

**IMPORTANCIA DEL MAÍZ EN LOS PROCESOS CULTURALES Y
ALIMENTICIOS EN EL CORREGIMIENTO DE CABRERA, MUNICIPIO DE
PASTO**

**GUIDO EDICZON CRUZHERIRA VILLARREAL
YOHANA MARIELA PAJACHOY ROSERO**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS
PROGRAMAS DE CIENCIAS SOCIALES Y
FILOSOFÍA Y LETRAS
SAN JUAN DE PASTO**

2003

**IMPORTANCIA DEL MAÍZ EN LOS PROCESOS CULTURALES Y
ALIMENTICIOS EN EL CORREGIMIENTO DE CABRERA, MUNICIPIO DE
PASTO**

**GUIDO EDICZON CRUZHERRA VILLARREAL
YOHANA MARIELA PAJACHOY ROSERO**

**Trabajo presentado como requisito para optar los títulos de Licenciados en
Ciencias Sociales y Filosofía y Letras, respectivamente, mediante el
Diplomado en Etnoeducación**

Asesor

Dr. JAIRO RODRÍGUEZ

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS
PROGRAMAS DE CIENCIAS SOCIALES Y
FILOSOFÍA Y LETRAS
SAN JUAN DE PASTO**

2003

“Las ideas y conclusiones aportadas en el Trabajo de Grado, son responsabilidad exclusiva de sus autores”

Artículo 1° del Acuerdo N° 324 del 11 de Octubre de 1966, emanado del Honorable Consejo Directivo de la Universidad de Nariño.

Nota de Aceptación

Jurado

Jurado

Presidente Jurado

San Juan de Pasto, Marzo de 2003

DEDICATORIA

Dedicado a Daniela, luz que alumbrará siempre el camino, y a la memoria de Tulio y Alonso.

A Teresa, Clara, Angélica, Johana, Omaira, Lola, Negrita; por estar siempre conmigo.

Guido.

DEDICATORIA

Tener un cofre lleno de sueños, hace posible que surja la habilidad para alcanzar las metas propuestas, con la ayuda de los seres que tanto amamos...

Este trabajo está dedicado con el más profundo cariño y gratitud a:

Dios, por ser aquella luz que me ha acompañado desde mis años donde acariciaba el nácar en la playa de la luna, obsequiándome la oportunidad de vivir y pertenecer a una familia que, gracias a El, poseo.

A mis padres: Rosa Adela Rosero y Agustín Pajachoy, de quienes con su amor y sabios consejos aprendí a escuchar; con su ejemplo me han enseñado el trabajo y la honestidad, como el único camino; a todo esto le agregaron una melodía de abrazos, besos y correcciones. Gracias por su apoyo y sacrificio incondicional.

Yohana.

AGRADECIMIENTOS

A Dios, por haberme dado la oportunidad de pertenecer a una gran familia y por permitirme siempre surgir en la vida.

A Teresa, mi madre, por brindarme su apoyo incondicional y colmarme con sus bendiciones.

A Edelberto, mi padre, testigo y amigo en los instantes difíciles.

A Diego Martín, mi gran amigo y hermano, por estar conmigo en los buenos, pero sobre todo, en los malos momentos.

A Daniela, mi hija, razón de mi vida, por la cual lucharé hasta el final.

A Johana, mi gran compañera, mujer incondicional, mujer del alma.

A toda mi familia, especialmente a mis abuelitas Clara y Angélica y a mis tíos y tías.

A Tulio Fernando, por ser como un padre para mí.

A Yohana, confidente que con su entusiasmo y compañerismo estuvo conmigo siempre en todo momento.

A los profesores Miller, Jairo, Héctor y Luis, por su gran apoyo y colaboración, y en general, a todas aquellas personas que de alguna manera fueron parte de este proyecto y que perdurarán siempre en mi memoria.

Guido.

AGRADECIMIENTOS

A nuestro asesor y amigo, profesor Jairo Rodríguez, quien me enseñó a ocuparme en vez de preocuparme... frase que recordaré siempre, en todos los momentos de mi vida. Gracias por hacerme caer en cuenta.

Al profesor Miller Melo, quien con su apoyo incondicional nos salvó de muchos estrellones...

A la comunidad de Cabrera y el colegio de Cabrera, quienes hicieron posible llevar a cabo nuestro proyecto.

A "Guidis" por comprenderme y haber hecho posible este proyecto que juntos compartimos. Gracias por todos los momentos buenos y malos que marcaron nuestras vidas en este proceso.

A Ivania Caicedo, por compartir conmigo amistad y locuras en la Universidad de Nariño.

A Dairo Caicedo por comprenderme y estar conmigo.

Yohana.

CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCIÓN	16
1. TÍTULO	17
2. JUSTIFICACIÓN	18
3. ORIGEN DEL MAÍZ	21
3.1 POSIBLE ORIGEN DEL MAÍZ	25
3.2 SITIO DE ORIGEN	27
3.3 ANTIGÜEDAD DEL MAÍZ EN AMÉRICA	29
4. ALGUNAS CARACTERÍSTICAS DEL MAÍZ	32
5. LA MADRE TIERRA, SIEMBRA Y COSECHA DE MAÍZ	39
5.1 SELECCIÓN DEL MAÍZ	48
5.2 COSECHA	50
5.3 CALENDARIO AGRÍCOLA	54
5.4 PREPARACIÓN DEL SUELO	58
5.5 SIEMBRA Y COSECHA	59
6. COMIDAS TRADICIONALES A BASE DE MAÍZ	62
6.1 POLIADA DE CHOCLO	65
6.2 CANCHAPE DE MAÍZ TOSTADO	65
6.3 LA CHUCHUCA	66
6.4 MOTE	66
6.5 CHICHA	67
6.6 CHAMPUS	67
6.7 ARNIADA	68
6.8 MAÍZ TOSTADO EN CALLANA	68
6.9 ENVUELTOS DE CHOCLO CON QUESO	68
6.10 TAMALES	69

6.11	AREPAS	69
7.	EL MAÍZ EN LA MEDICINA POPULAR	70
8.	EL MAÍZ Y LA ETNOEDUCACIÓN	76
8.1	PROPUESTA	89
9.	LA EXPERIENCIA INVESTIGATIVA	91
9.1	ACERCAMIENTO A LA COMUNIDAD	95
9.2	DESARROLLO DE ACTIVIDADES	97
9.3	DIFICULTADES	98
9.4	LOGROS Y ACIERTOS	99
10	CONCLUSIONES	102
11	RECOMENDACIONES	103
11.1	INDICACIONES Y SUGERENCIAS	103
11.1.1	Para la comunidad	103
11.1.2	Metodológicos	103
11.1.3	Pragmáticos e interventivos	103
	BIBLIOGRAFÍA	104
	ANEXOS	107
	CARTILLA “TINKU”	114

LISTA DE FIGURAS

	pág.
Figura 1. Corregimiento de Cabrera	17
Figura 2. Planta de maíz	21
Figura 3. Plantación de maíz	24
Figura 4. Maíz seco listo para abono	32
Figura 5. Maíz y frijol	35
Figura 6. Sembrando maíz	39
Figura 7. Preparando el terreno	41
Figura 8. La mujer y el maíz	49
Figura 9. Plantación de maíz, vereda La Paz, Cabrera	51
Figura 10. Algunas herramientas para siembra y cosecha	61
Figura 11. Productos del maíz	62
Figura 12. Alimentos del maíz	69
Figura 13. Recolectando pelo de choclo	70
Figura 14. Maíz, regalo de los dioses	72
Figura 15. Herederos del saber	76
Figura 16. Estudiantes Liceo América Cabrera	78
Figura 17. Socialización de la cartilla	80
Figura 18. Contacto con la comunidad	91
Figura 19. Vereda La Paz, Cabrera	94
Figura 20. Guayungas de maíz	100

LISTA DE ANEXOS

	pág.
Anexo A. Panorámica Vereda La Paz – Cabrera	108
Anexo B. El maíz en Cabrera	108
Anexo C. Usos del maíz	109
Anexo D. Familia entera sembrando maíz	109
Anexo E. Labrando la tierra	110
Anexo F. El maíz como abono orgánico	110
Anexo G. La mujer y la semilla del maíz	111
Anexo H. Guayungas	111
Anexo I. La mujer y el maíz	112
Anexo J. Herederos del saber	112
Anexo K. Procesos comunitarios en Cabrera	113
Anexo L. Proceso investigativo	113

GLOSARIO

ARTO: abundante.

BUENAMENTE: innecesario.

CALLANA: utensilio de barro.

CAPACHO: cuando el maíz no tiene granos, sólo tusa y hojas.

CASPA: mazorca.

CEDAZO: colador.

CUZOS: gusanos.

CHAGRA: huerta donde se siembra diversos productos.

CHUCHUCA: choclo hervido, dejado en el soberado.

EMPAQUE: costal.

ESPEDON: grumo de tierra.

GUACHO: espacio que separa un sembrado de otro.

GUATA: papa pintada.

GUAYUNGA: mazorcas que sirven para semilla.

MERMA: estado de la luna.

PACHAMAMA: madre tierra.

SACAS: costales.

SOBERADO: bodega en el techo de la casa.

SURCO: donde va la mata sembrada.

TOLADAS: llenas.

RESUMEN

En la actualidad se intenta establecer procesos dinámicos que permitan la integración de todos los sectores en la sociedad. Son precisamente estos espacios los que facilitan el inicio de programas de investigación cuya finalidad sea el afianzar procesos pedagógicos etnoeducativos de enseñanza para la recuperación de la cultura y la tradición oral en todos sus diferentes aspectos y aplicaciones.

El presente trabajo investigativo es precisamente un elemento donde encontramos como referente al maíz y su significación dentro de los procesos alimenticios y por consiguiente de la cultura. A lo largo del texto podemos vislumbrar todas las características que este producto posee.

El primer capítulo hace referencia al origen del maíz, en él se recolecta toda aquella información que nos permite conocer de donde viene este producto y el desarrollo que ha tenido desde su aparición hasta nuestros tiempos.

En el segundo capítulo se hace un recuento de todas las características físicas, orgánicas y culturales que posee el maíz.

Ya en el tercer capítulo se describe el proceso de siembra y cosecha, además, se hace una caracterización de la tierra y su significación.

En el capítulo cuarto y quinto, se encuentra la información obtenida en la investigación etnográfica, la cual contiene todos los aspectos relacionados a los productos alimenticios del maíz y a sus propiedades curativas respectivamente.

Posteriormente, el sexto capítulo, maíz y etnoeducación, contiene los términos legales de la etnoeducación en Colombia, su estado actual y su importancia. Así mismo se describe cómo el maíz es un elemento que puede aportar a los saberes etnoeducativos.

Finalmente, en el capítulo séptimo, se describe todos los aspectos relacionados a la experiencia investigativa, finalizando con unas conclusiones y recomendaciones.

Como anexo importante, destacamos la presencia de una cartilla didáctica llamada "Tinku", la cual es una propuesta etnoeducativa básica para el conocimiento de la cultura del maíz. El maíz posee características ancestrales, desde tiempos remotos ha sido vital en la existencia del hombre indígena, sus connotaciones van mucho más allá del alimento. Con este trabajo investigativo realizado en la localidad de Cabrera, se pretende dar el primer paso a la recuperación de estos saberes y la preservación de los mismos entre las generaciones futuras.

ABSTRACT

At the present time it tries dynamic processes that allow the integration of all the settle down sectors in the society. There are in fact these spaces those that facilitate the beginning of programs of investigation whose purpose is securing processes pedagogic teaching ethno-educational for the recovery of the culture and the oral tradition in all their different aspects and applications.

The present investigative work is in fact an element when we find as relating to the corn and their significance inside the nutritious processes and sense of the culture. Along the text we can glimpse all the characteristics that this product possesses.

The first chapter makes reference to the origin of the corn, in which that entire information is gathered that allows us to know of where this product and the development that has had from their appearance comes until our times.

In the second chapter it is made a recount of all the physical, organic characteristics and cultures that it possesses the corn.

Already in the third chapter the process is described of sows and its harvests, a characterization is also made of the earth and its significance.

In the quarter chapter and fifth, is the information obtained in the investigation ethno-graph the one which it contains all the aspects related to the nutritious products of the corn and to their properties healing respectively.

Later on the sixth chapter, corn and ethno-education contain the legal terms of the ethno-education in Colombia, their current state and their importance, likewise it is described as the corn it is an element that it can contribute to the knowledge ethno-educational.

Finally in the chapter seventh it is described all the aspects related to the investigative experience concluding with some conclusions and recommendations.

As important annex we highlight the presence of a called didactic note "Tinku", which is one proposed basic ethno-educational for the knowledge of the culture of the corn.

The corn possesses characteristics ancestral, since remote times it has been vital in the indigenous man's existence, their connotations go a lot beyond the food.

With this investigative work, carried out in Cabrera's location it is sought to open the way to the recovery of these knowledge and the preservation of the same ones among the future generations.

INTRODUCCIÓN

Como forjadores de los nuevos procesos de enseñanza, queremos por medio de esta investigación etnográfica, fortalecer las bases que promuevan el enriquecimiento y reencuentro de los valores de la cultura, tradición y procesos alimenticios, tomando como referente, aspectos relacionados al cultivo y simbología que posee el maíz.

Estos requisitos nos impulsan a la creación de nuevos espacios educativos, que nos permitan una formación integral y sobre todo, pretenden involucrar de alguna manera, a las personas en su propia visión del pasado y apropiación de su presente y futuro.

Basados en los fundamentos de la pedagogía, filosofía y etnografía, iniciaremos procesos para recrear los espacios para los encuentros de las tradiciones y legados ancestrales, que permitan una nueva cosmovisión, como complemento a la dinámica social actual y base para la ejecución de nuevos sistemas etnoeducativos, en pro de nuevas aptitudes frente a la cotidianidad y el entorno social, tomando como referente, los contenidos de la información, directa e indirecta que posee el maíz a través de su simbología.

1. TÍTULO

Importancia del maíz en los procesos culturales y alimenticios, en el corregimiento de Cabrera, municipio de Pasto.

1. TÍTULO

Importancia del maíz en los procesos culturales y alimenticios, en el corregimiento de Cabrera, municipio de Pasto.

Figura 1. Corregimiento de Cabrera.



Fuente: Miller Melo

2. JUSTIFICACIÓN

El estilo de vida actual, centrado en los procesos capitalistas, impide ir más allá del simple mirar, puesto que en el afán de instruirnos a mayor nivel, y estar a la par de los avances tecnológicos, hemos relegado de alguna manera, nuestros orígenes. Ningún campo de acción social es ajeno a estos procesos; por tal razón, esta investigación permite reconocer aspectos relacionados con nuestras raíces, por medio del conocimiento de la cultura y tradición, el acercamiento e integración con la gente del sector rural se hace evidente.

Se pretende escudriñar en el Corregimiento de Cabrera, su tradición y rasgos étnicos, que permitan conocer la importancia que ameritan estos labradores, en la forma de ver, sentir y entender lo que acontece a su alrededor, por lo que la tradición oral respecto al maíz, no se puede entender como si fuera exclusivamente de carácter económico, porque en torno a él existe una comunidad que ha asumido de un modo particular de acomodo a este paisaje de fertilidad, utilizando tecnologías propias, lenguajes, cosmovisiones que permiten contribuir a la revitalización de los hilos culturales que mueven acciones de estos campesinos dedicados al trabajo con la tierra.

A su vez, hace comprender la relación permanente que esta comunidad mantiene con la tierra, el maíz y demás factores ambientales que los rodean.

Es necesario y urgente sembrar en Cabrera, semillas de saberes, que en un futuro produzcan conocimientos que generen actitudes positivas y fructificantes en la conformación y ejecución de una convivencia social utilizando al maíz en la tradición oral, como referente para estructurar la propuesta con el objetivo de revitalizar la idiosincrasia, alrededor de este producto, ya que en muchas de las zonas andinas desconocen la riqueza cultural alimenticia que este posee.

Este tipo de investigaciones son importantes para entender y conocer a los diferentes grupos sociales, no sólo en cuanto al ejercicio de sus actividades económicas y productivas, sino totalmente integrado en un proceso cultural.

Por lo tanto, esta investigación aportará nuevos elementos que permitirán a esta comunidad, y en general a sus habitantes, conocerse de otra manera a sí mismos en su relación productiva y cultural.

El valor de la presente investigación, abarca cuatro espacios fundamentales:

a. Identidad cultural de la comunidad; se pretende generar procesos de enseñanza en el corregimiento de Cabrera, teniendo en cuenta la tradición oral y la cultura en torno al maíz.

b. Como investigación, es un avance y un aporte al conocimiento social.

c. En consecuencia, un aporte al acervo investigativo académico.

d. Resaltar el sentido de cosmovisión que posee el maíz en la historia, y cómo este aporta los fundamentos para repensar el presente y revitalizar el pasado.

3. ORIGEN DEL MAIZ

La agricultura se ha constituido como factor fundamental en la historia de la civilización humana desde sus inicios. Esta actividad hace que el hombre se instaure en un lugar específico, permitiéndole desplegar su cultura en todas sus manifestaciones.

Planta de maíz.



En el mundo casi siempre un cereal ha caracterizado a un continente en especial y ha servido para el sustento de su gente a través del tiempo. El trigo en Europa y Asia, el arroz en las zonas tropicales y semitropicales del mismo continente y el maíz “grano sagrado de América” según Marta Portal. Hoy en día es un producto agrícola más y su significación se limita a lo económico y al consumo. “Antes el maíz tenía un carácter religioso entre los indios, constantemente recordado en las ceremonias, los mitos, las leyendas de los chibchas, de los mayas-quiches, de los guaraníes, etc. A veces estas leyendas hacían nacer al hombre del maíz, otras era del hombre inmolado a los dioses o de una parte de su anatomía, como la nariz desenterrada de la leyenda guaraní, de donde había brotado la primera planta”¹. Es posible que ninguna otra planta tuviera la importancia que poseía el maíz en cuanto a su alimentación, situación que hoy en día no es muy diferente, sobre todo en los estratos populares rurales de casi todas los países americanos.

El maíz fue importante incluso durante la conquista ya que jugó un papel decisivo, pues de él se alimentaron los conquistadores. Dice Castellanos en una de sus crónicas de las Indias: “sentarse a la mesa, provista de maíces, de sabores al paladar todos gratos y con panes fabricados de su harina”¹⁴. Así describe un banquete ofrecido por los indígenas a los españoles. Aunque la historia dice que esto no era lo ordinario ya que lo común en la conquista fue el hambre “los conquistadores pagaban fortunas por cuatro puñados de maíz tostado”.

¹ PORTAL, Marta, El maíz, grano sagrado de América. Madrid : Cultura Hispana, 1970. p. 24.

² CASTELLANOS. Elegía de varones ilustres de las Indias. Madrid. Tomo IV, 1981.

El origen del maíz aún no es concreto, por ende no se ha podido llegar a una conclusión definitiva sobre el lugar de origen o centro inicial de cultivo y de dispersión en América.

Por lo anterior puede decirse que en América el maíz es tema apropiado para el estudio debido a la extensión universal de su cultivo, a que se consume en todos los estratos sociales y a que tiene un carácter ancestral, de herencia indígena, por lo que puede ilustrar importantes fenómenos de aculturación e identidad, lo cual tiene implicaciones importantes para el esclarecimiento de la historia y del presente de nuestra cultura.

Figura 3. Plantaciones de maíz



3.1 POSIBLE ORIGEN DEL MAÍZ

El maíz es afortunadamente americano. Desde la llegada de Colón a tierras del “nuevo mundo”, más precisamente en Cuba, encontraron grandes extensiones de tierra cultivada con un cereal desconocido que los nativos llamaban mais o mahis. La palabra viene probablemente del arhuaco mays, mahíz, pasó directamente al español maíz, al inglés culto, maize, al Alemán, mais. Pero recibe muchos nombres: morese en Cataluña, grano turco o grano moro, milho en Alemania, etc.

Se presume que el maíz apareció con el origen de la agricultura y se fue afianzando en las comunidades debido al crecimiento demográfico y la necesidad de conseguir más alimento.

Probablemente las mujeres fueron las primeras en cultivarlo, ya que eran ellas las que se dedicaban precisamente a las labores domésticas mientras que los hombres se encargaban de la cacería, pesca y recolección. En alguna ocasión debieron observar las semillas germinar alrededor de sus viviendas.

A través del tiempo las relaciones del hombre con el mundo vegetal, le permitieron cultivar y domesticar aquello que solamente recolectaba directamente de la naturaleza.

A pesar del discreto inicio del maíz en la dieta de los aborígenes, este fue adquiriendo una gran importancia en su subsistencia, lo cual motivó la creación de una diversidad de leyendas y mitos del origen del maíz en la mayoría de los pueblos aborígenes.

Botánicamente el maíz está comprendido dentro de la familia de las gramíneas. Pertenece a la tribu Maídeae, compuesta por ocho géneros, cinco de los cuales son del extremo oriente y tres americanos. Los géneros del viejo mundo son: coix, sclerachne, polytocha, chionachne y trilobachne. Los americanos son: zea, euchlaena y tripsacum¹⁵.

El Tripsacum se encuentra en América desde la región central del este de los Estados Unidos hasta el sur del Brasil y Paraguay. Este género comprende siete a nueve especies, todas perennes. El Euchlaena se presenta sólo desde el sector central de Méjico hasta el sur de Honduras. En esta gramínea se ha creído ver el antecesor del maíz actual.

Hoy en día todas las variedades del maíz se pueden cruzar entre sí y las plantas resultantes son, sin excepción, fértiles.

¹⁵ MESA BERNAL, Daniel. Historia natural del maíz. Separata de la Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Bogotá. Vol. X, número 39, 1957. 46 p.

3.2 SITIO DE ORIGEN

El problema del origen del maíz ha dado lugar a muchas controversias y largas polémicas. Se creyó verlo en Asia, África y hasta en Europa, pero ya es indiscutible que es originario de América.

Las causas que llevaron a esta confusión han sido varias. En primer lugar la muy rápida expansión de este cereal por todo el mundo: Colón lo lleva a España en su primer viaje y en el tercero anota que se difundió mucho en Castilla, los Portugueses también lo llevaron a Asia y África, pocos años después del descubrimiento de América y allí se difundió por India, el Tibet y China. Debido a esta rápida difusión, más tarde se creyó que el maíz se había conocido en el viejo mundo desde antes del descubrimiento de América.

Otra fuente de confusión en cuanto a la región originaria del maíz, la constituyen las denominaciones que recibió el nuevo cereal al ser conocido en Europa, y que contribuyeron a oscurecer su procedencia o su individualidad botánica al mencionarse diversos lugares como los de origen del maíz, o al identificarlos confusamente con otros vegetales.

Con respecto al probable lugar del descubrimiento del maíz, Román Piña Chan: "las evidencias actualmente existentes dan fe de que el lugar está en la región

mexicana centroamericana, pudiendo ser el área de Chiapas Guatemala, el centro de origen de las razas afectadas por la introgresión del maíz”.

En el altiplano del sur y centro de México, y seguramente también en Guatemala, crecía el maíz silvestre que formaba parte de la dieta de los cazadores – recolectores. La espiga era muy pequeña (1.50 m de largo), con la domesticación se desarrolló gradualmente. Cuando fue posible injertar el maíz primitivo con el *Tripsacum*, la fase agrícola hizo su aparición. El maíz híbrido resultó de mazorcas más grandes y más resistentes a sus enemigos naturales.

El ámbito natural del ancestro silvestre, el teocintle, limita el posible hogar de la domesticación inicial del maíz a la zona sub-tropical, a lo largo del acantilado occidental de México y posiblemente el departamento de Choluteca, cerca de la costa pacífica de Honduras.

En Sudamérica, aún queda mucho por investigar en los trabajos arqueológicos publicados, encontramos que los utensilios de metal usados, así como las manos, son frecuentemente interpretados como evidencia del uso del maíz en la alimentación de los grupos humanos estudiados.

Aunque en América del Sur, se han descubierto variedades regionales, hay defensores de la teoría de que el maíz vino del norte, con seguridad de Mesoamérica, a partir de 5000 años a.C., o mucho antes, pues sí se acepta que

los especímenes de Tehuacán, fechados a 5000 años a.C., pertenecen a plantas cultivadas, entonces la domesticación inicial debió comenzar probablemente entre 6000 y 8000 años a.C.⁴.

En cuanto a Colombia, se presume que había llegado a este territorio durante la época Neolítica. Otros consideran que los Incas introdujeron el maíz a Colombia y que aquí se hibridizó con las especies originarias de América Central.

3.3 ANTIGÜEDAD DEL MAÍZ EN AMÉRICA

Según las pruebas de carbono 14, en América existieron antecesores del maíz mucho antes del paso del hombre al nuevo continente. Granos de polen fosilizados se han encontrado en la ciudad de México, a 200 pies de profundidad, con una antigüedad de 60.000 años; polen fosilizado de *Tripsacum* se halló entre 45 y 47 metros, sin embargo, como corresponde a un cultivo intensificado durante los últimos tiempos, la mayor cantidad de polen fosilizado se encontró en los primeros seis metros. También en México, se han hallado impresiones de mazorcas en lava prehistórica⁵.

⁴ BEADLE, George. El Misterio del maíz. Museo natural de historia. México : Bulletin, 1972. p. 43.

⁵ MESA, Op. Cit. p. 44.

En cuanto a huellas del maíz prehistórico, se han encontrado mazorcas, granos y restos de plantas en Tularosa Cave y Bat Cave (Nuevo México), con una antigüedad de 4500 y 3500 años respectivamente.

Sin embargo, a pesar de que los indígenas americanos acostumbran depositar los alimentos en las tumbas, el clima ha descompuesto las materias orgánicas, lo que ha dificultado el hallazgo, de maíz en buen estado de conservación.

El origen botánico del maíz, el lugar de su aculturación, y los lugares de difusión, son problemas que han ocupado a la botánica, la genética, la arqueología, la antropología y la lingüística, han tratado de tantear en el pasado de América, los primitivos asentamientos indígenas, las rutas migratorias de pueblos portadores de determinadas razas del maíz.

Las hibridaciones que surgieron al ponerse en contacto las diversas culturas, los lugares de difusión y la dirección de esas corrientes, la llegada del maíz a civilizaciones incipientes o, lo que es lo mismo, la llegada de la agricultura y el impulso que generalmente le imprime. El maíz fue en realidad el “alter ego” del hombre americano, el instrumento que le ayudó a desligarse del mar o de los ríos, donde obtenía su alimento fácilmente para lanzarse a la colonización de las tierras altas o desconocidas, poniendo su confianza en la cosecha bienhechora que le servirá de pan y vino.

En Colombia, Luis Duque Gómez, localizó restos de maíz en San Agustín. En Perú sabemos que el uso del maíz estaba muy extendido hace 2.500 años. En todo caso el maíz fue el elemento básico de las culturas indoamericanas y la razón misma del poblamiento. El ascenso a las altiplanicies fue posible, gracias a ese cultivo y al asociado: el frijol, con el cual tradicionalmente se acompaña. Tan importante es el maíz, para el americano, que la mitología Maya, por ejemplo, lo considera el padre mismo del hombre. De una pepita de maíz nació el Adán americano.

4. ALGUNAS CARACTERÍSTICAS DEL MAÍZ

La altura del maíz puede superar los 3 metros. Procedente de América Central, fue introducido en Europa en 1493, difundiéndose posteriormente su cultivo por todo el mundo.

Figura 4. Maíz seco listo para abono.



Se utilizan tanto las plantas enteras (forraje verde) como los granos solos. De cada grano nace en el cultivo, un solo tallo sin ramificaciones, el cual en su punto más alto y en posición terminal, tiene una panícula donde se hallan dispuestas las espigas masculinas, mientras que mucho más abajo, en el ángulo formado por las hojas está la inflorescencia femenina construida también por espiguillas bifloras (hojas cobertoras) dispuestas en una espiga axilar que engrosada constituye la mazorca. La espiguilla superior es fructífera y la inferior estéril, ambas están envueltas por brácteas foliáceas llamadas chalas.

El maíz posee flores cuyos estilos son largos y salen al exterior por el ápice de las mazorcas formando una especie de barbas. El fruto es una cariopsis lisa de color rojo. Esta formada por los tegumentos o envolturas que resisten al grano (capas que durante el proceso de molienda van a construir el afrecho); el endosperma o albumen, que es la zona más amplia y produce el almidón; y el germen o embrión, rico en aceite que es la parte del grano de la cual nace la nueva planta.

El origen americano de esta gramínea es aceptado generalmente, pero su estado silvestre se desconoce. El maíz fue el cereal más importante de América, lugar de preeminencia que hoy comparte con el trigo. Ocupa en el concierto mundial el tercer puesto. La cantidad y calidad de su producción depende de varios factores: fertilidad del suelo, clima, variedad cultivada. Es una planta alimenticia y de aplicación industrial, en la actualidad se usa principalmente como alimento de los animales, pero tales dietas deben complementarse con otros forrajes pues estos

granos son ricos en hidratos de carbono y grasas, pero deficientes en proteínas. En la alimentación humana se utiliza el cereal fresco (choclo en Argentina, elote en México) y los productos obtenidos de la industria molinera (maíz pisado o pelado, harina de maíz, fécula, aceite, etc.).

En la industria de las refinerías, de la fermentación del maíz se obtiene una serie de productos tales como alcohol etílico, butano y acetona. El almidón de maíz se utiliza en la industria textil y papelera; las féculas y almidones más finos como productos alimenticios; el aceite en la preparación de barnices, en jabonería y como combustible; el gluten como alimento para animales.

Por medio de procesos húmedos se extrae almidón del grano, luego por procesos físico-químicos se obtienen productos derivados como glucosa, dextrina y dextrosa. Además se logran obtener otros subproductos como aceites (del embrión separado del grano) y gluten, conjunto de elementos que quedan como residuos en la refinería.

Las especies y variedades del maíz son hoy en día prácticamente incontables. Su cultivo se extiende por el mundo, pues el maíz no es una planta exclusivamente tropical. Crece en las regiones templadas, hasta casi el límite de las zonas polares. El maíz sembrado en los pisos cálidos y templados del trópico fue sin embargo el que conocieron los españoles a su llegada a América.

Figura 5. Maíz y frijol.



Las distintas variedades del maíz pueden crecer en prácticamente todo el territorio colombiano, no demasiado seco o con temperatura muy bajas. Esta característica lo convirtió históricamente, en uno de los cultivos de “autoconsumo” tradicional. En casi todas las regiones del país, el maíz o la mazorca, hacen parte de la tradición de la comida popular. La lista en este aspecto resulta interminable. El maíz es hoy en buena parte un cultivo de minifundio, los propietarios de pequeñas parcelas lo siembran como producto destinado para el consumo casero; con él se nutre la familia y si hay algo sobrante con él crecen las aves de corral.

Al lado del maíz se siembra generalmente frijol, que germina y comienza a crecer mientras la planta del maíz se desarrolla. Posteriormente el frijol usará la caña del maíz para sustentarse y trepar por ella. La cosecha del maíz y del frijol se hace casi simultáneamente. Una de las ventajas del maíz es su facilidad de almacenamiento.

Los arqueólogos se ha valido muchas veces del maíz encontrado en los utensilios que se hallan en las tumbas precolombinas, para establecer la cronología de los grupos que investigan. En la mayor parte de las culturas americanas, a los muertos se les enterraba, además de con otros objetos, con ollas llenas de maíz, para que el difunto pudiera viajar por los caminos de la otra vida sin ansiedad y sin hambre.

La investigación sobre los maíces, es hoy por hoy, muy grande, muy costosa y muy compleja. Gracias a ella se están produciendo semillas seleccionadas, algunas más ricas en proteínas que las del maíz tradicional. Pese a ser el maíz de origen americano, se cultiva hoy prácticamente en todo el mundo.

La siembra del maíz fue uno de los factores decisivos en el cambio del paisaje andino. La roza, sitio en donde se siembra el maíz, recibe ese nombre o el de limpia, porque el colonizador tumbaba (y sigue haciéndolo) el bosque, quemaba luego y finalmente sembraba. Agotadas por siembras sucesivas, las tierras perdieron la capacidad de sustentar los cultivos, y dejándolas a un lado, se convirtieron en potreros.

Muy pocos elementos han estado ligados a todos los procesos de colonización y poblamiento colombiano como el maíz, y talvez ninguno ha influido de manera tan decisiva en el cambio del paisaje. Desde la prehistoria, cuando el indígena se establecía al lado de la recién sembrada sementera de maíz, hasta hoy cuando los colonizadores abren la frontera agrícola talando las selvas y los sembrados.

Prácticamente la chicha fue la bebida nacional hasta cuando por debidas razones de salubridad, el gobierno la prohibió en 1947, reemplazándola por la cerveza. Una de las razones aducidas por el gobierno fue los peligros del alcoholismo. La chicha se consumía con la misma voracidad con la que lo hacían, según el

cronista Cieza, los ansermas, quimbayas y carrapas, quienes pese a usar vasos de oro, eran capaces de ingerir una arroba de una sentada.

5. LA MADRE TIERRA, SIEMBRA Y COSECHA DE MAIZ

“La tierra produce el pan diario con la voluntad de Dios, para todo es Dios, la humanidad no tiene ningún poder”⁶.

Figura 6. Sembrando maíz.



⁶ Informante Franco Homero Martínez.

La tierra, para el corregimiento de Cabrera, es el sustrato en donde se plasman significados, costumbres, cultura y sustento diario, trabajo reflejado en la actividad cotidiana. La tierra es de todos, para el pensamiento del hombre andino “Pacha es la unidad indivisible del espacio y el tiempo”⁷. Cada ser opuesto cumple, el día, la noche, el sol, la luna, el hombre, la mujer, el agua, el viento, etc., aportan en el desarrollo de la vida, teniendo en cuenta los diversos espacios y poderes que transmiten y se congregan en torno a la tierra, en la siembra y cosecha de maíz en el corregimiento de Cabrera.

La tierra... ese espacio sagrado en donde confluyen un ambiente de valoración y respeto, puesto que ella genera vida. “Cuando se trata de la tierra como base de la vida, se usa la expresión Pachamama”⁸. En este espacio constituido por un diálogo y conocimiento recíproco, encaminado a diferentes aspectos que hacen brotar vida, sentir vida por medio de la reciprocidad, cada hombre observa las maravillas de la madre tierra, descubriendo particularmente la labor que realizan, justificando la presencia de cada elemento. Libardo Jobsoy afirma: “Dios nos ha dado la tierrita para que la trabajemos y recibamos el alimento que da la tierrita”⁹.

Tierra madre ancestral, proporcionadora de vida, de alimento para el espíritu y para el cuerpo, fuerza vital para la jornada diaria, tierra cubierta de un paisaje reverdecido de esperanza, respeto y tradición.

⁷ ESTERMAN, Josef. Filosofía andina. Cuzco : Abya Yala, 1998.

⁸ Ibid.

⁹ Entrevista a Libardo Jobsoy, habitante del Corregimiento de Cabrera. Abril 3 de 2003.

Figura 7. Preparando el terreno.



una cultura en donde cada ser tiene un significado, unas técnicas para adecuar este espacio en donde habita el hombre y los animales que son utilizados en este contacto con la tierra. Porque “para el Andino, la chagra es el universo y el universo es la chagra”¹¹. Es necesario comprender la armonía que posee un ordenamiento recíproco, en donde se inicia un pacto con la tierra, volver a comenzar penetrando en lo femenino, en esa dispendiosa tarea de ver y sentir ese mundo simbólico, constituyéndose en un factor decisivo para el sustento alimenticio y espiritual. Pacha Mama, diosa de los principios del tiempo, que nos acoge y nos proporciona lo necesario para vivir fusionados en símbolos de fertilidad y alegría para el pueblo, como nos comparte doña Angélica: “lo bueno es que todavía tenemos nuestra tierrita, donde se siembra cualquier cosa para comer”¹², por lo cual, este legado ha permanecido a través de los tiempos, se ha reflejado un filial respecto por la tierra y todos los procesos que le afectan, desde su preparación hasta la siembra y cosecha de los productos que ella proporciona en el corregimiento de Cabrera. Este sentimiento no es ajeno a esa forma particular de concebir la tierra como un regalo divino, por lo que estas prácticas culturales, no sólo pueden entenderse como si fueran actividades de carácter exclusivamente económico, porque alrededor de estos procesos agrícolas, existen el ritual de la fertilidad y la vida.

¹¹ Ibid.

¹² Entrevista Luz Angélica, habitante del Corregimiento de Cabrera. Febrero 21 de 2003.

Esta cercanía con este espacio sagrado, es tomada de un modelo de la naturaleza, la tierra es femenina, trabajo para los hombres en compañía de la mujer como lo expresa doña María: “aquí trabajamos entre ambos”¹³. La tierra es el símbolo maternal, en donde se dona y recibe vida; esta a su vez es un espacio donde se nos acoge en su regazo. La tierra es femenina, posee un poder y significancia en su totalidad.

Cuando hablamos de poder, es el que predomina desde nuestros ancestros, la gran etnicidad.

En el corregimiento de Cabrera, arraiga la fertilidad y, por ende, la vida plasmada en alimento que se recibe en el proceso de largos días de sudor, cansancio en cada uno de los movimientos que hace este hombre para sacar el maíz, algunos para su hogar y otros para suplir las necesidades del sector.

La tierra posee un gran valor cultural, no es simplemente un valor productivo, tampoco un bien inmueble comerciable, para los agricultores del corregimiento de Cabrera, es el origen de sí mismos. Como podemos darnos cuenta, la tierra no es un ente cualquiera, pues su significado es más profundo de lo que creemos que es.

¹³ Entrevista María Botina, habitante Corregimiento de Cabrera. Febrero 21 de 2003.

Cabe apuntar que a pesar de este sentido generalizado de pertenencia sobre su máspreciado patrimonio, algunos prefieren aprovechar la tierra para la construcción, que poco a poco va, por decirlo de alguna manera, urbanizando el campo y transformando su paisaje radicalmente y, en consecuencia, estos saberes y concepciones, tienden a transformarse y desaparecer.

En el corregimiento de Cabrera, remover la tierra significa remover esa fuerza, esa energía que ella emana, limpiarla, ararla. Libardo Jobsoy nos comenta a través de su experiencia, que “para hacer guachos se corta el potrero, se lo voltea para hacer guachos, se utiliza la boñiga del ganado, la cal se la echa a la mierda de la vaca, se la revuelve pa’ el gusano”¹⁴. Hay algo más para que los guachos salgan rectos, Pedro López dice: “tiemplo una piola y por el filo voy rayando con la pala”¹⁵. Se hacen de acuerdo al producto, en el maíz el guacho es separado. En cuanto a la preparación de la tierra, se la ara, fumiga, limpia y acomoda. La mayoría de los procesos utilizados para la preparación del terreno, siguen siendo los mismos legados que se han transmitido de generación en generación, excepto la quema de la tierra sustituida por cal, estos procesos a pesar de sufrir pequeñas transformaciones, han conservado la esencia y utilidad en las labores diarias.

Es así como describen los pobladores del corregimiento de Cabrera el proceso de siembra y cosecha del maíz en su terreno :”Luis Hidalgo abre los guachos a mano

¹⁴ Entrevista Libardo Jobsoy, habitante Corregimiento de Cabrera. Febrero 21 de 2003.

¹⁵ Entrevista Pedro López, habitante Corregimiento de Cabrera. Febrero 23 de 2003.

con el azadón y la pala. Hacer melgas con bueyes o yunta con bueyes, o con palos, arada con caballos¹⁶.

Solo en muy pocos casos y según las condiciones del terreno se utilizan los tractores, esto ya cuando las zonas son extensas. Acudiendo a la experiencia de Héctor Joza: “el terreno se palea, se quita el terrón, se lo pica, se deja 15 días, para que marchite la hierba; las secas y las tuzas sirven de abono”¹⁷. Luz Angélica: “el hombre pica la tierra, la fumiga y uno como mujer le ayuda”¹⁸. El contacto inicial con la tierra se transforma en una estrecha relación, los hombres y mujeres que trabajan la tierra, contribuyen en la siembra y cosecha de maíz, saben que este lugar siempre les ofrecerá beneficio, a pesar de los obstáculos que se presentan, como son: las inclemencias del tiempo, lluvias torrenciales, la falta de ellas, las heladas, “y los cusos que no dejan que crezca el maicito”¹⁹. Estos hombres y mujeres de Cabrera superan todos estos contratiempos, ya que es mas fuerte su deseo de sembrar, cosechar y encontrarse con una nueva participación laboral en el proceso activo de “desyerbar el terreno y de retirar la maleza que afecta el cultivo de maíz, y se deja el resto como abono natural”²⁰.

El maíz por ser un alimento ancestral, es considerado como una golosina: en Cabrera se destina una tira de terreno para su cultivo, este alimento es de vital

¹⁶ Entrevista Luis Hidalgo, habitante del Corregimiento de Cabrera. Febrero 24 de 2003.

¹⁷ Entrevista Héctor Joza, habitante del Corregimiento de Cabrera. Febrero 26 de 2003.

¹⁸ Entrevista Luz Angélica, habitante del Corregimiento de Cabrera. Febrero 26 de 2003.

¹⁹ Entrevista Aida Díaz, habitante del Corregimiento de Cabrera. Febrero 27 de 2003.

²⁰ Entrevista Carlos e Isabel, habitantes del Corregimiento de Cabrera. Febrero 27 de 2003.

importancia. Para efectuar la siembra, se hacen plegarias a San Francisco, tenemos algunas bendiciones en la siembra y cosecha de maíz: “San Francisco bendito, que nos rinda el maicito”²¹, “San Francisco bendito, que nos dé pa’ cosechar”²². Algo muy certero es que en este corregimiento Dios está presente en el momento en que la siembra se inicia, esta invocación puede ser mental o también se la expresa como lo hace Franco Martínez, quien ora de la siguiente manera, pronunciando: “la mano de Dios, esperar en que Dios hace todo, por Dios vivimos, él es nuestro Dios, desde que yo siembro le pido a Dios que nos dé un tiempo bueno y que produzca la cosecha”²³.

Para iniciar la siembra, es conveniente “machetear la caña del maíz, para que abone la hace podrir”²⁴, como lo manifiesta Héctor, “luego el hombre va hollando, la mujer deposita la semilla en los surcos, se cubre con tierra y se pasa el rastrillo”²⁵.

María Jojoa aconseja “sembrar el maíz a buen paso, o si no se hace en vano”²⁶. Centrados en la tierra, en la luna y en la mujer, por diversas razones tienen semejanza la tierra y el vientre de la mujer, así como en una relación de amor, así también aquellas mujeres con sus manos laboriosas, ayudan a aquellos hombres cargados de fortaleza a preparar sus terrenos, tomando un pico, una pala, chakín,

²¹ Entrevista María Jojoa, habitante Corregimiento de Cabrera. Marzo 3 de 2003.

²² Entrevista Héctor Joza, habitante Corregimiento de Cabrera. Marzo 5 de 2003.

²³ Entrevista Franco Martínez, habitante Corregimiento de Cabrera. Marzo 6 de 2003.

²⁴ Entrevista Héctor Joza, habitante Corregimiento de Cabrera. Marzo 6 de 2003.

²⁵ Entrevista Raquel Hidalgo, habitante Corregimiento de Cabrera. Marzo 8 de 2003.

²⁶ Entrevista María Jojoa, habitante Corregimiento de Cabrera. Marzo 10 de 2003.

azadón, emprenden su marcha a la tierra fértil del corregimiento de Cabrera. Esa relación de amor de un hombre y una mujer, se asemeja a “la semilla que trabaja en la chacra, la recoge y luego la deposita en el hogar, el cual sería el vientre materno donde el hombre encarga a la mujer la semilla”²⁷. En la chagra se vivencia intensamente una cosmovisión propia, “el chagrero, lindado con las huacas o instancias mediadoras, comparte una aguda sensibilidad y percepción que lo facultan para captarlo todo”²⁸. Fermín Botina expresa su sensibilidad en el momento de sentir el contacto de la tierra, la siembra y cosecha para su propia subsistencia: “pues uno siembra con todo ese cariño que es la vida misma, porque si yo siembro una mata de maíz, aspiro a cosechar y alimentarme, esta significación, es de subsistencia”²⁹.

Por tal razón en esta tierra fértil y bien labrada, ilustran el asombro que permite contemplar que en cada chagra se encuentra una historia llena de sensibilidad, tejida con recuerdos y añoranzas.

En el momento de efectuar la siembra y cosecha, los conocimientos y habilidades salen a flote, agrupándose de acuerdo a las necesidades de la familia campesina, por ejemplo: “si se siembra en la época que no es, el maíz no grana”³⁰. Este cultivo de maíz, se fertiliza con urea por segunda vez a los treinta días. El sol es la

²⁷ www. El tres y el cinco de la semilla conocimientos y habilidades. Hotmail.com.

²⁸ VALLADOLID, J. Instituto de Artes Populares. En : Mopa Mopa, 1993. p. 11, 12.

²⁹ Entrevista a Fermín Botina, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 8 de 2003.

³⁰ Entrevista a Raquel Hidalgo, habitante del Corregimiento de Cabrera. Abril 15 de 2003.

fuente de calor y vida recibida por la tierra, la luz y la lluvia son elementos importantes para la fecundación de la tierra.

“La tierra produce el pan diario con la voluntad de Dios, todo con él”³¹.

En el corregimiento de Cabrera se guían por el estado de la luna para la siembra y cosecha de maíz, algunos lo hacen empíricamente.

3.1 SELECCIÓN DEL MAIZ

“El cinco es el del maíz, el primero para semilla, después para el mote, para el tostado, para el maíz hervido (o chuchuca) y pelado, y por último para la chicha”³².

Doña Raquel con la experiencia que le han dado los años, nos comenta que “se siembra con cinco granos, ni uno más ni uno menos, toca sembrar en esta época, muy biencito”³³. “Si se echan seis, el maíz no crece, se hace todito tuza y si se echan cuatro también”³⁴. Doña Cervelina agregó: “de siete granos salen tres o cuatro el resto se pudre ¿por qué será no? que si se siembra los granitos artos, no crecen, por eso hay que saber sembrar sino buenamente”³⁵. Doña Raquel

³¹ Entrevista a Franco Martínez, habitante del Corregimiento de Cabrera. Abril 13 de 2003.

³² www. El tres y el cinco de las semillas. Hotmail.com.

³³ Entrevista a Raquel Hidalgo, habitante del Corregimiento de Cabrera. Abril 13 de 2003.

³⁴ Entrevista a Luis Hidalgo, habitante del Corregimiento de Cabrera. Abril 20 de 2003.

³⁵ Entrevista a Cervelina, habitante del Corregimiento de Cabrera. Abril 22 de 2003.

respondió: “¿se acuerda? yo le dije al mono échele cinco, no más, más no, y qué

Figura 8. La mujer y el maíz.



³⁶ Entrevista a Raquel Hidalgo. Habitante del Corregimiento de Cabrera. Entrevista Marzo 7 de 2003.

“Primero se escogen las caspitas o guayungas, son las mazorcas grandes, se las amarra con las mismas hojas y quedan como racimos, antes eran varas que se colgaba el maíz o en los troncos de los techos. Para las semillas se guarda en guayunga, cuando se desgrana se guardan los granos más grandes para semilla y los más chiquitos para comer. A veces se guardan en sacas* desgranado el maíz”³⁷. Otros testimonios como el de doña Raquel, nos dicen que antes se lo guardaba en el soberado, pero “ahora ya se acabó el tiempo, se lo guarda en la barriga”³⁸.

3.2 COSECHA

El maíz posee significados, los cuales lastimosamente están quedando en el olvido. Franco Martínez nos comenta la diferencia entre el grano macho y hembra para marcar estas características: “el grano macho es el primero que está al asiento de la caspa, los que sigan de ahí son la generación ultima que tiene que venir, no ve que para terminarse la caspa, queda delgadito el grano”³⁹. Entre algunos productos que nos ofrecen su cosmovisión, tenemos al maíz como máximo representante, en donde la recompensa y reconocimiento por la ardua labor de nuestra gente campesina en sus surcos y parcelas, es de recibir los frutos que brinda la tierra. Franco Martínez nos comparte que “se hacía la cuenta para la

³⁷ Entrevista a Luis Hidalgo y Héctor Joza, habitantes del Corregimiento de Cabrera. Marzo 10 de 2003.

³⁸ Entrevista a Raquel Hidalgo, habitante de Corregimiento de Cabrera. Marzo 11 de 2003.

³⁹ Entrevista a Franco Martínez, habitante Corregimiento de Cabrera. Marzo 11 de 2003.

* Costales.

espera de la cosecha y al que iba a ayudar se le ayudaba después, o se le daba una canastica de choclos, antes era así, o si no se buscaba personas que le ayuden a trabajar y se llegaba a un arreglo a medias, la semilla, la cosecha, o se le llenaba el maicito en un empaque y se le daba”⁴⁰.

Figura 9. Plantación de maíz, vereda La Paz – Cabrera.



El maíz se consagra como soporte y base de la más profunda significancia presente en la memoria, pero se hace presente cuando lo transmiten a las generaciones más jóvenes. Fermín Botina recuerda que “conversaban que el

⁴⁰ Franco Martínez. Entrevista habitante de Cabrera. Marzo 11 de 2003.

choclo hay veces que sale de un lado no mas granado y del otro pelado, entonces decían, que como antes se acostumbraba sembrar las mujeres, el hombre iba con la atarpuna, la pala; de ahí salían varios, así entonces se decía que allí se rasco la verija...y se decía pues el nombre de la mujer que sembro”⁴¹.

Ejercitando la memoria, Franco Martínez y Hector Joza, recuerdan los maíces pintados o mishos, nos comentan que para la cosecha de maíz es necesario “hacer un chuzo para que al cogerlos no le salga uñeros, ni hablar del compromiso para devolver la mishada”⁴². Los campesinos andinos usan este vocablo como adjetivo o como verbo. Como adjetivo significa de dos colores contrastados, generalmente mitad de un color y mitad de otro, referidos a los productos artesanales de una comunidad. Mishar es la acción de dar un producto agrario de dos colores contrastados para fundar y recrear la reciprocidad”⁴³. “Cuando esto ocurre por lo general se piensa muy bien a la persona que se va a elegir, alguien que haya sido buena persona”⁴⁴.

“Nutrir la memoria de los hombres exige tanto gusto, estilo posición; como vigor y método”⁴⁵.

⁴¹ Entrevista a Fermín Botina, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 15 de 2003.

⁴² Entrevista a Hector Joza, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 18 de 2003.

⁴³ MAMIAN, Dummer. En : Mopa Mopa. 1989 – 21.

⁴⁴ Entrevista a Socorro Botina, habitante del Corregimiento de Cabrera. Abril 7 de 2003.

⁴⁵ LE GOFF, Jacques.

Franco Martínez, nos comparte aquellos días de cosecha en donde aparece el maíz con una característica especial... "cuando se encuentra una caspa, la mitad blanca y la mitad de otro color, la caspa de maíz es misha, uno tiene un amigo, señora, señorita, etc., se la pasa la caspita tapada y entonces se lo misho"⁴⁶. Pero aquí no termina este acontecimiento especial y extraordinario, puesto que a la persona que recibe este maíz le corresponde afianzar esos lazos que muestran reciprocidad, devolviendo con una comida y en medio del baile se ameniza el ambiente, alzando, los vasos de chicha y el traguito que no puede faltar.

Pero lastimosamente "la cultura occidental han tratado de imperar a partir de las ultimas seis décadas, entonces la cultura ha tratado de desaparecer, hay muy pocos mayores ya que pueden contar"⁴⁷. En este preciso momento es importante fortalecer y promover estos lazos que conectan y fortalecen el enriquecimiento de la cultura, tomando como base este alimento ancestral, el maíz. Al encontrarnos con los habitantes del corregimiento de Cabrera comprendemos los legados y tradiciones que lleva consigo, además esta integración, nos permite explorar y conocer situaciones de aquellas personas ricas en experiencias y saberes relacionados con nuestras raíces, demostrando sentires y puntos de vista propios, destacando que cada elemento es vital y su importancia es muy marcada, por más pequeña que parezca, porque aquí las jerarquías no existen; solo la complementariedad "hombre y mujer ayudan".

⁴⁶ Entrevista a Franco Martínez, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 13 de 2003.

⁴⁷ Entrevista a Fermín Botina, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 13 de 2003.

5.3 CALENDARIO AGRÍCOLA

En el corregimiento de Cabrera uno de los productos más apreciados para el autoconsumo es el maíz, cereal en el que se desarrollan las bases socioculturales de las comunidades de los Andes. “El maíz es como una golosina para la casa, cada familia hace por dedicar aunque sea una tirita de terreno para sembrar maíz; más antes si se sembraba arto”⁴⁸. El maíz es uno de los alimentos básicos, es considerado una importante fuente de energía física. Además de ser alimento regular, es también consumido en ocasiones especiales donde la chicha es un elemento fundamental como factor de socialización. Se consume chicha en las mingas de labranza y en fiestas como son las de “enteje”, patronales, familiares, etc.

En relación con las técnicas de producción agrícola, antes de sembrar las semillas es necesario preparar el terreno, abonando orgánicamente con los restos de los cultivos anteriores. Un tiempo después, se ara la tierra con yunta de bueyes, si es terreno quebrado, o con tractor si es un terreno plano y si hay las condiciones para usarlo, pues las posibilidades de acceso a esta máquina son limitadas. Luego se abona la tierra con productos químicos indicados para el cultivo, pues aunque la población es conciente de los perjuicios que ocasiona este tipo de abonos en la población humana y el medio ambiente, es la única posibilidad de los agricultores para obtener de alguna manera una cosecha satisfactoria. Cabe aclarar que en el

⁴⁸ Entrevista a Angélica Hidalgo, habitante del Corregimiento de Cabrera. Abril 19 de 2003.

caso del maíz se utiliza estos abonos químicos cuando la siembra es abundante, para el autoconsumo que es lo más común se fertiliza con abono orgánico.

El ciclo agrícola del maíz se inicia en el mes de octubre, cuando los agricultores esperan el llamado “Cordonazo de San Francisco”⁴⁹, que es el quinto día del mes, para comenzar a sembrar maíz. En estos días según la tradición de la gente, se inician las lluvias que ayudaran a germinar las semillas de “maíz blanco”, “amarillo” y “Capiro”, que son las variedades cultivadas en esta zona del altiplano nariñense. El maíz se siembra generalmente asociado con el frijol.

Una vez depositada la semilla en los surcos, se cubre con tierra y luego se pasa el rastrillo de mano para sacar los terrenos más grandes. El maíz se cosecha casi al año; y a los ocho meses, los agricultores ya pueden consumir “el choclo” o maíz tierno. A los 10 meses se cosecha el maíz “zarazo” en julio y agosto. Para guardarlo almacenado en las “guayungas”, racimos formados con las mazorcas, que se cuelgan de la vigas de las casas, evitando así que los roedores se las coman. También se lo almacena desgranado, dentro de los costales de cabuya.

“En tiempos pasados cuando las cosechas eran abundantes se guardaba el maíz, esperando que alcance a durar hasta la cosecha que viene, ahora como lo que se siembra es poquito ya no se guarda”⁵⁰.

⁴⁹ Entrevista a Homero Martínez, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 18 de 2003.

⁵⁰ Entrevista a Luz López, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 15 de 2003.

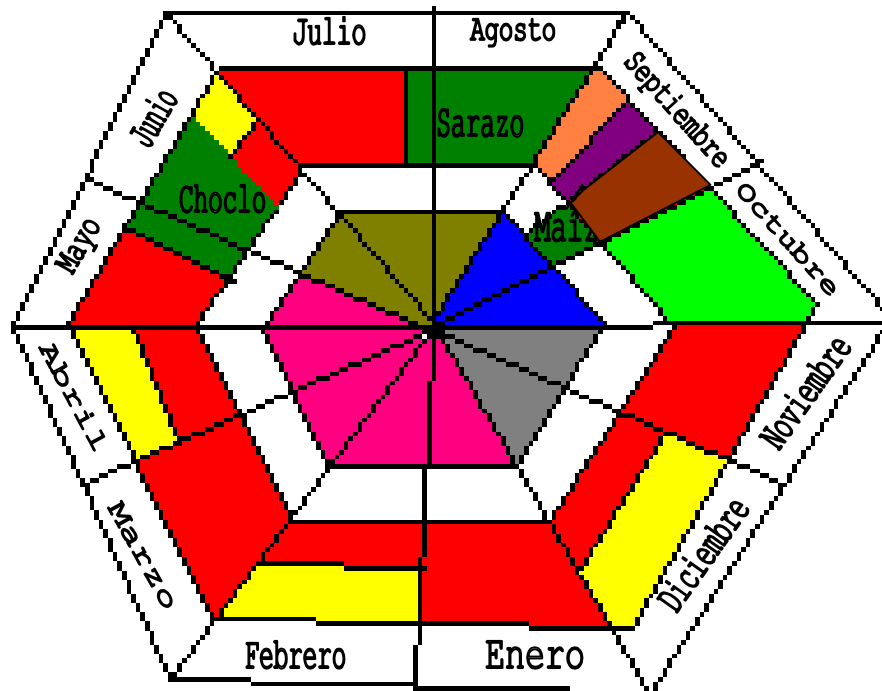
Con el maíz obtenido se preparan varios platos que son muy comunes dentro de la comunidad del corregimiento de Cabrera.

Los agricultores de esta zona, al sembrar, limpiar y cosechar sus cultivos, están pendientes de las condiciones de la luna, que influye de manera decisiva en la prosperidad de los mismos. Estos conocimientos hacen que las siembras se realicen “pasado el 5 de luna”, la siembra no se puede hacer en luna tierna, porque sus condiciones de “brava” afectan a los cultivos. Pasado el 5 de luna, se puede sembrar hasta el día de luna llena; la luna menguante, conocida como “merma”, tampoco es apropiada para efectuar estas labores.

En luna menguante, el maíz se hace vano (sólo se hace la vara o caña), en luna llena es malo sembrar, porque el maíz se hace capacho (únicamente hoja), el maíz en luna llena, no grana, se hace purita hoja; en merma casi no grana tampoco. Más antes, los mayores dicen que se sembraba trasero y delantero, trasero era en agosto – octubre y delantero en junio – julio, ahí era bueno sembrar porque así el viento ya no hay y así no se quiebran las matas de maíz⁵¹.

⁵¹ Entrevista a Héctor Joza, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 8 de 2003.

Gráfica 1.



Convenciones

- Tumba y roza
- Abono orgánico
- Descomposición del suelo
- Siembra
- Limpieza de plagas
- Desyerba, atierre y deshoje
- Cosecha
- Estación seca (verano)
- Estación lluviosa (invierno)
- Lluvia intensa
- Estación intermedia (verano – invierno) o tiempo variado.

3.4 PREPARACIÓN DEL SUELO

La selección de suelo destinado para la siembra se hace teniendo en cuenta aspectos que tienen que ver con la siembra anterior, como lo es la disponibilidad del suelo, las cualidades topográficas y geomorfológicas, las condiciones de fertilidad, etc.

En general, esta clase de suelos se caracterizan por tener una alta concentración de materia orgánica, debido al constante reabono natural que se hace en los terrenos de siembra.

Las formas tradicionales de preparación del suelo son: la tumba y roza, y abono orgánico, también conocido como sistema agrícola migratorio, proceso que se realiza entre finales de la estación de sequía y comienzos del invierno, es decir, durante el mes de agosto y comienzos de septiembre.

La herramienta más común para la tumba y roza es el machete, el cual ha sido usado desde el inicio y ha perdurado hasta la actualidad. Se dice que el sistema de tumba y roza deteriora el medio ambiente y genera un proceso de uso insuficiente de la tierra, pero a pesar de eso, este método permanece hasta hoy como el más popular para genera nuevos espacios para la siembra.

No se encontraron indicios en cuanto a rituales de pedir permiso a la “madre tierra” para abrir espacios de siembra, esto se hace evidente debido a la pérdida del hilo conductor que propiciaba la transmisión y conservación de estos saberes ancestrales. Esto no es más que las consecuencias de la hibridación de culturas, las tendencias de urbanización del campo y la deserción de los pobladores rurales a la ciudad. Esto nos hace dar cuenta que a lo largo del tiempo y la interacción sociocultural, se redefine las concepciones cosmogónicas, y el campesino se ve obligado a cambiar ciertas formas de comportamiento que, de alguna manera enajenan su esencia cultural.

En la primera mitad del mes de septiembre se hace el abono natural u orgánico, que consiste en dejar el sobrante de la planta de maíz en el terreno, después de haberla tumbado o talado, además se agrega el material orgánico de otras plantas y animales que al descomponerse abonan satisfactoriamente la tierra. La descomposición del suelo se hace durante la segunda mitad del mes de septiembre; en este lapso de tiempo, la materia orgánica puesta sobre el terreno, sufre la descomposición y lo abona naturalmente.

5.5 SIEMBRA Y COSECHA

Ya terminada la etapa de preparación del suelo, se inicia el período de siembra y cosecha en el mes de octubre. En esos días, la lluvia ya ha propiciado la descomposición final y el terreno ya está listo para la siembra. Para iniciar con

este proceso, los habitantes del corregimiento de Cabrera se rigen por el estado de la luna, mencionado anteriormente.

Los procedimientos de limpieza de plagas, se hacen constantemente, desde la siembra en el mes de octubre hasta la primera cosecha del “choclo” a los diez meses. El desyerbe, atierre y deshoje, se realizan según la evolución de la planta, pero generalmente los labriegos tienen la costumbre de hacerlo pasando un mes.

Cuadro 1. Usos de las herramientas

Herramienta	Usos
Chakin	Sirve para hacer los hoyuelos en donde se deposita la semilla.
Pala	Sirve para desyerbar el terreno.
Pica	Sirve para picar los espedones*.
Azadón	Sirve para tapar las semillas.
Cute	Sirve para raspar el terreno.
Puya	Sirve para guiar los bueyes en la yunta de bueyes.
Reja	Sirve para preparar el terreno, remover y aflojar la tierra.

* Grumos de tierra duros.

Figura 10. Algunas herramientas para sembrar y cosechar maíz.



Fuente: Miller Melo

6. COMIDAS TRADICIONALES A BASE DE MAÍZ

“Arepas, envueltos con queso, con pollo. Con el maíz se hace tanta cosa linda”⁵².

Figura 11. Productos del maíz.



⁵² María Angélica. Habitante del Corregimiento de Cabrera. Entrevista Marzo 15 de 2003.

Como seres vivos, comer es una necesidad que no podemos pasar por alto, pero gustar lo que se come, saberlo preparar con amor, sólo le es dado al hombre, por tal razón, vale la pena ejercitar la memoria para que con el paso del tiempo, aquellas recetas hechas con el alimento ancestral, el maíz, se eternicen en las manos hábiles y delicadas de madres y abuelas que comparten sus secretos, si de preparar, adornar y condimentar se trata. Lo importante es que estas enseñanzas prevalezcan en las futuras generaciones.

Exquisitos platos preparados con maíz, son prueba de que guardan una tradición de generación y su consumo es popular en el sector urbano y rural. En el corregimiento de Cabrera, siempre está presente el maíz, puesto que posee propiedades nutritivas y nuestros ancestros los consideraban como “el grano de la fortaleza”⁵³. Es verdad, esta experiencia es compartida por Raquel Hidalgo, quien manifiesta que “el maíz sanito y bien grandote es sabroso para comer, antes se comía buenas mazamoras en pura leche, por eso los de antes tenemos más aguante, vuelta que los de ahora qué aguante van a tener, les falta comer buen morocho”⁵⁴.

Los años son sabios, guardan recuerdos plasmados en su acontecer diario, en donde personas como doña Raquel, son un libro de sutiles anhelos que nos enseñan que tenemos a nuestro alcance el maíz y con él, grandes alternativas que

⁵³ NARANJO, Plutarco. Virtudes nutritivas del morocho. En : El Comercio (14, marzo, 1987).

⁵⁴ Entrevista a Raquel Hidalgo, habitante del Corregimiento de Cabrera. Abril 19 de 2003.

nos educan de manera informal, el lugar no importa, la cocina, el amanecer despejado, la huerta, el fogón; aquí lo importante es aprender.

Las investigaciones químicas nos permiten ahora, confirmar las virtudes nutritivas del morocho, así mismo, un tanto más rico que los maíces en fósforo, elemento indispensable para el buen desarrollo cerebral del niño y, en general, para el funcionamiento intelectual de niños y adultos.

Es más rico en hierro, que es el elemento funcionalmente básico de la hemoglobina de la sangre y que además cumple con otras funciones biológicas. Su déficit en la alimentación ocasiona anemia⁵⁵.

Explorando la vivencia a partir de la situación de los habitantes, podemos decir que en sus testimonios, en este paisaje de fertilidad, reconocen aspectos que, como pueblo creador de su propia cultura, poseen. María Rosario nos dice que en el aspecto alimenticio se consumía “por la mañana maíz, para el almuerzo la mazamorra, por la tarde sopa de maíz; el maíz lo hacía duro para trabajar, y no se enfermaba, se comía muy biencito*, unas tazas toladas* para comer con arta leche pura”⁵⁶.

⁵⁵ Virtudes nutritivas. En : El Comercio (14, marzo, 1987).

* Biencito: abundantemente.

* Toladas: llenas.

⁵⁶ María Rosario.

Para preparar la mazamorra, se remoja el maíz, se muele para sacar la pluma, se lo pone en remojo y se cierne para sacar el afrecho; esto se cierne varias veces, se cocina el grano revolviéndolo para que no se queme, el rato de servirse se raspa panela⁵⁷.

6.1 POLIADA DE CHOCLO

“Para su preparación se coge y se muele los choclos y así mismo se pone en agua y se cierne, luego se pone a cocinar con la papa, lo que quiera agregar, repollo, lo que sea. Pero toca ver que el choclo sea tierno y que el cedazo* esté bueno, para que no pase la pluma”⁵⁸.

6.2 CANCHAPE DE MAÍZ TOSTADO

Fabiola Jojoa nos explica que: “se escoge el maíz bien seco, el capia, se lo dora, se le echa manteca y sal”⁵⁹.

Otros gustos prefieren consumir el choclo frito, asado, cocinado, o también guardan el choclo hasta su próximo consumo. Lo importante es compartirlo en familia.

⁵⁷ Entrevista a María Cervelina, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 15 de 2003.

* Un colador hecho con pelo de caballo.

⁵⁸ Entrevista a Socorro Moncayo, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 18 de 2003.

⁵⁹ Entrevista a Fabiola Jojoa habitante del Corregimiento de Cabrera. Abril 15 de 2003.

6.3 LA CHUCHUCA

“Para ello cosechan el choclo, lo ponen a hervir, lo retiran del fogón, lo ponen a secar con el sol y ahí queda. Lo suben al soberado, porque el humo evita la polilla. Con el tiempo, si quieren utilizar choclo, lo ponen en agua en la noche, al otro día lo cocinan y estuvo”⁶⁰.

6.4 MOTE

Para cocinar mote, se lo pela con ceniza, se lo lava bien, se le pone lejía, cuando está frío se lo cierne seco, o si no se lo cola con agua, en paila de cobre; en una olla de loza (que no sea de aluminio) se lo deslejía dos días. Toca estar cambiando el agua. Doña Raquel, con la experiencia dada por los años, pregunta: ¿Usted ya ha de saber pelar mote?. Quizá en ese momento las expectativas e incertidumbre forman un silencio que, a su vez, se convierte en sentimientos indescriptibles, pues nunca lo había hecho... Ante esto, respondí que si ella me enseñaba... cocinaría un buen mote... Ella añadió: “Como mujer debe saber, antes se molía el maíz en una piedra, después ya era más fácil con el molino”⁶¹.

⁶⁰ Entrevista Bertila Díaz. Habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 15 de 2003.

⁶¹ Entrevista Raquel Hidalgo. Habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 16 de 2003.

6.5 CHICHA

La chicha, como bebida importante, estrecha lazos de amistad entre la comunidad, generando una convivencia comunitaria. Esta bebida es utilizada en fiestas agrarias, mingas, entejes, al son de la música y bailes característicos. En otras épocas la chicha, considerada como bebida ritual, no se la brindaba a cualquier persona, intuitivamente saben a quién ofrecerla.

Se extrae de la fermentación del maíz molido. Esta fermentación va de ocho a quince días.

La chicha, antes se hacía para llevarla a los piones en puros, eso es para que les de fuerza para trabajar. Lastimosamente en las festividades, hoy ya no se utiliza la chicha como antes. Más antes se ponía en puros, se la enterraba en la tierra, un poco de ollas y puros, y solita empezaba a hervir, qué lindo”⁶².

6.6 CHAMPUS

Se coge el maíz, se muele y se pone en agua tibia a enfuertecer por ocho días, después se muele y se vuelve a moler hasta que quede bien molido, se cierne en un cedazo, se lo cocina con hoja de naranja,

⁶² Entrevista a María Cervelina, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 15 de 2003.

cidrón, arrayán, se deja que enfríe, para servirse con mote, piña, lulo.

La miel se la prepara con clavo de olor y queda bien sabroso⁶³.

6.7 ARNIADA

“Se muele el maíz delgado, se lava una y otra vez, se pone repollo, papa guata, si quiere carne se pone a cocinar”⁶⁴.

6.8 MAÍZ TOSTADO EN CALLANA

“Se tuesta el maíz, se lo está meneando para que no se queme y es sin manteca”⁶⁵.

6.9 ENVUELTOS DE CHOCLO CON QUESO

Para su exquisita preparación “se muele el maíz, luego se lo prepara con dulce harina y se coloca en las hojitas y quedan los envueltos, hasta las hojitas sirven”⁶⁶.

⁶³ Entrevista Celma Joza, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 18 de 2003.

⁶⁴ Entrevista Fabiola Jojoa, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 21 de 2003.

⁶⁵ Entrevista Irma Joza, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 21 de 2003.

⁶⁶ Entrevista Aida Díaz, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 23 de 2003.

6.10 TAMALES

“El mote, ya que esté molido, se le echa leche, un poco de sal, se revuelve y aparte se cocina el guiso que va con pollo, arroz, alverja, zanahoria, huevo, se lo rellena y se pone a cocinar. Las tusas se las pone cruzadas al asiento, como base para que se cocine a vapor”⁶⁷.

6.11 AREPAS

“Se muele, se revuelve con huevo y se pone en la callana, se las pone a dorar despacio y se las sirve con café, quedan bien sabrosas”⁶⁸.

Figura 12. Alimentos del maíz.



⁶⁷ María Dolores. Habitante del Corregimiento de Cabrera. Entrevista Marzo 20 de 2003.

⁶⁸ María Angélica. Habitante del Corregimiento de Cabrera. Entrevista Marzo 20 de 2003.

7. EL MAÍZ EN LA MEDICINA POPULAR

El tema del maíz en la medicina tradicional, se torna interesante, puesto que por medio del mismo, podemos comprender la riqueza cultural que nos rodea.

Figura 13. Recolectando pelo de choclo.



Las costumbres y creencias sobre las formas curativas que se practican con base en el maíz, han ayudado a fortalecer lazos culturales y familiares, que se practican de acuerdo a sus necesidades, prevaleciendo el respeto y libertad para creer o no.

El maíz es un cereal que florece en verano y en otoño, sus semillas maduran a partir de agosto. Los filamentos se recolectan, cuando empiezan a salir por el extremo de la mazorca o semilla, se secan en la sombra y se guardan en un lugar que no sea húmedo y oscuro.

Estos hilitos contienen materias gomosas, resina, saponina, un aceite graso, esencia y otros nutrientes. Para nuestros ancestros, el maíz, no sólo era fuente primordial de alimentación, sino también se aseveraba que poseía usos medicinales y terapéuticos. Un uso frecuente de esta planta es como diurético. Ayuda en los casos de infección de los riñones⁶⁹.

“Con el pelo de choclo se hacen aguas frescas pa’ los riñones, se lo hierve con la canela”⁷⁰.

⁶⁹ www.solonosotras.com/archivo/04

⁷⁰ Entrevista a Raquel Hidalgo, habitante del Corregimiento de Cabrera. Abril 15 de 2003

Figura 14. Maíz, regalo de los dioses.



Este brebaje se puede tomar frío o caliente, pero no debe nunca utilizarse cuando la inflamación de la vejiga provenga de un problema prostático.

Se puede tomar también si hay hinchazón de extremidades, producto de problemas circulatorios, en este caso se toma de 3 a 5 por día, en caso de nefritis, cálculos renales o inflamación de la vejiga.

También se puede utilizar durante el período de lactancia, para ir reduciendo la cantidad de leche, para lo cual se hace el cocimiento de 10 gramos de filamentos, en medio litro de agua, durante media hora. Se toman de esta infusión 2 ó 3 tazas antes de dormir o antes de comer⁷¹.

“El pelo de choclo sirve para la fiebre, se lo pone a hervir con la linaza, porque es una toma fresca. Para las heridas es recomendable lavarlas con agua de pelo de choclo, porque esta toma, por ser fresca, desinfecta”⁷².

“El mal de orina es frecuente en los niños y a veces también afecta a los adultos, para ello es recomendable el pelo de choclo en infusión con linaza, a esta toma se le agrega unas goticas de limón”⁷³.

“También se utiliza la tusa para baños, abono y pa’ prender candela en caso de que no haya leña”⁷⁴.

⁷¹ www.solonosotras.com/archivo/04.

⁷² Entrevista Luz Angélica, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 12 de 2003.

⁷³ Entrevista Aida Díaz, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 21 de 2003.

⁷⁴ Entrevista Luis Hidalgo, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 22 de 2003.

“Baños de agua de tusa para el calor. La hoja de maíz morada, es aplicada en la frente para bajar la fiebre. Pero sus propiedades también son utilizadas como reconstituyente y fortificante. La mazamorra en pura leche, sirve como alimento para la persona que esté enferma”⁷⁵.

“El maíz es bueno, el maíz tiene fuerza, los de antes comíamos buenas tazas de mazamorra en pura leche y también la sopa de maíz, por eso tenemos aguante, vuelta que los jóvenes de ahora, todo les cansa”⁷⁶.

El maíz crece sin mayor problema, está a nuestro alcance y muchos desconocemos los aportes del maíz a nuestra salud, así que vale la pena explorar temas de esta índole, puesto que se están perdiendo y es urgente darlos a conocer, para que no queden en el olvido.

¿Pero qué pasa con las tusas?

Pues bien, estas juegan un gran papel, son útiles en la tierra y en la cocina, como nos afirma un informante del corregimiento de Cabrera:

Las tusas, cuando se cocina con leña y no hay leña, se las hace secar y sirven para cocinar; las tusas se las bota a la tierra y ayudan a que la

⁷⁵ Entrevista María Botina, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 18 de 2003.

⁷⁶ Entrevista Luz Angélica, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 22 de 2003.

tierra se fertilice; las tusas sirven para cuando se hace tamales, ponerlas en el fondo de la olla como base para que el tamal no se pegue o se queme, para que así se cocinen al vapor⁷⁷.

⁷⁷ Entrevista a Héctor Joza, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 2 de 2003.

8. EL MAIZ Y LA ETNOEDUCACION

La intención de este capítulo es profundizar sobre una propuesta que propenda por definir espacios orientados hacia la etnoeducación, a partir de las connotaciones sociales y culturales del maíz, y en este inferido todo un andamiaje de saberes, que pueden implementarse dentro de un plan de estudios.

Figura 15. Herederos del saber.



Siendo de esta forma, creemos pertinente retomar el sentido metodológico de investigación o sea el etnográfico, puesto que la misma etnoeducación está inferida dentro de este método.

La etnografía en términos generales es un enfoque metodológico de investigación de tipo cualitativo, originalmente utilizado en antropología, para estudiar comunidades étnicas y culturales, pero que hace algún tiempo acogió a otras disciplinas de las ciencias sociales, para estudiar otra clase de agrupaciones sociales, en las que se observan distintos tipos de fenómenos, “fenómenos que se apoyan en la convicción de que las tradiciones, roles, valores y normas de ambiente que se viven y se van interiorizando, generando regularidades que pueden explicar la conducta individual o grupal”³⁰.

En tal medida la etnografía se encarga no solo de buscar, reconocer y describir las prácticas de un conjunto social o sistema social específico, sino también ubicar y describir las representaciones culturales desde las cuales los actores sociales les dan sentido, de ahí que el método etnográfico fue el más recurrente y práctico en la investigación que se llevó a cabo en el corregimiento de Cabrera, donde se buscó esclarecer las interrelaciones funcionales y afectivas entre los actores y las funciones culturales universalmente establecidas, de este modo se encontró una relación directamente proporcional entre la realidad sociocultural de Cabrera y el fenómeno cosmovisionario sucedido a partir del maíz.

³⁰ Pichet Eduard. Modelos Etnográficos. Ed San B, Mexico, Pag 102.

Estudiantes Liceo América – Cabrera.

El método etnográfico colaboró abierta y estrechamente en tejer la relación individuo-maíz, y sobre esta base se construyó toda una gran relación historico-situacional, entre el maíz y el que hacer cotidiano del oriundo de Cabrera, el método ayudó a comprender a través de estrategias interpretativas, fenómenos culturales entendidos como un sistema de símbolos.

Martínez afirma: “la interpretación de signos a través de significados, visto por los propios autores, es lo que orienta el ambiente sociocultural, económico y político”³¹. En consecuencia las connotaciones socioculturales nacidas al seno del maíz en la vereda de Cabrera propende por crear todo un principio axiológico, cosmovisivo y cosmogónico en torno al maíz.

En consecuencia, el producto es observado por la comunidad a través de su simbología o significación, y se convierte en un elemento base para la construcción de todo un proceso sociocultural, como se lo anotó con anterioridad. Desde el principio alimentario, pasando por las particularidades cosmovisionarias que del mismo emergen como elemento primario para la construcción de la vida misma, donde la tierra o Pacha Mama, se convierte en la madre tierna, que satisface la necesidad básica del alimento, en consecuencia las plantas danzan ante el brote de la vida.

³¹ Martínez Miguel. Investigación Cualitativa Etnográfica en la Educación. Caracas : Texto, 1991. p. 72.

Figura 17. Socialización de la cartilla.



Ante esta significación los hombres de Cabrera, siembran y cosechan de tal forma que la actividad sea una muestra de su principio de cosmovisión, las propias técnicas para adecuar este espacio – tierra, son un canto que se vivifica al

contacto con la tierra, porque como se afirma: “para el andino la chagra es el universo y el universo es la chagra”³².

En tal medida la tierra da la vida y para la tierra el hombre compone toda una armonía de técnicas para su ordenamiento y su recuperación, siendo así se sella el pacto entre la tierra y el comenzar de la vida, entre la madre y el hombre y juntos engendran y hacen prosperar la vida – maíz -.

La tierra lo acuna, lo mece y lo adorna como su gran hijo, de este prodigio de la interrelación del hombre con su tierra y de la penetración para su cultivo, se presenta el maíz como su fruto, formando todo un principio de valores culturales para el hombre, entre los que se presenta la medicina tradicional, alimento, en producción económica, en principio filosófico, metafísico y cosmovisionario.

Lo anterior se vislumbra a la luz de las interpretaciones sucedidas desde el método etnográfico, que se desborda a analizar, conocer y entender a nuestra gente, sus vidas, para captar lo aparentemente invisible, como en este caso, el maíz; lo que significa describir la vida cotidiana y hacer que lo familiar se convierta en un símbolo o significado totalmente novedoso, a la vez extraño y agradable, donde lo invisible se haga visible, y lo no documentado se lo escriba como en este caso lo explicado a través de la tradición oral y leyendas sobre el maíz y su relación con el hombre, la tierra y la vida.

³² Revista Mopa Mopa – Instituto de Artes Populares.

Desde esta perspectiva podemos observar cómo la etnografía pretende ir más allá de estudiar los fenómenos culturales en el contexto de las relaciones sociales y políticas. Así, la comprensión de una realidad específica como el corregimiento de Cabrera, requiere tanto de la documentación exhaustiva y sus particularidades como del contexto estructural-histórico donde se halla. Esto permitirá develar los procesos socioculturales acaecidos en Cabrera y cómo son las relaciones dinámicas.

En correspondencia se pudo observar cómo los aportes del método etnográfico son oportunos, definitivos y necesarios para la implementación y conclusión de estrategias aplicadas, como la de la etnoeducación, la cual acude a los soportes históricos y sociales que devienen del método. Calvo afirma: “La educación para determinadas etnias debe sopesarse sobre la objetividad de las proposiciones interpretativas e informaciones histórico-culturales, de las mismas”³³.

La alusión reconviene los marcos sobre los cuales se infiere la información interpretativa de las condiciones que en este caso devienen del maíz y su relación con el hombre, y propende por instaurar los referentes que fundamentan el proyecto etnoeducativo, como lo infería la enunciación de Calvo.

De tal suerte que se convierten en signos y significados de una cultura, una de las condiciones necesarias para que se suceda el proceso de educación de

³³ CALVO Beatriz. Etnografía y la Educación. México 1992, pag 10. Ed Morata.

determinados grupos étnicos, es que estos grupos tengan una base historico-contextual a la vez que estructural, de donde provenga una cultura tejida desde de una red de tradiciones, normas, valores, y demás aspectos que son consecuencia de unos signos culturales nacidos al seno de su principio, cosmogónico, a la vez que cosmovisionario.

Estos principios son los que en determinado momento, se ven desplazados por consecuencia de la malformación de los valores de identidad y/o cultura, malformación que se puede posibilitar por la mala influencia de los medios de comunicación, y en ellos implícito, una gran condición mercantilista, utilitarista y consumista.

Otro factor que incide es la mala relación entre entorno y educación, a sabiendas que la misma ley colombiana protege la educación de distintas etnias, ésta debe implementarse sobre la base de su mismo entorno y por ende costumbres, creencias, valores, normas, leyendas y demás.

En tal circunstancia la etnoeducación se convierte y se podría definir como un dispositivo pedagógico ligado a las prácticas de pensamiento de los pueblos, y con un alto contenido cultural, antropológico y social, el cual se puede sustentar desde la oralidad tradicional -leyendas populares- como el caso de Cabrera. Siendo así la etnoeducación se convierte en el reencuentro con la transmisiones de valores, y saberes de una tradición cultural, dentro de un currículo establecido por ley y

dirigido hacia la misma comunidad, o sea transmitirse los principios socioculturales-étnicos, por medio de una educación no formal.

Cuando hacemos alusión a una educación no formal, pretendemos sentar los antecedentes contrarios a esta, y posibilitados desde la educación formal, o educación base, la educación no formal es parte fundamental de la educación de las clases minoritarias, siendo que en los currículos de la educación formal estatal, poco o nada se nota la presencia de trabajos pedagógicos sobre bases etnográficas o dicho de otra manera trabajos etnoeducativos.

Sobre este aspecto las anotaciones de Bastidas son muy objetivas, dice: “La educación formal, básica o base, siempre tenderá a espacios curriculares, ya establecidos, sin mayor o ninguna incidencia en la educación de las clases étnicas minoritarias”³⁴. La afirmación tiene soportes muy valiosos, que difícilmente se hace efectivo lo que infiere la ley de educación que reza: “La educación es un proceso de formación permanente, personal, cultural y social, que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana, de su dignidad, de sus derechos y deberes”³⁵.

Si el enunciado ley se cumpliera dentro de sus facultades, y se instara por el desarrollo etnopedagógico de las diferentes comunidades, los horizontes sociales

³⁴.BASTIDAS Andrey P. Métodos Pedagógicos. Ed. Sevráa 1983. Pag 53

³⁵ ley General de Educación, Ley 115 de 1994. República de Colombia Ministerio de Educación Nacional

y humanos, abrirían espacio al bienestar tanto en su condición social, política como académica y cultural. Cosa contraria es lo que sucede en Colombia, donde la caracterización de la educación social se da mediante consideraciones alienantes y acriticas y poco reflexivas, aquí los conocimientos pedagógicos no se revalúan con la realidad del entorno o de los tiempos. La realidad de la educación se fundamenta sobre unos códigos social educativos obsoletos y sin ninguna trascendencia a lo étnico, cultural y social.

Incluso la apropiación que algunas escuelas hacen medianamente de unos códigos etnoeducativos son insustanciales y la dinámica de los saberes étnicos o de diferentes culturas se pierden en el firmamento de lo inicuo de la actual malformada educación nacional.

Estos antecedentes que muy bien pueden definirse como los gestores del agotamiento y ahorcamiento de la etnoeducación, han incidido indiscriminadamente contra el llamado que hacen de esta forma de educación. Por parte de los docentes tampoco se nota mayor esfuerzo en cuanto a la búsqueda y aplicación de nuevas técnicas que promuevan el acercamiento y aproximación a los espacios y situaciones relacionadas con grupos minoritarios, como el de Cabrera, donde los procesos de fortalecimiento de su identidad se ven lesionados, siendo que la relación maíz-individuo se pierde día a día, pues no existe una visión educativa que propenda por alternativas curriculares, donde el

papel de docente, como un profesional al servicio de la comunidad, se pierde en la pasividad de los currículos establecidos por el estado.

Motivo que no deja entrever la labor significativa del docente, en cuanto hace al significado de las raíces propias de la población cabrerense. En este corregimiento como en gran parte del territorio nacional los planes de estudios relacionados con este aspecto no son visibles y objetivos aún, ejemplo de ello es el currículo del Colegio del corregimiento, donde aún se siguen los lineamientos generales de la educación, relegando muchos de los conocimientos que corresponden a la etnoeducación.

Si se desliga las necesidades particulares de los estudiantes y en general de la comunidad, la mejor manera de generar cambios a nivel general y social, sería utilizando los elementos que poseen características educativas, que conlleven consigo un sinnúmero de valores, que fortalecen la tradición y la cultura, como lo es el conocer a través de las leyendas tradicionales o del saber comunitario de el manejo medicinal a partir del maíz y sus usos.

Pensamos como etnoeducadores que somos que sería de gran beneficio el que se pudiera implementar, talvez en el área de Sociales y filosofía esta, clase de saberes, los cuales serian de gran beneficio para el conocimiento del joven escolarizado, a sabiendas que es de su región un producto, del cual pueden extraerse unos componentes para la elaboración de medicamentos, de los que se

benefician muchos. Medicinas que se elaboran con el mismo “pelo de choclo” para dolores intestinales, igual las tuzas se pueden utilizar como combustible, entre otras utilidades propias del maíz.

Estas connotaciones sociales y culturales a partir del maíz, bien podrían implementarse como conocimiento más técnico y adecuarlo posiblemente a una área determinada, la cual nos atrevemos a sugerir, podría ser la de sociales, tal vez porque es la que mejor se adapta a la exploración sobre el saber del maíz; su producción, sus aspectos socioculturales, estudiar cómo a partir del carácter ancestral y de la relación Tierra-maíz-Hombre puede connotarse, la vida, vida proporcionada desde la alimentación a base de maíz, notar así que este se ajusta plenamente a las necesidades básicas del hombre, tanto en lo material como en lo cosmovisionario.

Igual hacer hincapié en cómo en las condiciones históricas de América, el maíz siempre ha estado presente, prueba de ello es el carácter religioso que se le impregnaba en las ceremonias, entre los indios, en estas ceremonias se recordaban leyendas, creencias, mitos, igual las leyendas de algunas tribus como los Mayas, hacían nacer al hombre del maíz. También la de observar la condición del conquistador frente al deseo alimentario del maíz, cuanta la historia que “un conquistador, por un puñado de maíz tostado pagaba fortunas³⁶”

³⁶ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo. Historia general y natural de las Indias. Tomo I. Madrid : BAE, 1959.

Estas consideraciones como muchas más, serían de gran utilidad en cuanto al quehacer etnoeducativo en la región de Cabrera, o sea implementar un posible modelo alternativo educativo, donde la base de las temáticas sea el maíz y sus connotaciones sociales, sobre esta base para educar.

En tal medida sería oportuno, -sin que se cree una obligación- hacer un llamado al manejo de currículo y si es posible, desde este, se establezca la prioridad necesaria para la oportuna e indispensable enseñanza del maíz y este no solo como un elemento medicinal sino también, como un cordón umbilical, que une al hombre con la tierra.

De esta forma podría revitalizarse, los aspectos relacionados con identidad, que fortalezcan el equilibrio social y cultural, que como pueblo deben defender y promulgar como su mayor riqueza, y qué mejor manera de hacerlo sino utilizando un producto tan ancestral como su identidad misma; el *maíz*, y su simbología.

“Hombres hechos de maíz, símbolo de fertilidad, y prosperidad, maíz ayer fuiste consagrado al presente, eres sangre de mi raza”³⁷.

El enunciado, es muy significativo, en cuanto al devenir histórico, y etnoeducativo, actual del pueblo de Cabrera. Teniendo en cuenta que la etnoeducación es la transferencia de saberes y conocimientos, al igual que costumbres, mitos,

³⁷ WABAMPOMA felipe. Los hombres del maíz

leyendas y demás antecedentes propios de una condición étnica definida, en consecuencia enseñar esta clase de antecedentes propios de la región hace parte de la etnoeducación.

Para este modelo etnopedagógico, se ha diseñado una *cartilla Tinku “encuentro”* con la cual se entrarían a reforzar los proyectos curriculares o planes de estudios propios de la etnoeducación, que en su momento se presenten, y de alguna manera contribuyan al fortalecimiento de la estructura curricular.

8.1 PROPUESTA

A partir de este trabajo, se nota la importancia del maíz y con él todo su conocimiento histórico, en consecuencia se ha propendido afanosamente por una nueva formulación a la vez que un recomenzar sobre la base del maíz. La propuesta pretende incidir en la medida que se den las posibilidades, sobre las condiciones sociales a partir del maíz, desde su parte cosmovisionaria, axiológica, cosmogónica, creencias, mitos y demás antecedentes propios de la identidad de Cabrera.

Además, lanzar una alternativa en cuanto a su quehacer alimentario y medicinal como este se puede aprovechar. Hacer un breve llamado a la organizaciones regionales, con el fin de aunar esfuerzos y canalizarlos, dentro de unos códigos

pedagógicos propios de las necesidades de la región e instauradas desde las potencialidades, que puede brindar un producto como el maíz.

Nuestro compromiso, y por ende, de la Universidad de Nariño, y dentro del Diplomado en Etnoeducación, es difundir estos conocimientos, con la firme intención de que, de alguna manera, prevalezcan y se fundamenten como saberes propios que contribuyan a la estructuración y revitalización de su cultura.

9. LA EXPERIENCIA INVESTIGATIVA

Figura 18. Contacto con la comunidad.



vivificó, no tan solo en la parte profesional, lo fue también en la parte humana, al igual que en nuestra identidad, de muchas maneras nos identificamos, pues nuestras raíces se sienten integradas a las connotaciones del maíz y la comunidad.

Ahora bien, las inquietudes sociales y cosmovisionarias, con relación al maíz no fueron gratuitas, nacieron a partir de una clase de antropología. En consecuencia, para el trabajo de investigación del diplomado en etnoeducación, se decidió fusionar el trabajo sobre cultura del maíz, con otro relacionado con la tierra siembra y cosecha.

De esta forma se fue estructurando el proyecto que llamamos *Importancia del maíz en los procesos culturales y alimenticios*. Tal proyecto se realizaría en el corregimiento de Cabrera. Desde un principio el proyecto fue muy enriquecedor, cuando preguntamos sobre el origen del nombre de la región, la moralidad tradicional fue, muy elocuente. Betilla Díaz manifiesta: “dicen que un forastero al pasar cerca de donde hoy es el pueblo, dejó caer un sombrero y se desapareció, cuando voltearon el sombrero, decía un nombre Cabrera, desde ahí se llama el pueblo, hoy corregimiento de Cabrera”³⁸.

³⁸ DIARIO DE CAMPO

Fue aquel el momento a partir del cual la región se la denominó como Cabrera, es una población relativamente rural, con algunos rasgos urbanos; posee un gran potencial humano, con actitudes positivas frente al trabajo y a la vida.

Este grupo humano es cordial, amable y dispuesto siempre a colaborar, con excelente disposición al diálogo, con gran sentido de pertenencia hacia su tierra y con mucha historia que contar, en su mayoría trabajan en labores del campo, gente humilde y amante de su espacio.

Decidimos trabajar en este corregimiento pues se observa el predominante cultivo de maíz, ya que en gran parte de las casas se presentan pequeños sembradíos de este producto, precisamente esto motivó a dar inicio a este proyecto en este espacio. La idea fue contribuir de alguna forma para reactivar los elementos cosmovisivos y culturales que posee el maíz, el contacto con la gente, el conocimiento y el trabajo de campo permitió que el proceso investigativo se torne dinámico y enriquecedor de saberes, los cuales no se los nota presente en los planes de estudio ni en currículos. De ahí que consideramos oportuno realizar este proyecto con miras a fortalecer integralmente la formación humana, por ende, actitudes cognitivas que nos impulsen a continuar en estos nuevos campos de conocimiento.

El colegio Liceo América nos abrió sus puertas y nos brindó oportuna colaboración, fue este espacio al que apuntamos mucho de nuestro potencial

como educadores, con la pretensión de aportar a la solución de este grupo humano a partir del establecimiento de un ordenamiento etnoeducativo que responda a las expectativas culturales académicas y cosmovisivas a partir del maíz, a la vez que cuestione y oriente al educando sobre el presente y futuro de estas raíces étnicas.

Figura 19. Vereda La Paz – Cabrera.



Entonces nuestra experiencia giro en torno a las inquietudes anotadas dentro del ámbito pedagógico, sobre una base etnoeducativa, el que se convertiría en nuestro campo de acción. Es desde ahí que debíamos responder inquietudes y

expectativas de los vecinos cabrereños, se dirigieron esfuerzos humanos y materiales en función del mejoramiento en cuanto hace a la cultura y la identidad sobre una base pedagógica.

Nuestro compromiso como etnoeducadores se sucedía sobre una base de saberes culturales y académicos que juegan un papel fundamental en las prácticas educativas, a partir de las cuales intercambiamos saberes con la comunidad, tejiendo de esta forma una red pedagógica, novedosa para este grupo humano.

9.1 ACERCAMIENTO A LA COMUNIDAD

El trabajo de campo, lo desarrollamos con pleno conocimiento y apertura de la comunidad, en esta parte del proyecto opiniones como la de doña María Jojoa “que bueno que jóvenes que estudian tanto como ustedes se preocupen por nuestras cosas y sobre todo de algo tan rico como el maíz”³⁹, nos llenaban de satisfacción al igual que nos permitían mayores espacios de acción.

De igual manera se realizó entrevistas no formales y formales (charlas o conversaciones), donde establecimos a partir de la oralidad tradicional, saberes tan interesantes como: de donde se originó la palabra Cabrera – nombre de la región – al igual que datos propios de su idiosincrasia y leyendas mitológicas, - el

³⁹ Diario de Campo

relato de la leyenda de la cochita del fraile, igual conocimos casos anecdóticos, como lo explica doña Maria Jojoa “la vereda la componen en su mayoría de familias, los Botina y los Jojoa y escasamente aparece otro de otro apellido”⁴⁰.

Estos instrumentos - recolección de información directa e indirecta - colaboraron en gran medida a hacer más afectiva y funcional la relación con la comunidad. El andamiaje de nuestros saberes y/o conocimientos se acrecentó en gran medida, puesto que nuestro conocimiento era escaso frente a las connotaciones cosmovisionarias de un producto como el maíz, para una comunidad tan especial como la de Cabrera.

Las conversaciones permitieron un mayor acercamiento con la comunidad, se rompieron barreras o resistencias, por parte de personas adultas, mayores y de la tercera edad.

Poco a poco se fue creando un clima de amabilidad, respeto y cordialidad, los lazos de fraternidad se estrecharon en la medida que reconocían sus espacios y en estos inferidos su cultura, cosmovisión, cosmogonía, entre otros, conocimientos básicos obtenidos en su mayoría sobre la base de la tradición oral.

⁴⁰ Entrevista Libardo Jobsoy, habitante del Corregimiento de Cabrera. Marzo 24 de 2003.

Estos acercamientos integraron conocimientos y expectativas sobre la visión de su entorno y del mundo, lo que como se hacia alusión con anterioridad redundó en beneficio o crecimiento reciproco, que por ser parte de este departamento o región sureña tenemos correspondencia en cuanto a patrones culturales, entonces encontrarnos con una cultura como la de Cabrera fue, de alguna forma, como encontrarnos con nuestra propia identidad cultural, este aporte para nuestra formación personal y sobre todo humana fue inmenso.

9.2 DESARROLLO DE ACTIVIDADES

Dentro del marco de actividades, tuvieron eco las charlas amenas, en ellas se trató sobre el sentido de pertenencia hacia lo suyo, lo propio lo típico del entorno en cuanto a la tradición oral, y desde estos propender por la llamada etnoeducación, nos llamo mucho la atención el saber que la constitución política posee un articulado donde se explica y obliga a una educación étnica, con el fin de apoyar los patrones culturales e identidad de cada región minoritaria y/o étnica. A estos conversatorios se les dio gran trascendencia, y se notaba cómo en ellos el sentido de pertenencia despertaba.

Otra actividad que se desarrollo con gran gozo y alegría para los habitantes fue la danza, donde participaron los familiares del gobernador del cabildo, Fermín Botina, en la cual tuvimos el agrado de participar. Esta danza fue una elevación en el espíritu y en la tranquilidad, dirigida a la vida, a partir de la danza regional.

La socialización de la cartilla fue una de las actividades más interesantes, dirigida desde los principios etnoeducativos hacia la comunidad escolarizada y aún aplicada a la no escolarizada. Esta cartilla nos permitió crear la palabra a partir de la cultura foránea, motivando al estudiante a que conozca una parte interesante de sus costumbres y cultura, permitiendo que el estudiante tome conciencia de su realidad, y se identifique consigo mismo, fortaleciendo sus principios axiológicos sobre una base cultural. La cartilla la denominamos *Tinku*, ella es una invitación a la creatividad, al desarrollo del intelecto en torno a costumbres, tradiciones, leyendas, creencias y demás.

Estas actividades se desarrollaron plenamente en la comunidad de Cabrera y fueron para la comunidad y desde la comunidad, brindándonos la oportunidad de unir esfuerzos frente al sentido de pertenencia de una tierra, de un espacio.

9.3 DIFICULTADES

No se puede negar que se presentaron con frecuencia, en ocasiones se dificultaban los conversatorios y reuniones, que se cruzaban con otras actividades, como la de horarios. De nuestra parte en lo académico, y de parte de los vecinos del lugar, por lo laboral que en buena parte se hacía en el campo. En consecuencia los horarios no permitían la ecuanimidad en las horas de las actividades.

Otra dificultad consistía en conseguir transporte cuando se nos hacía demasiado tarde, pues el transporte no es muy presencial en las horas nocturnas. También en un inicio, la aceptación por parte de la comunidad sobre todo de las personas mayores se podía definir como una dificultad, en algunas oportunidades cuando deseábamos entrevistar, las personas decidían callar o decirnos que a ellos no les interesaba lo que estábamos realizando, pero luego esta dificultad tuvo su salvedad para bien de todos.

El aspecto económico fue uno de los aspectos que más incidió y en algunos momentos propendía por decaernos el ánimo en cuanto al desarrollo de actividades, pero nuestro entusiasmo logró vencer estas barreras

9.4 LOGROS Y ACIERTOS

Uno de los mayores logros y aciertos en cuanto a nuestra labor social y humana consistió en la aceptación de la comunidad escolarizada, además del beneplácito de los docentes, cómo ellos daban apertura a una propuesta etnoeducativa, igual fue con el devenir del tiempo la aceptación sin límite por parte de la comunidad en general, ejemplo de ello es don Fermín Botina, quien muy comedidamente accedió a prestarnos un espacio donde realizábamos las actividades.

Figura 20. Guayungas de maíz.



Fuente: Miller Melo.

La elaboración de la cartilla y la estructura dinámica de los contenidos cuando se la dio a conocer, a la comunidad escolarizada fue uno de los momentos más gratos de toda la propuesta, la comunidad nos escuchó y luego de sus reflexiones acepto con gran alegría lo que en ella se definía. Este fue uno de los logros que se ponderan y sobresalen dentro de todo el trabajo académico realizado en la comunidad de Cabrera, los contenidos referentes al maíz son una invitación alegórica y cultural dirigida al encuentro con su propia identidad, motivo de satisfacción y orgullo. Además se puede anotar como logros los siguientes:

* Los participantes conocen y diferencian etnoeducación de educación básica, así mismo reconocen la importancia de la misma dentro del quehacer escolar y comunitario.

* La comunidad se orientó a partir de la propuesta a desarrollar, un trabajo mancomunado en función de sus principios sobre la base cosmovisionaria del maíz.

* Los vecinos del sector se apropiaron de sus espacios, costumbres y demás antecedentes culturales, desde una función didáctica y pedagógica.

* Lo anterior es un claro ejemplo en cuanto a logros en la población del corregimiento de Cabrera, donde nuestra intención en todo momento propendió por crear unos márgenes etnoeducativos sobre la base del maíz.

10. CONCLUSIONES

En síntesis podemos concluir que el desarrollo de la investigación e intervención tuvo por objeto mejorar la condición sociocultural a partir de una propuesta etnoeducativa de lo que, para beneplácito nuestro, aceptó y se apropió de las temáticas que expusimos para este objetivo.

Es satisfactorio para nosotros como investigadores lograr lanzar una propuesta de carácter etnoeducativo y dentro de esta una cartilla, con el fin de abrir un espacio dentro de futuras aceptaciones curriculares en el colegio.

El proyecto puso en marcha el trabajo en grupo, de lo cual da fe la participación en danza y dialogo, entre otros. Además con estos trabajos participativos se logro recuperar los nexos de hermandad, solidaridad, compromiso y responsabilidad en los habitantes en momentos que las dificultades eran apremiantes.

11. RECOMENDACIONES

11.1 INDICACIONES Y SUGERENCIAS

Nos permitimos puntualizar el siguiente esquema.

11.1.1 Para la comunidad. En cuanto sea posible dar continuidad al proceso etnoeducativo y participativo a partir de los conversatorios, con el fin de incrementar el valor cultural en ellos.

Fomentar la participación de actividades etnoeducativas, como: Ecorutas por los lugares de leyendas y tradiciones.

11.1.2 Metodológicos. Enfatizar sobre esta metodología pedagógica y en cuanto sea posible profundizar en cuanto a la acción mediada desde la acción participativa comunitaria, con énfasis a realzar los principios axiológicos de la comunidad.

11.1.3 Pragmáticos e interventivos. Fortalecer las diversas actividades recreativas sociales y culturales propendidas sobre una base eminentemente etnoeducativa.

BIBLIOGRAFÍA

ARGUEDAS, José María. Los ríos profundos. Santafé de Bogotá : Oveja negra, 1985. p. 27.

BASTIDAS, Andrey. Métodos pedagógicos. Santiago : SEVRAA, 1983. p. 53.

CALVO, Beatriz. Etnografía y la educación. México : Morata, 1992. p. 10.

CIRLOT, Juan Eduardo. Diccionario de símbolos. Calabria, Barcelona : Labor, 1981.

COGOLLO MONTES, Norberto Miguel. La enseñanza problémica, resumen y adaptación. Santafé de Bogotá : Nocormo, 1994.

DE LA TORRE, Ana. Habilidades y conocimientos de la semilla. www.el tres y el cinco de la semilla.hotmail.com.

DELGADO, Fabio Abel. Aplicación de las categorías y métodos de la concepción problémica en el proceso pedagógico. Bogotá : UNI-INNCA de Colombia.

DICCIONARIO DE SÍMBOLOS. Barcelona : Herder, 1986.

EL MAIZ. Imsa@imsa.com.mx.

EXBRAYAT, Jaime. Cantares de Vaquería. Medellín, 1959.

FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo. Historia general y natural de las Indias. Tomo I, Madrid : BAE, 1959.

FLORES, Luis. Habla y Cultura Popular. Bogotá : Instituto Caro y Cuervo, 1957.

GRANDA P. Oswaldo. Arte rupestre Quillacinga y Pasto. Pasto : Sindamanoy, 1983.

GUTIERREZ, Eduardo. Quillasingas: ¿Nariz de luna? En : Revista de Estudios Latinoamericanos. San Juan de Pasto, Jun. Jul. Dic. 1998.

HERRERA ENRIQUEZ, Enrique. Los pobladores del Valle de Atríz. Pasto, 2001.

Informantes del corregimiento de Cabrera.

COLOMBIA. MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Ley general de educación. Ley 115 de 1994.

MESA BERNAL, Daniel. Historia natural del maíz. En : Separata de la Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Vol X, N° 39, Bogotá, 1957.

MOPA-MOPA, Revista del Instituto Andino de Artes Populares IADAP.
Año 2, revistas 2 y 3. Pasto, 1984.

MUÑOZ C., Lidia Inés. Resistencia popular y la justicia del rey de la
provincia de Pasto. San Juan de Pasto, 1990.

PATÍÑO, Víctor Manuel. El maíz choclito, noticias sobre su cultivo en
América Ecuatorial, en América indígena. XVI, 1956.

PICHET, Eduard. Modelos etnográficos. México : San B. p. 102.

PORTAL, Marta. El maíz, grano sagrado de América. Madrid : Cultura
Hispánica, 1970. p. 24-36.

QUILLASINGAS. www.explored.com.ec/ecuador.

USOS DEL MÁIZ. www.solonosotras.com/archivo/04.

VARGAS, Pedro Fermín. Pensamientos políticos. Bogotá : Universidad
Nacional de Colombia, 1968.

ANEXOS

ANEXO A. PANORÁMICA VEREDA LA PAZ – CABRERA



ANEXO B. EL MAÍZ EN CABRERA



ANEXO C. USOS DEL MAÍZ



ANEXO D. FAMILIA ENTERA SEMBRANDO MAÍZ



Fuente: Miller Melo.

ANEXO E. LABRANDO LA TIERRA



Fuente: Miller Melo.

ANEXO F. EL MAÍZ COMO ABONO ORGÁNICO



ANEXO G. LA MUJER Y LA SEMILLA DEL MAÍZ



Fuente: Miller Melo.

ANEXO H. GUAYUNGAS



Fuente: Miller Melo.

ANEXO I. LA MUJER Y EL MAÍZ.



Fuente: Miller Melo.

ANEXO J. HEREDEROS DEL SABER



ANEXO K. PROCESOS COMUNITARIOS EN CABRERA



Fuente: Miller Melo.

ANEXO L. PROCESO INVESTIGATIVO

