos en forma de harinas
- Almacenamiento tradicional de los alimentos
- Cambiar el tamaño de la chagra según las temporadas de sequía o inundación
- Análisis de los suelos y tipos de tierra
- Tumar monte y quemar apenas haya una temporada seca de 3 días
- Quemar la chagra poco a poco
- Recuperación de los horarios de trabajo de los abuelos



Técnicas tradicionales de pesca y cacería

- Estimular las formas tradicionales de cría de peces (alimentación de peces en el puerto de las viviendas)
- Cría en huecos de palo con especies como el misingo, pez de fondo del río
- Acuerdos comunitarios para la protección de áreas de cría de los peces
- Enriquecimiento de áreas con frutales consumidos por los peces
- Alternativas de piscicultura de especies y tecnologías nativas
- Cambios en sitios de pesca según la temporada
- Estimular las formas tradicionales de manejo de las especies silvestres.
- Retomar las formas de enriquecimiento del bosque para aportar alimentación a los animales silvestres.
- Definición de acuerdos de manejo en las condiciones que imponen los centros poblados.
- Recuperar el uso de las técnicas tradicionales de captura, como trampas y cerbatana, que implican un menor impacto sobre las especies.



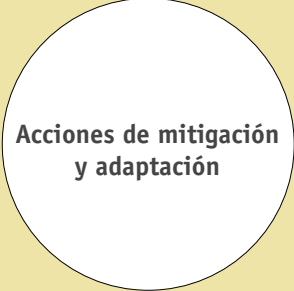
Acciones políticas

- Fortalecer las agendas locales
- Fortalecer la formulación de planes de manejo locales de acuerdo a los planteamientos culturales
- Apoyo de instituciones a los procesos locales
- Participación de los ancianos en las decisiones políticas
- Unificación de los criterios de defensa de los recursos naturales



Acciones culturales

- Fortalecer el carácter pluriactivo de los grupos indígenas
- Generar alternativas de ingreso relacionadas a la producción agrícola
- Recuperación de las prácticas rituales de los conocedores
- Formación de los jóvenes en conocimientos chamanísticos
- Construir nuevos modelos de pensamiento frente al cambio de la naturaleza
- Recuperación de los horarios de trabajo de los abuelos
- Fortalecer la medicina tradicional casera



Acciones de mitigación y adaptación

- Procesos de reforestación tradicionales: siembra de rastrojo
- Prácticas para la fertilización de la tierra y la vegetación de cada suelo
- Búsqueda de sistemas de riego alternativos
- Fortalecer los cultivos de la maloca
- Búsqueda de alternativas de protección frente al sol



Acciones de investigación

- Recuperación de conocimiento tradicional
- Compilar y consolidar la información pertinente para evaluar el estado de la naturaleza y de la cultura indígena

Anexos



Anexo 1

Nombres de los productos de la chagra en idioma.

Nombre en español	Nombre en andoque	Nombre en uitoto n+pode
Coca de palo de mochilero	<i>Kxtiditaknhipie</i>	<i>Paido jibieña</i>
Coca de sardina	<i>Mnkodohipie</i>	<i>Kudo jibieña</i>
Yuca brava	<i>Ma'adøi</i>	<i>Jutiue</i>
Yuca de manicuera	<i>Paepadøi</i>	<i>Parekaj+ juti</i>
Yuca dulce	<i>Høkødøi</i>	<i>Maikati</i>
Bore	<i>Ne'sépi</i>	<i>Dunar+</i>
Bore pequeño	<i>Maré</i>	<i>Tuij+go+</i>
Dale dale	<i>Sixnn</i>	<i>Nubur+</i>
Ñame	<i>Tx'dx</i>	<i>Jakaij+</i>
Ñame arenoso	<i>Po'sonká koniy+e</i>	<i>Jakaij+</i>
Ñame de totuma	<i>Po'dika</i>	<i>Juye jakaij+</i>
Ñame diablo	<i>Fi'duká</i>	<i>Tda+pe jakaij+</i>
Ñame patedanta	<i>Itodoká</i>	<i>Turuma+</i>
Ñame morado	<i>Pedoká</i>	<i>Borarede jakaij+</i>
Batata	<i>I'tanokai</i>	<i>Repiño</i>
Batata morada	<i>Pedx</i>	<i>Borarede repiño</i>
Batata grande	<i>Soriká</i>	<i>Nabe repiño'o</i>
Maní	<i>Yxkxnn</i>	<i>Matakar+</i>
Maní conguilla	<i>Fifíoonn</i>	<i>R+nado matakar+</i>
Uva caimarona	<i>Tami</i>	<i>J+r+kona</i>
Maraca	<i>Poi</i>	<i>M+tena</i>
Guama grande	<i>Sidø</i>	<i>Jitaiño</i>
Guama pequeña	<i>To'kó</i>	<i>Min+e</i>

Nombre en español	Nombre en andoque	Nombre en uitoto n+pode
Marañón	<i>Kxnkn</i>	<i>Añana</i>
Guacurí anaranjado	<i>Peitá</i>	<i>Edoiña</i>
Guacurí verde	<i>Padiotá</i>	<i>Moko 'nekana</i>
Guacurí amarillo	<i>Do 'ode</i>	<i>Borarede nemona</i>
Guacurí morado	<i>Betann</i>	<i>Yi 'berai</i>
Guacurí negro	<i>Yodi±kn</i>	<i>Jin+kana</i>
Guacurí verde pequeño	<i>Yuri</i>	<i>Mo+na</i>
Guacurí negro alargado	<i>Həf±</i>	<i>Jin+ nekana</i>
Guacurí verde alargado	<i>Kuira</i>	<i>Mokonekana</i>
Caimo	<i>Ta'su</i>	<i>Jipikona</i>
Aguacate	<i>Pon</i>	<i>Nomena</i>
Cucuy	<i>Fx'fxi</i>	<i>Ukurai</i>
Guama peluda	<i>Sitap+</i>	<i>R+gótairai</i>
Piña en general	<i>Tomi</i>	<i>Rotidəra+</i>
Piña de canasto	<i>Bo'd±di</i>	<i>K+r+ga+ rotidora+</i>
Piña de cusumbe	<i>Sefadi</i>	<i>N+maidora+</i>
Piña bejuco rasquiñoso	<i>Foeidi</i>	<i>Ñodo+dora+</i>
Piña de sabana	<i>Popaidi</i>	<i>Uipik+dora+</i>
Piña de canasto ojón	<i>Porədi</i>	<i>Buru rotidora+</i>
Piña de babilla	<i>Túmidi</i>	<i>Teema rotidora+</i>
Piña de trampa para pescar	<i>Hisobedi ±r+gu+</i>	<i>Dora+</i>
Banano bajito	<i>Iñop±</i>	<i>R+góra+</i>
Píldoro pequeño	<i>Padidupi pitido</i>	<i>Ogor+</i>

Nombre en español	Nombre en andoque	Nombre en uitoto n+pode
Parecido al hartón	<i>D±høkxp+</i>	<i>Moko gor+</i>
Hartón pequeño	<i>Sehadup+</i>	<i>Yaiño k+raie</i>
Ají de andoque	<i>Pø'siohøtú</i>	<i>Aadok+rai</i>
Ají de perro de monte	<i>P+doøtu</i>	<i>J+korai</i>
Ají de gusano tornillo	<i>Pipitatú</i>	<i>Pekorai</i>
Ají aromático	<i>Ñepøtuø</i>	<i>Tiorai</i>
Ají de guacamayo amarillo	<i>Padotú</i>	<i>Ava jipirai</i>
Ají de hormiga	<i>Yatadú</i>	<i>Yu'burai</i>
Ají diente de culebra	<i>Pootaokonitú</i>	<i>Jaiyo itie jipirai</i>

Anexo 2

Inventario detallado de los productos de la chagra y monitoreo

Diversas variedades de yuca en una chagra

Nombre	Características	Idioma	Color	Resistencia al calor y a la inundación
Yuca de juansoco	El palo y la cáscara son blancas, la hoja de rojito colorado.		Blanco	
Yuca de titín	La mata es bajita, hojas anchas, carga demasiado.	<i>Siøh øpa</i>	Blanco	
Yuca de borugo	Palo y hoja oscuros, carga demasiado.	<i>Ø'øpa</i>	Blanco	
Yuca de ratón	Palo y hoja oscuro, carga demasiado, la mata es lato	<i>Po'sipa</i>	Blanco	
Yuca de guara	El palo es alto.	<i>Tx'dxpa</i>	Blanco	
Yuca de asaí	Dura dos años en cosecha, el palo es bajito y carga mucho, de hojas finitas.	<i>Pn'tapa</i>	Blanco	
Yuca de dormilón	Palo largo y blanco, carga mucho.	<i>Po'iopa</i>	Blanco	
Yuca de gusano de rayo	De rayar, palo blanco y hoja verde.	<i>Xi'tapa</i>	Blanco	
Yuca de piedra candela	Tiene la vena blanquita.	<i>Teeteépa</i>	Blanco	
Yuca de siringa gusano	El tubérculo tiene mucha leche.	<i>Hidisapa</i>	Blanco	
Yuca de sapo	Tallo oscuro, hoja verde.	<i>Kxkxpa</i>	Blanco	
Yuca de boa	Tallo alto, hoja verde.	<i>Høpøpa</i>	Blanco	
Yuca de siringa		<i>Te'kaapa</i>	Blanco	

Nombre	Características	Idioma	Color	Resistencia al calor y a la inundación
Yuca de camarón		<i>Si'yapa</i>	Blanco	
Yuca semilla de marañón		<i>Kønkodepa</i>	Blanco	
Yuca de milpeso	El tubérculo es redondo, la mata es negra.	<i>Ba'tupa</i>	Blanco	
Yuca de caraurú		<i>Ba'sipa</i>	Amarillo	
Yuca de azafrán	Mata blanca, tubérculo amarillo.	<i>Bodutupa</i>	Amarillo	
Yuca medio amarillo		<i>Doaipa</i>	Amarillo	
Yuca de paloma		<i>Paisipa</i>	Amarillo	
Yuca de arco Iris		<i>Dønno'pa</i>	Amarillo	
Yuca amarilla	Tallo es cenizoso y las hojas rojizas.	<i>Bodotupa</i>	Amarillo	
Yuca de gusano grande		<i>Pa'kasipa</i>	Blanco	
Yuca de gusano	El tallo y la hoja son cenizosos.	<i>Duitapa</i>	Blanco	
Yuca de azafrán brasilero	Origen brasilero, de los mirañas, y luego se compartió. La mata es bajita, tallo blanco y de hoja cenizosa. Esta yuca es para hacer fariña para la venta.	<i>D+hokopipa</i>	Amarillo	

Yuca de manicuera

Nombre	Características	Idioma	Color	Resistencia al calor y a la inundación
Yuca de garza	El tubérculo es blanco.	<i>Yo'fpaεpa</i>	Amarillo transparente	
Yuca de cuucy		<i>Fεfεipaεpa</i>	Amarillo transparente	
Yuca de totuma	El tubérculo es redondo, la mata es negra.	<i>S±opaεpa</i>	Amarillo transparente	
Yuca de guacharaca		<i>Fodohepaεpa</i>	Amarillo transparente	

Yuca dulce de comer

Nombre	Características	Idioma	Color	Resistencia al calor y a la inundación
Yuca de puerco	Bajito, el tallo es negro oscuro	<i>Inhokø</i>		
Yuca de larva		<i>Foøihokø</i>		
Yuca de camarón	La cáscara es delgado	<i>Siyahokø</i>		
Yuca de semilla de marañón	La mata es bajita, se consume biche , gecho es amargo	<i>Konkodehokø</i>		
Yuca de carurú		<i>Básihokø</i>		
Yuca de yema de huevo	Tolimense llegó en Araracuara en 1957 con los presos negros	<i>Duihohokø</i>	Amarillo	
Yuca siete mesuno	En 1955 llegó al Aduche por medio del señor Ovidio Mendez del Brasil	<i>Duihohokø</i>	Blanco	
Yuca colombiana	Biche y medio gecho es buena, gecho es amargo. Llegó en 1954 al Aduche con los presos Ministerio de Justicia	<i>Duihohokø</i>	Blanco	
Yuca de pintadillo		<i>Kodidihokø</i>		

Diversas variedades de piña en una chagra

Nombre de la fruta	Idioma	Resistencia al calor y a la inundación
Piña de cusumbe	<i>Se'fadi</i>	
Piña de trampa	<i>H±sub±di</i>	
Piña de bejuco de burro	<i>Fœidi</i>	
Piña de milpesos	<i>Batudi</i>	
Piña de guacamayo	<i>Adídi</i>	
Piña de canasto	<i>Bød±di</i>	
Piña de canasto pequeño	<i>Pørodi</i>	
Piña de sapo	<i>Kçekendi</i>	
Piña de babilla	<i>Tu'midi</i>	
Piña de sabana	<i>Pøpadi</i>	

Diversas variedades de frutas en una chagra

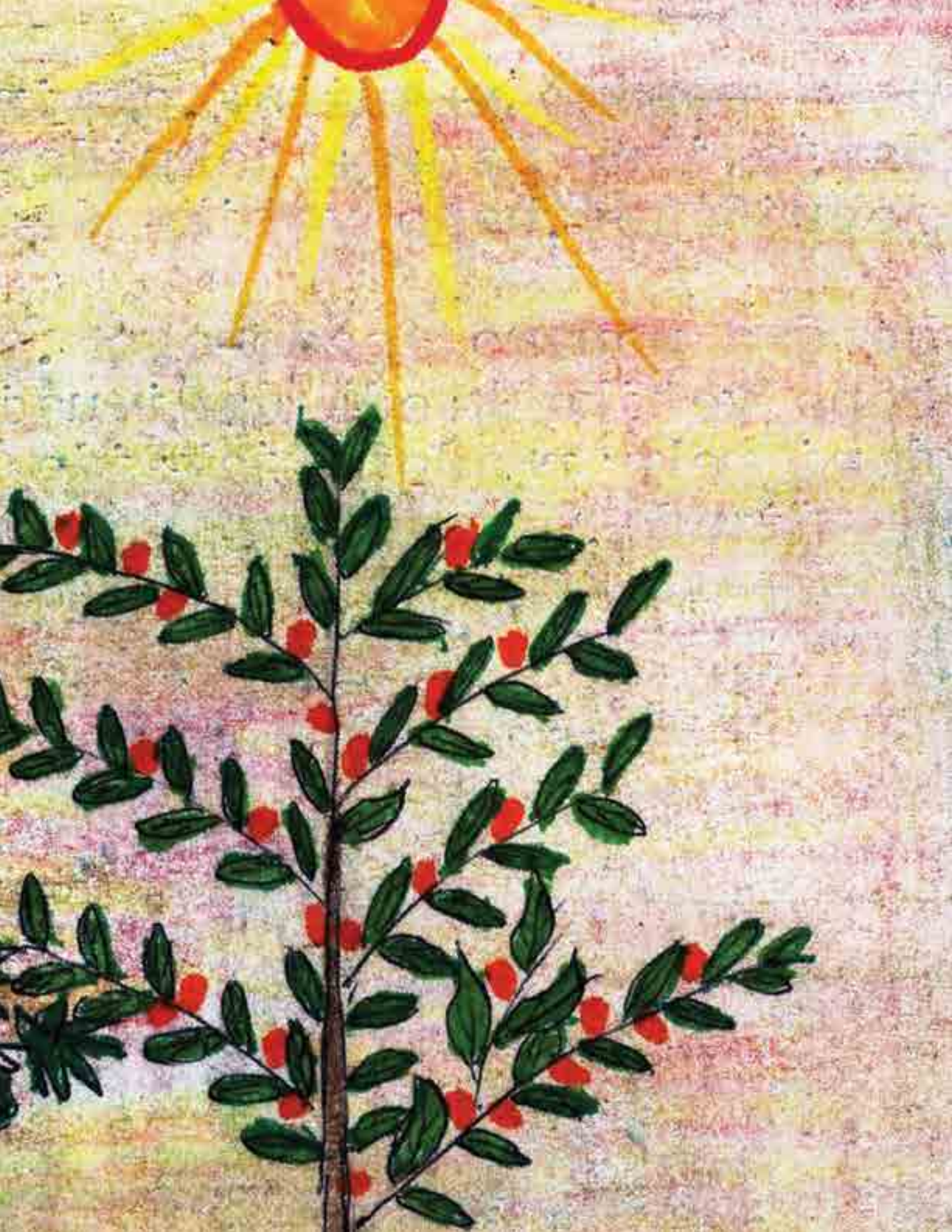
Nombre	Idioma	Resistencia al calor y a la inundación
Guama grande	<i>Si'do</i>	
Guamilla	<i>Tø'kø</i>	
Guama Rasquilla	<i>Sitap±</i>	
Aguacate	<i>Poømi</i>	
Caimo	<i>Ta'sumi</i>	
Cucuy	<i>Føføy</i>	
Marañon Grande	<i>Kxnkosu</i>	
Marañon pequeño	<i>Beekxnkn</i>	
Maraca Borugo	<i>Ø'øodi</i>	
Maraca sapo	<i>Turenipoi</i>	
Maraca liso	<i>Yannodi</i>	
Maraca lagartija	<i>Kad±da</i>	
Guacuri	<i>Koata</i>	
Guacuri rojo	<i>Peita</i>	
Guacuri verde	<i>Pa'diota</i>	
Guacuri negro	<i>Ñe'diokn</i>	
Guacuri morado	<i>Be'tann</i>	
Guacuri amarillo	<i>Do'de</i>	
Guacuri verde pequeño	<i>Yu'ri</i>	
Chontaduro	<i>Nøøpa</i>	

Diversas variedades de tubérculos en una chagra

Nombre de la fruta	Idioma	Resistencia al calor y a la inundación
Ñame	<i>T+d+</i>	
Ñame de totumo	<i>Pø'dika</i>	
Pata de danta	<i>Itodoka</i>	
Ñame arenoso	<i>Po's+ðka</i>	
Ñame morado	<i>Pe'dðka</i>	
Batata	<i>Itanokai</i>	
Morada	<i>Yo'koy</i>	
Dale dale	<i>Sionn</i>	
Ají perro de monte	<i>P±duota</i>	
Ají guacamayo	<i>Pa'dotu</i>	
Ají gusano tornillo	<i>Pipitatu</i>	
Ají diente culebra	<i>Pøatookonitu</i>	
Ají morado	<i>Nepøtuo</i>	
Ají hormiga opaco	<i>Fø'ditu</i>	
Ají hormiga brillante	<i>Ya'datu</i>	
Ají canastico	<i>Pørotu</i>	
Ají amanecer	<i>Pðknitu</i>	
Ají cucarrón	<i>Ñehekøpoditu</i>	
Ají ojo de pescado	<i>Beakotu</i>	
Maíz	<i>So'voi</i>	
Plátano	<i>K+k+p±</i>	
Maní	<i>Yokono</i>	
Caña	<i>Pøkn</i>	

EQU+RIMONA.







Con el apoyo de:



En el marco del proyecto El clima cambia, cambia tu también