

VIDA SOCIAL Y CULTURAL DE LAS FAMILIAS PRODUCTORAS DE CERA DE  
LAUREL. VEREDA AGUADAS. MUNICIPIO DE SAN PABLO. DEPARTAMENTO  
DE NARIÑO

MARIA AMALIA OJEDA ERASO

Asesor  
GLORIA RIVAS DUARTE  
Socióloga

UNIVERSIDAD DE NARIÑO  
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS  
SOCIOLOGIA DEL DESARROLLO  
SAN JUAN DE PASTO  
2001

VIDA SOCIAL Y CULTURAL DE LAS FAMILIAS PRODUCTORAS DE CERA DE  
LAUREL. VEREDA AGUADAS. MUNICIPIO DE SAN PABLO. DEPARTAMENTO  
DE NARIÑO

MARIA AMALIA OJEDA ERASO

UNIVERSIDAD DE NARIÑO  
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS  
SOCIOLOGIA DEL DESARROLLO  
SAN JUAN DE PASTO

2001

NOTA DE ACEPTACIÓN:

---

---

---

---

---

DIRECTOR

---

JURADO

---

JURADO

SAN JUAN DE PASTO \_\_\_\_\_

La Facultad de Ciencias Humanas y el programa de Sociología, no se hace responsable de las opiniones emitidas en esta monografía, las cuales deben ser consideradas como propias del

A Iván Darío por  
haberme brindado  
apoyo en la  
consecución de  
esta meta.

## **AGRADECIMIENTOS**

Al Plan de Fomento, Investigación e Industrialización del Laurel de Cera (PIFIL), por su labor para con el medio ambiente además haber permitido con su apoyo, la realización de esta investigación.

A las familias laureleras de la vereda Aguadas del municipio de San Pablo quienes me dieron la oportunidad de entrar en sus vidas y conocer una parte de la vida rural.

A la Socióloga Gloria Rivas por su consejo y paciencia.

A mis familiares y amigos que con su ayuda incondicional contribuyeron al desarrollo de esta investigación.

## CONTENIDO

	<b>Pág.</b>
INTRODUCCION	1
1. JUSTIFICACION	6
2. DESCRIPCION Y SURGIMIENTO DEL PROBLEMA	9
3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	12
4. OBJETIVOS	13
4.1. OBJETIVO GENERAL	13
4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS	13
5. MARCO CONCEPTUAL	15
6. DISEÑO METODOLOGICO	42
6.1 MUESTRA	50
7. HISTORIA	54
7.1. PRIMITIVOS POBLADORES	54
7.2. HISTORIA DE LA VEREDA	55
8. UBICACIÓN Y CARACTERIZACION DE LA ZONA SUJETA A INVESTIGACION	58
8.1. LOCALIZACION GEOGRAFICA	58
8.2. RELIEVE Y GEOMORFOLOGIA	61
8.3. CLIMA	61
8.4. VEGETACION E HIDROGRAFIA	61
8.5. SALUD	62
8.6. EDUCACION	63
8.7. SERVICIOS PUBLICOS	64

8.8.	ASPECTOS ECONOMICOS	65
8.9.	TENENCIA DE TIERRA	66
9.	ASPECTOS SOCIALES EN AGUADAS	68
10.	CARACTERIZACION DE LAS FAMILIAS PRODUCTORAS DE CERA DE LAUREL	79
10.1.	GENERO Y EDAD	79
10.2.	ESTADO CIVIL	83
10.3.	EDUCACION	84
10.4	MIGRACION	87
10.5.	OCUPACION Y ECONOMIA	88
11.	YO SI PUES NO IBA CON BOTAS	98
12.	¿CÓMO SE CARGA?	103
13.	¿CÓMO SE PREPARAN PARA LA COSECHA?	105
14.	COSECHA	108
15.	FORMAS DE COSECHA	119
16.	LABOR FAMILIAR EN LA COSECHA	124
17.	¿CÓMO ES UN DIA DE COSECHA?	128
18.	¿Y ANTES DE PRENSARLO?	129
19.	¿CÓMO ES LA PRENSA?	131
20.	¿CÓMO SE EXTRAE LA CERA?	133
21.	LABOR FAMILIAR EN EL PRENSADO	135
22.	YA SACAMOS LA CERA Y...	139
23.	COMO VA ESTAR BAILE Y BAILE QUE BAILA AHÍ TANTO	141
24.	TIEMPO EMPLEADO	149
25.	COMERCIALIZACION	152
26.	LA CERA LA DESPACHABAN A LOS ESTADOS UNIDOS	153
27.	LA OFERTA Y LA DEMANDA	158

28.	VENDRÁN UNOS DÍAS DE OSCURIDAD	162
29.	Y TERESA SE FUE CON EL LAUREL	167
30.	EL LAUREL COMUN	170
31.	LAS VELAS EN LUGAR DEL PETROLEO	171
32.	LA TORCAZA HACE LA COSECHA FELIZ	178
33.	ORIGEN DEL LAUREL	181
34.	GLOSARIO	183
35.	CONCLUSIONES	185
36.	RECOMENDACIONES	191
	BIBLIOGRAFIA	196
	ANEXOS	200

## LISTA DE CUADROS

	<b>Pág.</b>
Cuadro 1. Distribución del laurel de cera en Colombia	18
Cuadro 2. Tipos de prensa	23
Cuadro 3. Costos de procesamiento del laurel de cera	24
Cuadro 4. Categoría y preguntas analíticas	52
Cuadro 5. Clasificación de las familias productoras de cera de laurel por edad y género	80
Cuadro 6. Porcentajes de población por edad por género	81
Cuadro 7. Nivel educativo	85
Cuadro 8. Ocupación en la agricultura por edad y género	89
Cuadro 9. Oficios desempeñados por las mujeres teniendo en cuenta la edad	91
Cuadro 10. Lugares de cosecha de laurel de cera por parte de las familias laureleras	112
Cuadro 11. Días cosechados por edad y género	127
Cuadro 12. Actividades en la etapa del prensado por edad y género	138

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1.	Ubicación del laurel de cera en Colombia	19
Figura 2.	Ubicación del laurel de cera en el departamento de Nariño	20
Figura 3.	Porcentajes de distribución y destino de la cera de laurel	25
Figura 4.	Proceso de investigación cualitativa	43
Figura 5.	Ubicación del municipio de San Pablo en el departamento de Nariño	59
Figura 6.	Ubicación de la vereda Aguadas en el municipio de San Pablo	60
Figura 7.	Arbol genealógico	71
Figura 8.	Lugares de cosecha del laurel de cera por parte de las familias laureleras de Aguadas	114

## LISTA DE GRÁFICOS

	<b>Pág.</b>
Gráfico 1. Precios de la cera de laurel desde 1.995 hasta 1.999	26

## **GLOSARIO**

**ATRAVESAÑO:** Madero que conforma la prensa de brinco.

**ATURRULLA:** No sobresale, se esconde.

**BISUREAR:** Recoger pedazos de ramas, chamizos para la leña.

**BRAZO DE LA PRENSA:** Madero sobre el cual se brinca.

**CERUDO:** Cargado de cera.

**COLETAS:** Morrales que se utilizan en el proceso de prensado.

**CORRERIA:** Fiesta religiosa.

**CHANGEARSE:** Montarse sobre algo.

**DESPARQUEAR:** Bajar gajos grandes o palos del arbusto.

**DOMINGUEJO:** Espantapájaros.

**ENCOCAO:** Ir ligero, rápido.

**ESPANTADO:** Persona a quien le han hecho una brujería.

**ESTAR AGUJA:** Estar atento.

**ESTOPADAS:** Costales de fibra de plástico.

**FIAMBRES:** Comida que se lleva al sitio de cosecha.

**GARABATO:** Palo en forma de horqueta utilizado para cosechar las partes altas del arbusto.

**GUAGUA:** Piedra para moler trigo.

**GUANGO:** Montón de leña.

GUASQUEAR O FUETIAR: Golpear contra algo.

HORMA: Arroba de cera o lapa de cera.

JIGRA: Elemento utilizado para cargar la estopa llena de fruto de laurel.

LAPAS: Arroba, horma que da la paila o el caldero.

LAUREL BLANDO: Lo contrario a rudo.

LAUREL RUDO: Cuando el fruto no se deja desprender fácilmente.

LLAMADOR: Curandero espiritual.

MATICA: Para denominar a la amapola.

PABILO: Mecha elaborada para las velas hechas con cera laurel.

PALITO: Arbol.

PARCA: Palo.

PEPIAR O REPUCHA: Cuando el fruto del laurel esta escaso después de haber cosechado anteriormente.

PRINGAR: Hervir.

RALITO: Cuando el laurel aun en el arbusto se lo nota escaso.

RIRE: Animal.

TALLAR: Prensar el morral.

TENERO: Elemento del cual se sostiene la personas que brinca en la prensa de brinco.

TRAMA: Hilar grueso.

TURUMAMA: Leyenda que relata la existencia de una mujer con lo senos grandes con los cuales golpea.

## RESUMEN

Averiguar el **sentido** que tienen el **laurel de cera** para las familias productoras de cera de laurel fue el punto de partida de la investigación. El laurel de cera como un arbusto hace parte de la **naturaleza** al cual el habitante de Aguadas se ha tenido que adaptar generando una serie de **manifestaciones sociales y culturales** que han surgido con el paso del tiempo.

Identificar e interpretar las creencias, costumbres, tradiciones, técnicas, formas comunicativas como jerga y signos que se han construido a través del tiempo ayudaron a comprender la **cosmovisión** de los habitantes de esta vereda. Para comprender esos significados se utilizó el paradigma cualitativo, enfoque interpretativo y el método etnográfico que encaminaron el estudio hacia resultados que **beneficiarán a las familias productoras de cera**, al Plan de Investigación, Fomento e Industrialización del Laurel de cera (PIFIL) que apoyaron esta investigación y cuyos productos proporcionarán bases para el trabajo comunitario e investigativo con miras al mejoramiento de las condiciones de vida de los productores de cera de laurel.

La **mujer es el pilar fundamental** en la explotación de laurel de cera puesto que está presente en las etapas de cosecha, prensado y comercialización, **motivando** a su familia el trabajar el arbusto, cuya **explotación genera ingresos** dispuestos a solucionar necesidades básicas como la **alimentación** que es difícil solucionar en una **economía de subsistencia**.

## ABSTRACT

What importance has the laurel wax for the **families that produce laurel wax**? It was the starting point of this research. The shrub is part of the nature which Aguadas' people had to adapt with by generating **social and cultural manifestations**.

To identify and interpret customs, believes, traditions and communication ways as idioms, signs that have been used through the time. To understand those meanings the qualitative paradigm, interpretation approach, and ethnographic method were used. This study was directed forward results that will perform to the families producers of wax.

To the investigation Plan, Promotion and Industrialization of Laurel Wax (PIFIL) Who supported this investigation whose results will generate bases for the community and researching work focussed forward the improvement of the life conditions for the laurel wax producers.

**Women** are important in the laurel wax exploitation because their presence in the harvest stages, press and comercialization, **stimulating** their families in the **work with the shrub** whose **exploitation will generate profits** to salve the **basic necessities** as the nourishment which is a real problem of **sustenance** there.

## INTRODUCCION

Desde épocas primigenias la naturaleza ha proporcionado un sin número de recursos disponibles para ser utilizados por el hombre. De ella se obtiene la alimentación, el vestido, extrae químicos para la fabricación de medicinas como la penicilina, para el tratamiento de enfermedades, le proporciona trabajo, vivienda, en fin, muchos elementos que han hecho posible que los hombres y mujeres habiten este planeta.

Pero por supuesto está en manos del ser humano su utilización para diversos fines, no obstante por el uso, manejo inadecuado y la falta de valoración de la naturaleza, los recursos naturales se han visto alterados produciendo desequilibrio en los ecosistemas y en la mayoría de los casos se han puesto al servicio de los intereses de una minoría que se ha hecho poderosa.

Colombia y en especial el departamento de Nariño es privilegiado por poseer una variedad de: climas, microclimas, biodiversidad, recursos hídricos de importancia y en especial el factor humano reflejado en gente trabajadora. Con lo anterior se podría suponer que este departamento ofrece las mejores condiciones de vida, pero lamentablemente es una de las regiones más oprimidas y pobres, situación que se agudizan con la crisis económica y social que sufre el país hoy.

El campesinado que vive en un intercambio directo con muchos elementos de la naturaleza (más que los habitantes de las urbes), debe su subsistencia en la mayoría de los casos a la agricultura, la ganadería y las escasas fuentes de trabajo, para sobrevivir como pobres entre la riqueza.

La presente investigación se focaliza en la vereda Aguadas del municipio de San Pablo (Nariño); este estudio comprende la dimensión sociocultural de las familias productoras de cera, del árbol denominado laurel de cera (*Myrica Pubescens*). Este es un arbusto de origen holártico que crece en clima frío y templado, cuyo fruto es una drupa que se dispone en racimos pequeños de 5 a 15 unidades, escamosos, duros, con un tamaño de 4 a 5 mm de diámetro que cuando madura esta listo para extraerle la cera, por medio de la prensa que puede ser de brinco o de tuerca.

Este arbusto está siendo fomentado para la recuperación del desequilibrio ambiental, como la erosión y la disminución de los caudales, producido la mayoría de las veces por acción antrópica; además el laurel de cera se constituye en una fuente de trabajo para los campesinos que en épocas de cosecha, alivia de alguna manera la crítica situación a que se ven abocados por las actividades agrícolas de carácter minifundista.

La investigación se llevó a cabo con familias de la vereda Aguadas que tradicionalmente extraen la cera del laurel como una práctica antigua, transmitida por herencia social y alrededor de la cual se ha tejido un modo de vida lleno de significados socioculturales, cuya interpretación se llevó a cabo de acuerdo a las bondades de la metodología cualitativa, que

permitió al investigador ser parte de la cotidianidad acudiendo repetidas veces al escenario para recolectar información, realizando así diversas confrontaciones, para asegurar la veracidad y confiabilidad de los datos.

Los resultados obtenidos fueron organizados en capítulos teniendo en cuenta en primer lugar: La ubicación y caracterización de la zona sujeta a investigación donde la localización, historia, relieve y geomorfología entre otros, permiten al lector formarse una idea del área estudiada; en el capítulo de aspectos sociales se intenta particularizar a los habitantes de la vereda de acuerdo al parentesco y el sistema de alianzas entre otras, por medio del análisis de un árbol genealógico teniendo en cuenta el matrimonio de Domitila Muñoz y Asiano Muñoz, además de identificar algunas características sociológicas; en el capítulo III se pretende centrar aún más el estudio con la caracterización de las familias productoras de laurel de cera teniendo en cuenta el género, la edad, nivel educativo entre otros aspectos que ayudaron a definir mejor a los actores sociales involucrados en el estudio; en las etapas de cosecha, prensado y comercialización se observó el modo de preparación, tiempo empleado, labor familiar y demás, dentro de los cuales se recopiló algunos referentes históricos de las etapas como complemento al estudio sociocultural ordenados de acuerdo a los años en que tuvieron vigencia, y a la vez se los confrontó de forma paralela con las situaciones actuales, para distinguir la evolución que han tenido; dentro de la explotación de laurel de cera, cada etapa tiene un procedimiento y una técnica, que se constituyen en referentes culturales creados a partir de la adaptación del hombre y sus congéneres al medio que los rodea, construyendo formas de vida particulares.

También se han elaborado algunos capítulos cuyos títulos son extraídos directamente de los diálogos con los actores, que inquietarán al lector desde el momento mismo de su lectura, llevándolo a que se integre aún más con el estudio, puesto que el diálogo con los actores por medio de la palabra es un medio de comunicación entre el mundo interno del individuo constituido por recuerdos, experiencias, emociones y su cosmovisión, con el mundo social, mostrando así la visión social y las formas de vida que los conglomerados comparten cuando conviven en un mismo territorio. La palabra permite la expresión de sentimientos, ideas, enseñanzas y pensamientos además de la posibilidad de descongelar pintando con fonemas las imágenes que permanecen vivas en la memoria, pero que pueden ser sumergidos en el olvido si no se los consigna de manera escrita.

La investigación responde a un proyecto promovido por la Universidad de Nariño a través del Plan de Investigación Fomento e Industrialización del laurel de Cera PIFIL, que hace presencia en los municipios de San Pablo, La Cruz, San Bernardo, Albán, Buesaco y Chachagüí, en el departamento de Nariño. El PIFIL hace aproximadamente 5 años viene trabajando en sensibilización y concienciación de comunidades productoras del laurel de cera. Cuenta con un equipo de docentes, profesionales y estudiantes.

El Plan se legaliza mediante acuerdo 001 de octubre 30 de 1995, emanado de la Facultad de Ciencias Agrícolas, resolución 1374 del 22 de diciembre de 1995, emanada de la Vicerectoría de Investigaciones, Postgrados y Relaciones Internacionales VIPRI de la Universidad de Nariño. Los objetivos del Plan son: la conservación del medio ambiente y la preservación de cuencas hidrográficas, mediante la siembra del laurel de cera, además de

generar empleo y mayores ingresos a los agricultores que siembran, cosechan y se benefician del laurel.

Su labor se desenvuelve con la participación de niños, jóvenes y adultos como parte de la dinámica medio ambiental, bajo un enfoque de acción participativa, herramienta muy útil para la elaboración de proyectos y estudios de investigación.

Fue el PIFIL quién proporcionó el apoyo humano y económico para la realización de esta investigación brindando un canal de vinculación entre la academia y la comunidad, en cumplimiento de un principio del quehacer de la Universidad de Nariño en la proyección social.

El apoyo del Plan y sobretodo la amabilidad y colaboración de las familias de Aguadas y habitantes de San Pablo permitieron al investigador adquirir conocimiento y experiencia como profesional además de permitir el crecimiento como individuo.

## 1. JUSTIFICACION

Esta investigación va más allá del enunciado que usualmente se escribe en la portada de presentación de una monografía o tesis, que cita: "como requisito para optar el título de.." . El sentido de este trabajo en su fondo y forma se realizó en primer lugar, considerando a las personas informantes o colaboradoras no como objeto de investigación sino como sujetos que mediante un diálogo de saberes, aportan al conocimiento en la extracción de cera, que por años ha sido parte de su modo de vida.

En segundo lugar se pretendió comprender ese modo de vida que ha hecho parte de su cotidianidad y ha establecido una cosmovisión de acuerdo a las características sociales propias del entorno veredal de Aguadas, manifestadas en costumbres, tradiciones, medios comunicativos e historia, que se proyectó develar a partir de un diálogo abierto, por medio de herramientas propias de la investigación cualitativa tendientes a alcanzar los objetivos de la presente investigación.

Fue importante conocer los intrínquilis de la dimensión sociocultural que se han gestado y transmitido por medio de la socialización en cuanto al manejo de laurel de cera, identificados en aspectos culturales, al igual que en el uso que se le ha dado a la cera a través del tiempo, permitiendo evaluar la receptibilidad de la gente para abordar

posibilidades como el combinar su saber "artesanal" con el dado por la dinámica industrial o tecnológica contemporánea.

Por lo anterior también fue importante comprender el significado del laurel en sus vidas y como forma parte de su idiosincrasia, con miras a la formulación de proyectos e investigaciones posteriores, que no vayan en contra de su cosmovisión, sino por el contrario conocer sus formas de saber, pensar y actuar con respeto al trabajo con el laurel de cera.

Además de lo anterior enriquecerá el estudio interdisciplinario que se pretende llevar a cabo en la Universidad de Nariño, específicamente aportando al PIFIL en su labor de trabajo comunitario y medio ambiental, en beneficio de la población campesina. Abrirá también para el programa de sociología posibilidades de investigación en la vida rural del departamento y la posibilidad de trabajos interdisciplinarios.

Este estudio beneficiará a la comunidad productora de laurel de cera, como también a la Casa de la Cultura de San Pablo, donde se podrá acceder a esta investigación como aporte al conocimiento de los habitantes del mismo municipio, donde estudiantes, profesores y personas en general que deseen saber un poco más a fondo de las características socioculturales de los habitantes de Aguadas, puedan encontrar una valiosa fuente de información.

Aportaron de manera personal la experiencia y el conocimiento, ya que aunque la academia proporciona bases para el trabajo profesional, es responsabilidad del propio investigador

hacer el estudio como parte de la vida, donde no existen "objetos" sino personas con diferentes características que brindan todo tipo de saberes válidos para el crecimiento personal y profesional.

## **2. DESCRIPCION Y SURGIMIENTO DEL PROBLEMA**

La investigación realizada estuvo inmersa en la sociología rural, ya que se investigaron aspectos socioculturales cuyo entorno es el ambiente del campo, donde se entrelazan diferentes elementos como el natural que condiciona la vida del hombre, exigiendo su adaptación.

La estrecha relación del hombre como ser social con la naturaleza es lo que de manera personal hizo interesante y atractiva la presente investigación, donde el medio natural como agente "vivo" genera caracterizaciones singulares propias, donde el hombre se ve inmerso, con la posibilidad de usufructuar la naturaleza para su beneficio.

Descubrir las construcciones socioculturales que el hombre ha elaborado con respecto al medio natural, fue la idea general de esta investigación, donde la parte social se focaliza en los habitantes de la vereda Aguadas.

Esta vereda pertenece a uno de los 4 corregimientos del municipio de San Pablo denominado Briceño. La vereda se localiza al oriente del municipio donde se ubican 47 viviendas aproximadamente. Su clima va de frío a templado. La vocación de sus suelos es agraria y con una tenencia de la tierra minifundista. Su principal cultivo es el maíz, destinado al consumo familiar. La mayoría de los campesinos son jornaleros o amedieros,

que junto con el minifundista no generan los ingresos suficientes para solventar las necesidades básicas de sus habitantes.

La vereda tuvo las características propias para alcanzar los objetivos de esta investigación puesto que además de pertenecer a un medio netamente rural, sus habitantes han elaborado un entramado sociocultural con un elemento perteneciente a la naturaleza como es el laurel de cera, explotado con una tradición que se ha construido y se ha mantenido desde hace aproximadamente 12 años, por algunas familias de la mencionada vereda.

Es por esta razón que se escogió esta vereda como el lugar más apropiado para llevar a cabo el estudio, ya que la construcción de la urdimbre cultural requiere de un recorrido temporal, donde se transmita los conocimientos sobre el proceso encaminado a la extracción de la cera que los mismos habitantes comercializan para la generación de ingresos. Debido a los escasos ingresos captados por los campesinos, en la actividad agrícola, por la inexistente rentabilidad de la agricultura, el campesino necesita otras maneras de devengar sus ingresos y es aquí donde el laurel de cera entra a formar parte de la economía de algunas familias que explotan el arbusto para la extracción de la cera, donde dedican varias horas diarias de trabajo intenso para ganar un dinero que sirva en su economía de subsistencia.

Otro medio para devengar ingresos es el cultivo de ilícitos, donde sobresale la amapola. Esta situación se ha convertido en un problema social, cultural y económico alterando la vida rural de la vereda.

El PIFIL dentro de su programa de investigaciones ha incluido el aspecto sociocultural como parte fundamental en la integración y complementariedad de los estudios interdisciplinarios sobre laurel de cera, puesto que todos los proyectos van encaminados a beneficiar al ser humano desde las diferentes dimensiones como son la económica y ambiental entre otras, no se podía dejar a un lado el componente sociocultural que de alguna manera determinará la conveniencia o no de la puesta en marcha de algunos proyectos, además de colaborar en la comprensión de la comunidad donde esta investigación se llevó a cabo y donde obviamente el Plan actúa. Fue así como la Universidad de Nariño a través de la Facultad de Ciencias Agrícolas aceptó la vinculación de una egresada de sociología para la realización de la presente investigación.

### **3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

¿Qué sentido tiene para la familia la interrelación sociocultural que se ha tejido entorno al laurel de cera, a través del tiempo, durante el proceso de explotación del laurel y extracción de la cera, en la vereda Aguadas, municipio de San Pablo, departamento de Nariño?

## **4. OBJETIVOS**

### **4.1 OBJETIVO GENERAL**

Interpretar los aspectos sociales y culturales del manejo, recolección del laurel y extracción de la cera de laurel, en las familias de la vereda Aguadas, municipio de San Pablo departamento de Nariño.

### **4.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Identificar manifestaciones culturales tales como creencias, costumbres y leyendas generadas en las familias de la vereda Aguadas, entorno a la explotación de laurel y extracción de la cera como un medio para conocer las raíces históricas del proceso.
- Identificar e interpretar los signos, jerga y demás aspectos comunicativos que forman parte de las relaciones sociales para comprender la cosmovisión de las familias de la vereda Aguadas.
- Identificar históricamente la técnica y los medios empleados en la explotación de laurel y la extracción de la cera para detectar los cambios dentro del proceso productivo.

- Identificar cómo son las relaciones sociales en cuanto a la división del trabajo, normas, valores y roles de los integrantes de las familias al interior y fuera de la vereda en todo el proceso de la cadena productiva de la cera de laurel.
- Interpretar el sentido dado por las familias productoras de cera, al laurel de cera para reconocer el manejo que se le ha dado al arbusto a través del tiempo.

## 5. MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL

Al interior de la sociedad se teje una urdimbre de relaciones sociales y culturales entre los seres humanos entorno a las cuales giran las diferentes dimensiones, llevándose a cabo un sin número de intercambios con el medio físico y natural.

Se considera al hombre de manera holística al incluir en su diario vivir la relación con los diferentes medios, que debido a la cotidianidad y al rápido transcurrir del tiempo, permanecen inmersos en el sentido común (sin develarse), donde la adaptación y transformación del hombre no merece la importancia que debiera.

Parte de la naturaleza del paradigma cualitativo es sacar de ese estado de reposo las vivencias y modos de vida cotidianos de las comunidades, que es lo que se pretendió en esta investigación al querer hallar el significado que tiene para algunas familias de la vereda Aguadas las interrelaciones socioculturales, que se han construido a partir de un intercambio con un elemento de la naturaleza como es el laurel de cera.

El laurel de cera o *Myrica Pubescens* es un arbusto o árbol pequeño de origen holártico de la parte norte del continente Americano, se puede encontrar en los pisos térmicos templado y frío entre los 1.500 y 3.200 m.s.n m. (Ver dibujo No. 1)

Según la Guía para el Cultivo, Aprovechamiento y Conservación del laurel de cera el arbusto se lo encuentra en Ecuador, Bolivia, Perú y Colombia, tomando diferentes nombres de acuerdo a la zona, como: roble, olivo de cera, olivón, laurel, murkuna, ñijñi, pajte, taran y yurupundi. En Colombia el nombre vernáculo es laurel de cera.

El primer documento sobre taxonomía del género "*Myrica* que se encuentra en Colombia es el de *Humboldt y Bonpland* en 1.817, el cual describe con referencia a sitios de nuestra área a especies nuevas tales como *Myrica Argusta*, *Myrica Policarpa* y hace referencia a *Myrica Pubescens* ya descrita por Willdenow (1.809)"<sup>1</sup>.

Los investigadores cuyas ramas profesionales tengan que ver con la vida vegetal, determinan la clasificación de las plantas de acuerdo a las características o variables como: ramas, longitud, hojas, bordes, flores, brácteas, pubescencia, forma, fruto y muchas más que determinan la clasificación taxonómica de la planta.

Para el género *Myrica* se tiene que es un:

"Arbusto o árbol pequeño densamente ramificado: indumento de pelos lepidotos amarillos. Hojas alternas simples, estípulas ausentes. Flores inconspicuas unisexuales, apétalas, sostenidas individualmente por varias brácteas reunidas en amentos. Amentos masculinos cortos 4 -14 estambres en un mismo verticilio. Amentos femeninos de doble tamaño o más que los masculinos, ovario súpero, bicarpelar, unilocular con superficie granulosa, dos

---

<sup>1</sup> PARRA OSORIO. Carlos. Taxonomía del Género *Myrica*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 1998. p. 13

estilos filiformes unidos en la base, un ovulo basal. Fruto drupaceo, cubierto de gránulos de cera <sup>12</sup>

El género *Myrica* costa de 50 especies dentro de las cuales se encuentra la especie *Myrica Pubescens* que es la que encontramos en nuestro departamento.

Según el informe realizado por Andrés Duque para el Ministerio de Agricultura realizado en 1.941, los sitios de presencia del laurel de cera en Colombia están determinados por departamentos, aunque es posible que algunos hallan desaparecido. (Ver mapa No. 1 y No. 2)

---

<sup>2</sup> ULLOA ULLOA, Carmen. Árboles y Arbustos de los Andes del Ecuador. Quito: Abya-Yala, 1.995. p. 242

**CUADRO No 1. DISTRIBUCIÓN DEL LAUREL DE CERA EN COLOMBIA**

<b>DEPARTAMENTOS</b>	<b>LOCALIDADES</b>
<b>ANTIOQUIA</b>	Bosque bajo cumbre cerca de Boquerón Medellín y Palmitas, alt 2.800 m Santa Helena, alt 1.500 a 2.000 m Jericó, alt 1.970 m Medellín, alt 2.130 m
<b>CALDAS</b>	Laguneta, Salento, alt 2.500 m Cordillera Centre, Vertiente Occidental, Manizales, Gallinazo, alt 2.700 m
<b>CAUCA</b>	Cordillera Occidental, quebrada Bermeja en los bajos Cauchal, alt 2.400 m El Tambo, alt 2.900 m Cerro Munchique, Alto de Boquerón, alt 2.580 m. Quebrada la Filipina entre Popayán y Puracé, alt 200 m. Vertiente Occidental del ríos Munchique, alt 2.400 m
<b>CUNDINAMARCA</b>	Salto del Tequendama, alt 2.500 m. Cordillera Oriental a 5 km al norte de Chipaqué y a 15 km al sur de Bogotá, alt 2.960 m Bogotá, jardines y parques, alt 2.620 m
<b>HUILA</b>	Cordillera Oriental, a 25 km al sureste de Baraya y 54 km al este de Miraflores, a lo largo de la quebrada el Hache, a 20 km al sureste de Santa Ana, alt 2.070 m
<b>NARIÑO</b>	Pasto, Cebadal, sobre el camino a Yacuanquer alt 2.700 m Terreno donde existió la población de la Chorrera, alt 2.600 m Vía Pasto el Encano, vertiente occidental de la cordillera, entre el páramo del Tábano y la Laguna, alt 2.800 m Municipios del norte, San Pablo alt 1.500 m, San Bernardo alt 1.700 m San José de Albán alt 1.600 m
<b>PUTUMAYO</b>	Lado sur de la laguna de la Cocha, quebrada de Santa Lucia, alt 2.850 m Valle de Sibundoy, alt 2.225 m Alta cuenca del río Putumayo, extremoeste, junto a San Francisco alt 2.220 m
<b>SANTANDER</b>	Municipio de Matanzas, región de Paujil, alt 2.500 m Vecindad de Charta, alt 2.550 m
<b>VALLE</b>	Río Cali, el silencio, alt 2.660 m

Fuente: Mejoramiento del Proceso de Extracción de Cera de Laurel, 9. 1997.

Como se observa en el cuadro No. 1 para el caso de Nariño en los municipios de San Pablo, San Bernardo y Albán se encuentra este arbusto sin mencionar otros municipios como Chachagüí y la Cruz.

La vereda Aguadas donde se realizó este estudio se encuentra a una altura de 1.500 m.s.n.m, presentando una altura propicia para el establecimiento del arbusto.

La "siembra" del laurel en su mayoría la realiza la torcaza (*Columba sp*) ya que ésta se alimenta del mismo fruto, y mediante el proceso digestivo lo convierte en semilla, que se expulsa a través de la defecación "sembrándola" de manera espontánea en carreteras, vegas, derrumbos y potreros por donde el ave hace su ruta. Aunque es importante aclarar que recientemente algunos agricultores, han efectuado plantaciones de laurel con semillas, proporcionadas por CORPONARIÑO y la UMATA, del municipio de San Pablo.

Como lo afirman Muñoz y Luna en la Guía para el Cultivo, Aprovechamiento y Conservación del Laurel de Cera "el arbusto posee una corteza gris clara y oscura con numerosas lentícelas oscuras, ramas de color marrón oscuro o pardo; sus hojas lanceoladas miden de 15 a 25 mm de ancho y bordes con dientes pequeños". "Las flores no se identifican fácilmente, son de color verde con un tamaño aproximado de 2 mm y se agrupan formando inflorescencias"<sup>3</sup>. (Ver dibujo No. 2).

El fruto es una drupa que se dispone en racimos pequeños de 5 a 15 unidades, es esférico, escamoso y duro (Fotografía No. 1) con un tamaño de 4 a 5 mm de diámetro (Ver dibujo

---

<sup>3</sup> MUÑOZ, Jairo y LUNA, Cristina. Guía para el Cultivo, Aprovechamiento y Conservación del Laurel de Cera. Bogotá: Convenio Andrés Bello. 1.998. p. 3

No. 3). En su formación inicial el fruto es de color verde y en su estado maduro si al ser frotado en los dedos no suelta una especie de tinta de color morado es porque está listo para ser cosechado y prensado de manera artesanal en las prensas de brinco o tuerca.

Los pasos en la cosecha y producción de la cera son los siguientes:

1) **Cosecha:** Se realiza entre los meses de agosto y enero. Se obtiene de las drupas el fruto ya maduro, que es fácil identificarlo. Para cosechar, los campesinos utilizan diversas formas a saber:

- **Corte de ramas:** Consiste en cortar las ramas del árbol, arrumarlas, tacañas sobre un plástico o costal, para luego recolectar el fruto.
- **Ordeño de ramas:** Consiste en desgajar el ramillete que contiene el fruto para posteriormente ser golpeado y recolectar el grano.

2) **La producción de la cera:**

- Se pasa el fruto por agua caliente durante media hora con el fin de que suelte la cera.
- El fruto caliente se saca de la caneca a un costal de cabuya de urdimbre especial.
- El fruto en el costal es removido con un palo (batuquear).
- Se amarra el costal y se sube a la prensa para aprisionar el bulto.
- La cera cae en un pozo que se ha abierto en el suelo.
- La cera obtenida pasa por diferentes moldes.
- Quedando en el costal el ripio que es utilizado generalmente para abono.

La prensa, es el instrumento por medio del cual se saca la cera a partir del fruto recolectado y sometido al proceso anteriormente citado. Puede ser de dos clases:

- La prensa de Tuerca. Consta de dos tablones, uno fijo y otro corredizo que aprisiona el costal que contiene el fruto caliente, dos tuercas y tornillos de madera que aprietan los tablones, dos palos a los cuales se amarra el tablón filo. (Ver dibujo No 4)
- La prensa de Brinco: denominada también de salto o de cimbra, compuesta por dos horquetas de madera sobre las que se colocan 2 maderos paralelos uno de los cuales sirve de base al costal que contiene el fruto caliente. Posee un tablón que aprisiona en una de sus puntas el costal y en el otro extremo brinca una persona para hacer la presión sobre el fruto y extraer cera. (Ver dibujo No. 5)

En el norte del departamento existen las 2 clases de prensas distribuidas así:

**CUADRO No 2. TIPOS DE PRENSA EN EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO.**

<b>TIPO DE PRENSA</b>	<b>SAN PABLO</b>	<b>SAN BERNARDO</b>	<b>ALBAN</b>
<b>TUERCA</b>	-	13	2
<b>SALTO</b>	4	5	1
<b>TOTAL</b>	4	18	3

Fuente: Cera de Laurel PIFIL. 10. 1.999.

Los costos para procesar 50 kg. del fruto del laurel en el año de 1999 fueron:

**CUADRO No 3 COSTOS DE PROCESAMIENTO DEL LAUREL DE CERA**

<b>COSTOS</b>	<b>VALOR</b>
Materia prima (bulto de fruto 50 kg.)	\$ 20.000
Mano de obra	1.944
Leña	300
Empaque	300
<b>TOTAL COSTOS</b>	<b>23.044</b>
<b>INGRESOS</b>	<b>28.552</b>
<b>UTILIDAD</b>	<b>\$ 5.508</b>

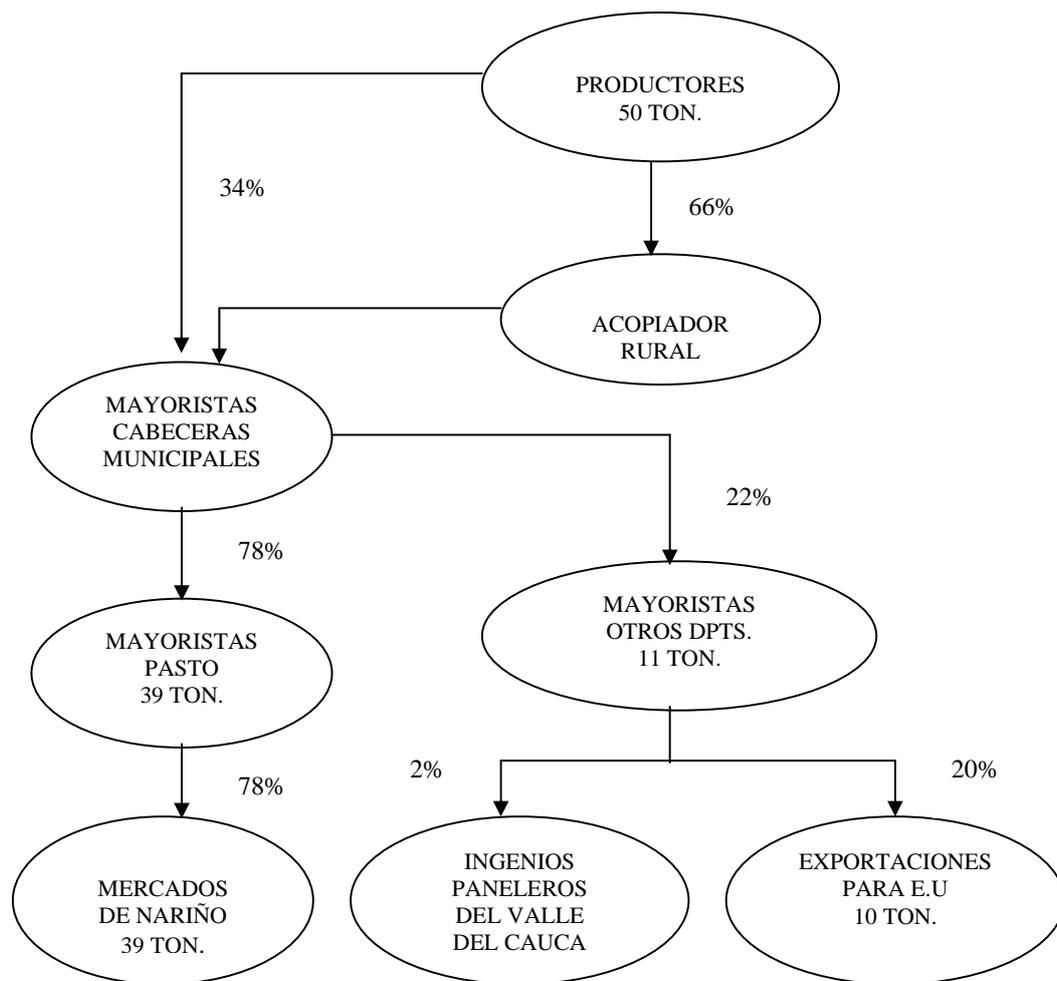
Fuente: Cera de Laurel, PIFIL, 12. 1.999.

La cera extraída después del prensado es vendida por arrobas a un intermediario que la acopia y la vende a mercados de Popayán y Palmira con miras a la exportación hacia los Estados Unidos.

“La producción anual de cera en el departamento de Nariño se estima en 4.000 arrobas, o sea 50 toneladas de las cuales el 22% se comercializa en los mercados de Popayán y Palmira. El volumen de cera que se comercializa en Nariño es de 39 toneladas y se emplea

en los trapiches paneleros para dar punto al producto y en mínima escala para la fabricación de velas y jabones artesanales”<sup>4</sup>

**FIGURA No 3. PORCENTAJE DE DISTRIBUCIÓN Y DESTINO DE LA CERA DE LAUREL**



Fuente: Cera de Laurel PIFIL, 13. 1.999.

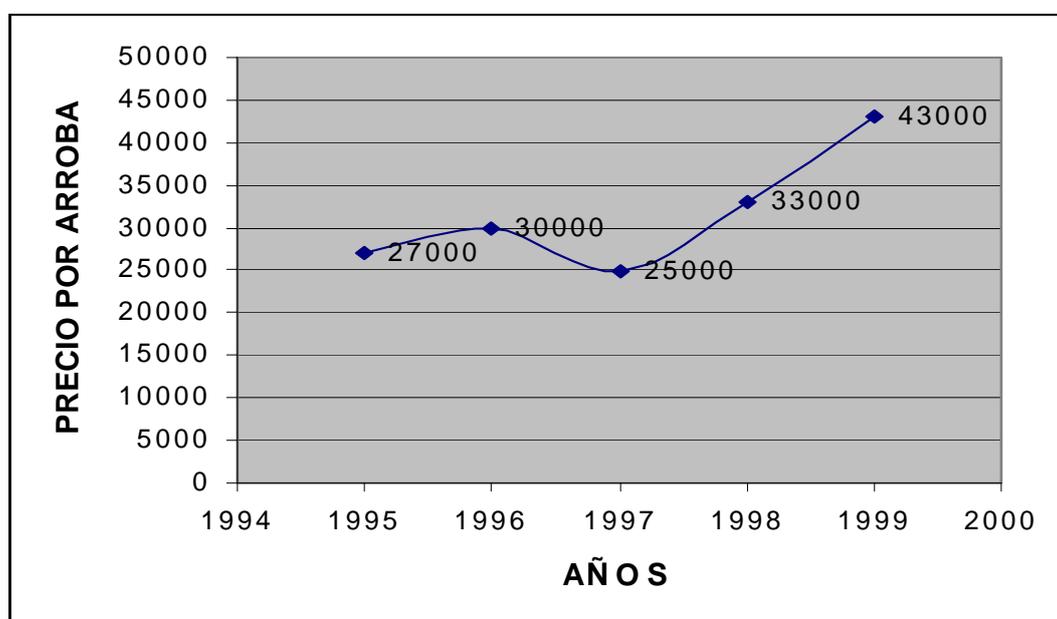
La demanda de este producto es alta, ya que se emplea en la fabricación de velas, veladoras, jabón, cera de pisos y en los trapiches productores de panela. Es por todo esto

<sup>4</sup> MUÑOZ, Jairo y LUNA, Cristina. Guía para el Cultivo, Aprovechamiento y Conservación del Laurel de Cera. Bogotá: Convenio Andrés Bello. 1.999. p. 8

que el trabajo del campesino en la extracción de la cera se materializa fácilmente en ingresos que atiende de alguna forma las necesidades básicas de sus familias.

Los precios de la cera a nivel del productor entre 1.995 y 1.999 Han fluctuado según la revista CERA DE LAUREL así:

**GRÁFICO No 1. PRECIOS DE LA CERA DE LAUREL DESDE 1.995 HASTA 1.999.**



Fuente: Cera de Laurel, PIFIL, 12. 1999.

Además se afirma mediante investigaciones que no solo la cera es útil de diversas maneras sino también el laurel en sí, puesto que tiene usos terapéuticos en el tratamiento de enfermedades como diarrea, ictericia, escrófula, garganta, leucorrea, hemorragia uterina,

---

congestión nasal, laringitis, úlceras, además como afrodisíaco, baños con la infusión de ésta planta para la buena suerte y la protección a los recién nacidos.

Como es evidente algunas de las bondades del laurel han sido identificadas de manera científica y otras forman parte de la creencia popular, cuyo uso natural hace parte de la curación en forma de infusiones y emplastos elaborados con diversas partes del arbusto; es por ello que esta investigación se ha centrado en la creencia popular en las diferentes manifestaciones que han construido los habitantes de la vereda Aguadas por estar en permanente contacto con el laurel de cera. Cuando nos referimos en estos habitantes rurales o campesinos pensamos en agricultores que derivan su sustento del trabajo en la tierra, aunque este no es el único oficio puesto que las personas que habitan estos lugares se dedican también a la cría de ganado mayor y/o menor y la elaboración de artesanías.

El campesino ha construido unos modos de vida de relación directa con su entorno natural, que ha generado unas características específicas, lo que ha merecido una cantidad de teorías y literatura, donde se pretende realizar un acercamiento a su cosmovisión. No es raro encontrar afirmaciones como la que sostiene que el campesino no trata individuos extraños a su comunidad, rechaza la nueva tecnología, es pasivo, desaprovecha oportunidades, tímido, receloso, adulator y estúpido entre otras.

Se ha encasillado al campesino en un estigma que requiere de revisión e investigación, aunque sí se han hecho algunas generalidades más serias con relación a la actividad

desempeñada y no solamente a los “síndromes sociopsicológicos asociados a la mentalidad tradicional”<sup>5</sup>

En el texto “Campesinos y Sociedades Campesinas”<sup>6</sup>, Teodor Shanin sostiene que el campesinado como definición incluye:

- ❖ La granja familiar campesina como unidad básica de una organización social multidimensional.
- ❖ El cultivo de la tierra como medio principal de subsistencia para satisfacer la mayor parte de las necesidades de consumo.
- ❖ Una cultura tradicional específica relacionada con la forma de vida de comunidades pequeñas.
- ❖ La posición de súbdito y la dominación del campesinado por forasteros.

Si bien no son verdad absoluta no reducen al campesino a calificativos que pueden tener los habitantes de las ciudades. Al respecto es interesante resaltar la constante dicotomía entre campo~ciudad, sociedad tradicional y moderna, sociedad y comunidad. Para efecto de ilustrar un poco la bipolaridad a que ha sido sometido lo rural y lo urbano con el propósito de acercarnos a la visión de los autores, cuyas obras han servido de base para comprender sus enfoques tenemos que:

Ferdinand Tonnies ha denominado como sociedad (kurwille) y comunidad (wesenville) donde la "comunidad posee una voluntad natural, priman los lazos de

---

<sup>5</sup> JARAMILLO, Jaime Eduardo. Tipologías Polares, Sociedad Tradicional y Campesinado. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 1.998. p 227.

<sup>6</sup> SHANIN, Teodor. Campesinos y Sociedades Campesinas. Mexico: Fondo de Cultura Económica, 1.979.p.11

parentesco, tradición y afectividad"<sup>6</sup> , donde la simpatía recíproca al interior de la comunidad impide el aislamiento del individuo. Al de la comunidad se desenvuelven tareas productivas del grupo familiar con división sexual del trabajo cuyo fin es el consumo familiar y no la ganancia.

Sin embargo Tonnies registra la tendencia histórica de la desaparición de estos tipos de vivienda comunitaria.

Durkheim se refiere a lo tradicional y lo moderno. Lo tradicional pertenece a sociedades segmentadas cuyas características son: semejanza entre sus miembros, con una división del trabajo simple y poco desarrollo de la personalidad individual, es decir que para el autor lo tradicional posee una solidaridad mecánica primitiva, donde asemeja a sus miembros como "moléculas sociales" que carecen de movimiento propio, una cosa de la cual dispone la sociedad. Caso contrario es la sociedad moderna donde la división del trabajo prima, convirtiendo a los individuos autónomos y diferentes con personalidad definida y acción propia. En la desaparición de las sociedades segmentares actúan factores como la densidad de población, el crecimiento de la densidad moral (la intensidad en las comunicaciones e intercambio entre los individuos) y la movilidad (ruptura de la base familiar y migración).

El paso de lo tradicional a lo moderno para Durkheim, es obstaculizado por la tradición que por medio de la socialización se transmite de padres a hijos, así también como creencias, valores entre otros que procuran el estancamiento de la sociedad.

---

<sup>7</sup> JARAMILLO, Jaime Eduardo. Tipologías Polares, Sociedad Tradicional y Campesinado. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 1.998. p 239.

Para Pitirin Sorokim la población rural tiene relación directa con la tierra, plantas, animales o sea un medio sujeto a cambios, lo cual lo diferencia del habitante urbano que está rodeado de medios artificiales, que conoce lo natural pero no está en contacto directo. El habitante rural tiene una mentalidad diferente a la de la ciudad ya que por el contacto con seres vivos no es posible que pueda manipular de manera eficiente los cambios impredecibles y constantes. Además cabe mencionar que se considera la tendencia a la homogeneidad en cuanto a lazos de parentesco, laborales, agrícolas, económicos, menor movilidad social, religiosidad, creencias, entre otras.

Robert Redfield distingue al campesinado entre la sociedad folk y la urbana, donde la sociedad rural posee características como "pequeña, aislada, analfabeta, homogénea, con sentido de solidaridad, el comportamiento es tradicional espontáneo y personal" siendo además "el parentesco, sus relaciones y sus instituciones son las categorías modelo de la experiencia y el grupo familiar es la unidad de acción"<sup>8</sup>.

Para establecer la caracterización y diferenciación de lo que pertenece al ambiente rural es necesario tener en cuenta los aspectos socioculturales. Siendo que lo social surge al mismo tiempo que la cultura, podemos definir cultura como el modo de vida que un grupo humano ha construido a partir de su adaptación con el medio que lo rodea, internalizándose subjetivamente y transmitiéndose socialmente. Los seres humanos en su cotidianidad

---

<sup>8</sup> JARAMILLO, Jaime Eduardo. *Tipologías Polares, Sociedad Tradicional y Campesinado*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 1.998. p 239.

generalmente se ven rodeados de un ambiente particular, que para nuestro caso sería el espacio rural inmerso en el ambiente natural, puesto que la mayoría de los elementos que interactúan son parte de la naturaleza como producto de un proceso evolutivo.

"La representación del ambiente que una persona o grupo adopta necesariamente determina sus comportamientos con respecto a ese ambiente"<sup>9</sup> que para el caso del habitante rural forma un entramado cultural donde las pautas de comportamiento, valores, tradiciones, creencias, entre otros constituyen formas de vida en una relación directa con las plantas, fuentes de agua, tierra, animales domésticos y demás elementos.

Es allí donde se forman los imaginarios, la cosmovisión, las percepciones expresadas en símbolos, signos, jergas, mitos, leyendas y en general manifestaciones culturales que develan el significado que tiene para el hombre los elementos que constituye ese ambiente.

Los individuos dentro de una colectividad forman un imaginario colectivo a partir de cómo se perciba el ambiente, es decir, para esta investigación el elemento central es el laurel de cera como parte de ese ambiente natural sobre el cual los actores sociales construyen ese imaginario sociocultural representado en esa forma de vida particular que ha merecido este estudio.

Se pueden presentar condicionantes para el manejo de los elementos del ambiente natural, por ejemplo, el económico, donde ciertos espacios rurales oprimidos poseen una economía de subsistencia, que no cubre las necesidades básicas y el manejo que se le da al bosque, fuentes de agua, a la tierra y demás elementos naturales, no siempre va acorde con el significado que los conglomerados humanos le dan a su ambiente, es decir el

comportamiento social y acerbo cultural con respecto al ambiente natural pueden verse condicionados por una cuestión de supervivencia.

Se investigó si para los actores sociales de Aguadas el laurel de cera es tomado como sujeto u objeto, donde el primero establece una "relación sujeto a sujeto como valoración frente a su entorno, dadora de vida de producción y reproducción por tanto para ellos el hombre y el ambiente son indivisibles en cambio hay otros que ven la naturaleza como objeto de explotación"<sup>10</sup>.

El manejo que los habitantes de Aguadas le dan al laurel de cera en los procesos de cosecha, prensado y comercialización, ayuda a encontrar la percepción y el significado que tienen del arbusto en si y de la naturaleza manifestándose en forma social y cultural.

La concepción acerca del ambiente que rodea a los habitantes insertos en un espacio y las manifestaciones culturales que se han construido durante el tiempo hacen parte de la herencia sociocultural que se transmite de generación en generación a través de los procesos de socialización impartida en un inicio desde la familia.

Los padres y los tutores de los infantes enseñan cómo es vivir en el ambiente que ellos conocen a partir de su forma de vida, por experiencia propia y por legado de su ascendencia. Esa cultura que se va transmitiendo no permanece dormida o inerte, no puede permanecer "vieja" o "pasada" o resguardada como un artículo de museo en una urna, sino

---

<sup>9</sup> MOTTA GONZALES, Nancy. Reflexiones Antropológicas para un Modelo de Desarrollo. En Revista de Investigación Geográfica. Pasto. No; Año 1, 1.999; p. 64.

<sup>10</sup> MOTTA GONZALES, Nancy. Reflexiones Antropológicas para un Modelo de Desarrollo. En Revista de Investigación Geográfica. Pasto. No; Año 1, 1.999; p. 64.

por el contrario se renueva continuamente, ya que es dinámica debido a que cada generación le imprime parte de su ser, que se desarrolla a la par de nuevas adaptaciones, que los hombres realizan como requisito para vivir, que aunque sea el mismo ambiente, sufre modificaciones.

El valor de ahondar en la historia, en esa cultura que posee una esencia propia, es para aprender y comprender sus beneficios desde el hoy para que entendamos nuestro accionar como seres humanos inmersos en un ambiente y así planificar las acciones futuras.

Todas esas creaciones o manifestaciones socioculturales se materializan en mitos, canciones, costumbres, jergas y en general "signos que se destacan como construcciones muy importantes en su ánimo de dar sentido a la vida humana"<sup>11</sup>, identificándose como elementos sólidos de una subjetividad cuyos significados conforman la cosmovisión de la comunidad. Todo signo y símbolo oral (jerga), gestual o material hace las veces de puente comunicativo por medio del cual se transmiten sentimientos, tristezas, anhelos, miedos, cólera etc., que poseen también significados que es importante identificar como aporte a la comprensión de la cultura.

El conocer el significado que tiene para los habitantes de Aguadas el laurel de cera, así como el proceso productivo desde una construcción sociocultural permitirá establecer la viabilidad de proyectos y la planificación de actividades que no vayan en contra de la percepción y el sentir de los actores sociales con respecto al arbusto.

---

<sup>11</sup> ZUBIRIA Sergio. Cultura: Teorías y Gestión. Pasto: Unariño, 1.998. p 60.

Como no existe cultura sin sociedad ni sociedad sin cultura, en el ámbito de los habitantes de Aguadas y de su institución fundamental como es la familia, fue de vital importancia investigar en su interior el desempeño de roles o papeles según las aptitudes o el género, la división del trabajo como patrón de organización económica y doméstica, además de las relaciones entre familias que conforman el espectro de vecindad, al interior de la vereda o de las relaciones sociales que sus habitantes tienen con otras veredas, teniendo en cuenta el proceso de explotación del laurel de cera.

El conocer en la familia la división del trabajo nos proporcionó información acerca de la labor que desempeña el padre o la madre en relación a las etapas de cosecha, prensado y comercialización, lo mismo que el papel desempeñado por los jóvenes hombres y mujeres dedicados a esta labor, conocer también si existe una "jerarquía" al interior de la familia o una actividad específica de acuerdo a la edad.

Todo lo anterior dió una visión acerca de la convivencia y organización al interior de la familia, que ayudó en la interpretación y comprensión de los aspectos culturales manifestados en unos roles o división del trabajo, que se han construido a través del tiempo en torno a la explotación del laurel.

Las familias de las áreas rurales poseen como unidad básica de propiedad la parcela donde se siembran productos para el consumo familiar, convirtiéndose en una economía de subsistencia debido a la "falta de un cultivo realmente lucrativo en términos de dinero, los mercados más accesibles no ofrecen un rendimiento seguro y considerable de modo que la

mayoría de las familias se ven obligadas a aferrarse para su seguridad a la agricultura de subsistencia"<sup>12</sup>.

La unidad productora es la familia que es la misma quien consume lo producido de manera directa e indirecta, es directa cuando el producto extraído de su tierra con mano de obra familiar (donde niños, jóvenes y adultos emplean su mano de obra en las labores agropecuarias como limpieza, cultivo, siembra, cosecha y cría de especies mayores y menores) va directamente a la mesa de la familia o es indirecta cuando en la misma vereda se da la venta de los productos para el consumo de sus mismas familias. Los ingresos monetarios escasos que pueden rescatar provienen del trabajo por jornal, invertidos al mismo tiempo en la compra de artículos que la tierra no les produce.

La economía de subsistencia del campesino proviene de diferentes factores como la mala distribución de la tierra, tierras improductivas, falta de mercado, falta de vías para el transporte de los productos y los intermediarios entre otros, han aumentado la brecha que existe con respecto a los latifundistas o a los que poseen maquinaria, tierras productivas y el acceso al mercado para la venta de sus productos, con ganancia además del empleo de la mano de obra barata puesta para los campesinos pobres que regalan su plusvalía para el capitalista dominante y explotador.

Dentro de la economía campesina las relaciones laborales giran entorno a la propiedad de la tierra, es decir el trabajo tiene diferentes formas como: la amediería, el jornal, el

---

<sup>12</sup> SHANIN, Teodor. Campesinos y Sociedades Campesinas. México: Fondo de Cultura Económica, 1.979. p.63

concierto y el arrendamiento, formas que se originaron en la época colonial y que hoy todavía subsisten en el agro Colombiano.

"Los arrendatarios (no los siervos) constituyen la clase predominante en los campos españoles muchos no podían ser expulsados nunca o tenían contratos por cien años"<sup>13</sup>; hoy en día el campesino arrendatario paga en dinero y/o en trabajo, es dueño de sus herramientas utilizando mano de obra familiar. Tiene la obligación de pagar al arrendador préstamos y servicios además de la renta; debe devolver el terreno sembrado en pasto al finalizar la cosecha.

El jornal: "Esta forma de trabajo proviene también de España eran peones que trabajaban por la comida el vestido y el alojamiento por un jornal en dinero"<sup>14</sup>.

Hoy en día esta forma no ha cambiado mucho puesto que el agricultor vende su fuerza de trabajo por un jornal diario en la labor agrícola o en trabajos complementarios.

Amediería: "Se observó principalmente en la siembra de viñedos donde el propietario y el plantador ponían parte de lo requerido para hacer producir la tierra y compartir luego la cosecha"<sup>15</sup>. Hoy en día los campesinos aparceros son quienes pagan al propietario una renta en especie equivalente a una buena parte de la producción cosechada en cultivos del hacendado o terrateniente.

---

<sup>13</sup> FALS BORDA, Orlando. Historia de la Cuestión Agraria en Colombia. Bogotá: Carlos Valencia Editores, 1.982. p.29.

<sup>14</sup> Ibid, p.30.

<sup>15</sup> Ibid. P.30.

Concierto: “Fórmula mediante la cual los españoles podían obtener de los productores una determinada cantidad de indios cada año para que sirvieran en los trabajos de las haciendas cercanas”<sup>16</sup>

Hoy en día el concertaje es un acuerdo entre propietario y campesino donde el concertado trabaja una pequeña parcela (propiedad del terrateniente), para su sustento, además de trabajar en el resto de la tierra de mayor extensión que no es de su propiedad.

También existe el peonazgo donde el campesino hace las veces de mayordomo que cuida y administra las propiedades del terrateniente a cambio de vivienda y alimentación.

En el municipio de San Pablo al igual que en Aguadas las formas predominantes de trabajo son el jornal y la amediería; donde el primero se da por la venta de la fuerza de trabajo diaria en labores agrícolas como la limpieza del terreno, arado, fertilización y cosecha de los productos. La mano de obra está constituida por hombres y mujeres que se ven obligados a vender su fuerza trabajo desde temprana edad, debido a la escasez de fuentes de empleo y centros educativos para los menores de edad.

Además de los cultivos tradicionales, el cultivo de la amapola genera fuentes de trabajo pagadas en jornal con respecto al rallado del bulbo o "pupo" de donde se extrae el látex o "goma", que es un líquido lechoso con alto valor comercial, actividad que debe realizarse con cuidado y bajo vigilancia.

---

<sup>16</sup> Ibid.p.49.

La amediería se realiza entre los mismos agricultores que comparten los costos de producción en semillas, abonos y herramientas de trabajo, por ejemplo para el arado, la yunta de bueyes es propiedad compartida por los agricultores.

Otra relación de trabajo que hace presencia en el municipio y en la vereda es el arrendamiento aunque en menor escala, posiblemente debido a la falta de tierra

Todas las formas de trabajo anteriormente mencionadas que se llevaron a cabo en épocas de la colonia junto con las instituciones de encomienda, resguardo y mita principalmente, han contribuido desde sus inicios a oprimir al pequeño agricultor puesto que si se da un rápido vistazo histórico de las raíces de ese campesinado, se tendría que recordar la época mencionada, donde los hijosdalgos de España se apropiaron de las mejores tierras y de la fuerza de trabajo barata del indígena que tras la contraprestación de "servicios espirituales" amparados por la doctrina católica en la campaña evangelizadora, esclavizaba al indígena comprometiendo y endeudando hasta su descendencia. El sorteo periódico de los indígenas o mita ponía a disposición de los intereses del español la mano de obra para el trabajo en minas o haciendas para el desempeño en diferentes oficios.

El resguardo como otra de las instituciones coloniales agrupaba mano de obra de indígenas en tierras de mala calidad con el supuesto beneficio de la conservación de su cultura y la subsistencia de la familia en el trabajo agrario. El indígena poseía la tierra como propiedad colectiva del resguardo que inicialmente no podía comercializarse; aunque esta política cambio en el siglo XVIII donde la corona dio plena autonomía al indígena para la venta de

las tierras del resguardo, que algunos indígenas aprovecharon por no proporcionar los suficientes medios de subsistencia, convirtiéndose en jornaleros o arrendatarios de terratenientes españoles que aprovechándose de la mala situación del indígena explotaron su fuerza de trabajo, apropiándose de la plusvalía que producía la mano de obra familiar e individual de los indígenas.

La mezcla social contribuyó a la hibridación cultural, la sobreexplotación económica diezmó las comunidades y dejó secuelas en esa antigua población indígena oprimida por las instituciones coloniales, fundando la base del desarrollo de la producción agropecuaria donde la explotación en la fuerza de trabajo, el endeudamiento y la economía de subsistencia son el pan de cada día en la actualidad.

Los contextos sociales y económicos se han transformado hasta nuestros días y la situación del campesino dentro de los diferentes contextos se agudiza con mayor rapidez, puesto que las políticas gubernamentales creadas por los gobiernos oligárquicos de turno no favorecen la situación del agro colombiano.

Ideas “brillantes” de nuestros dirigentes se han expresado con respecto a aliviar la situación de pauperización del campesinado minifundista y parcelario que por medio de los intentos de reformas agrarias como las leyes 200 de 1936, 100 de 1944, 131 de 1961 entre otras, con entidades específicas para este hecho como el INCORA, no han prestado beneficio para el problema que gira en torno a la tierra a manera de una distribución equitativa del bien, sino que las actividades puestas en marcha para “ayudar” al agro colombiano se centra en

capacitaciones, obras de infraestructura, asesorías técnicas que no atacan el problema de raíz. Acabar con el minifundio fue otra de las soluciones de nuestros dirigentes al proponer el abandono de las tierras por improductivas, sugiriendo la colonización de otras zonas del país con el fin de eliminar en la pequeña propiedad brotes de inconformismo que pudieran desembocar en movimientos campesinos en contra del gobierno.

Además de las reformas que convienen a una minoría oligárquica y terrateniente lo que han pretendido nuestros dirigentes elegidos por "democracia" con votaciones manipuladas por los mismos entes oligárquicos que han ostentado y ostentan el poder, es manipular a su acomodo los mecanismos en pro de su propio beneficio como las ayudas del hoy Banco Agrario que presta dinero a los campesinos sobre intereses que solamente los capitalistas agrícolas pueden respaldar, situación además que es bien sabida por el Banco Mundial que proponen soluciones como la anterior, a sabiendas que no es una política para pequeños productores, es decir que la situación de los pequeños campesinos en América Latina y por ende en Colombia toca la esfera también internacional, puesto que productos como el café tienen una buena demanda en el exterior que generan divisas e ingresos para los mismos terratenientes agrarios del eje cafetero, contrario a los pequeños productores en esta zona que no se enriquecen por la venta del producto, sino que al igual que el resto de campesinos poseen una economía de subsistencia.

Es decir, que productos como el café obedecen a intereses internacionales sin la posibilidad que otro tipo de productos cultivados por la mayoría de campesinos minifundistas y

parcelarios tengan la posibilidad económica y natural, de acceder a una buena demanda como alternativa a la pauperización o la economía de subsistencia.

Existen otras desventajas además de la falta de tierra que tienen que afrontar los pequeños productores rurales como son los intermediarios, que obtienen ingresos a través del incremento en el valor de los productos al ser trasladados al lugar de la venta. A lo anterior se suma la falta de centros de acopio; la falta de ingresos para la adquisición de fertilizantes y pesticidas y en general paquetes técnicos que el campesino no puede adquirir, abre cada vez más la brecha entre la agricultura tradicional minifundista y las grandes empresas capitalistas que se ubican en el agro con tecnología de punta y favorecidos por las medidas financieras y con un manejo de cultivos bien posicionados en el mercado.

Por todas las razones anteriores una de las vías de subsistencia que encuentra el campesino es la población de áreas de bosques y la tala indiscriminada en la explotación del mismo, encaminada a la obtención de madera para la construcción, o la leña como material dendroenergético lo que ha desencadenado un índice preocupante de deforestación como producto del mal manejo de los recursos naturales y el deterioro de nuestros ecosistemas de montaña, precisamente el PIFIL tiene como objetivo la utilización del laurel de cera para la recuperación de cuencas hidrográficas debido a su condición hidrológica por estar capacitado en la regulación hídrica, ayudando al establecimiento del equilibrio, vulnerado muchas veces por la acción del hombre, que causa erosión de los suelos, disminución de los caudales de agua y contaminación.

## 6. DISEÑO METODOLOGICO

Para alcanzar los objetivos propuestos en esta investigación, se empleó el paradigma cualitativo, ya que permitió científicamente abordar temas relacionados con costumbres, símbolos, valores y tradiciones, entre otras, que son el reflejo de la realidad social y cultural que se propuso investigar en las familias explotadoras del laurel de cera en la vereda Aguadas, municipio de San Pablo, departamento de Nariño, pretendiendo así comprender la cosmovisión de las comunidades como resultado de la adaptación del hombre a su entorno y viceversa, donde la lógica, las emociones, los pensamientos y los sentimientos juegan un papel vital, dentro de la realidad social inmersas en la naturaleza.

La definición que proporciona Mireya Uscategui en su libro Investigación cualitativa, se refiere a que ésta "puede definirse como el estudio de los fenómenos sociales y humanos a partir de los significados de sus propios actores y propósito de lograr su comprensión, interpretación y/o transformación"<sup>17</sup>. Para llevar a cabo el estudio de los fenómenos sociales el investigador debe ser parte de esa realidad interactuando directamente con la gente, mediante observaciones continuas y diálogos informales con el fin de profundizar, comprender e interpretar las particularidades de su modo de vida cargado de "significados que los actores sociales le asignan a sus acciones"<sup>18</sup>

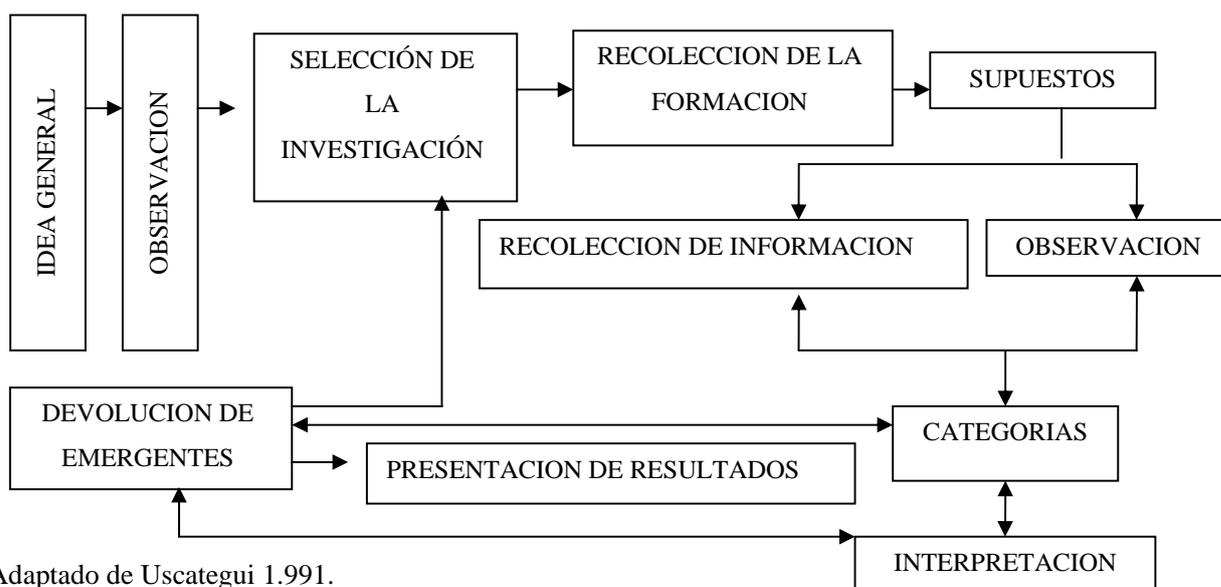
---

<sup>17</sup> USCATEGUI, Mireya. Investigación Cualitativa. Pasto: VIPRI, 1.991. P. 61.

<sup>18</sup> Ibid. 61.

Además del beneficio de la investigación cualitativa sobre la interacción directa con la fuente al introducirse como parte de la realidad, otra de las bondades de este paradigma es la flexibilidad de su metodología ya que en cualquier momento del estudio el investigador puede retroceder a una fase anterior. Es decir, no obedece a un esquema lineal puesto que la recolección de información se realiza de manera repetida y en cualquier momento de la investigación, al igual que la sistematización de dicha información o la extracción de las categorías para la posterior interpretación y devolución de emergentes. Por su carácter maleable los pasos o fases pueden darse en desorden, es decir, que por ejemplo, el investigador puede replantear las categorías al mismo tiempo de realizar la recolección de la información, o con la devolución de emergentes replantear las categorías, o también elaborar nuevas categorías a partir de la recolección de la información. Para dar una idea del procesos de investigación en el paradigma cualitativo se elabora el presente flujograma.

**FIGURA No 4. PROCESO DE INVESTIGACIÓN CUALITATIVA**



Los resultados obtenidos dependen mucho de la audacia del investigador para aplicar los instrumentos de recolección de la información que deben obedecer a los criterios de validez. El tema de la validez en el paradigma cualitativo requiere de más cuidado que en el paradigma cuantitativo puesto que para este último, los procesos matemáticos y estadísticos miden la confiabilidad y veracidad del estudio, mientras que los datos arrojados por lo cualitativo obedecen a categorías y conceptos extraídos desde el significado dado por los mismos actores sin ser reducidos únicamente a porcentajes.

Como se trata de que el investigador haga parte del sentido común de los actores, es importante que el estudioso intente ganar la confianza de la comunidad, solo así se tendrá la certeza de que la información recogida no obedezca a manipulaciones, engaños o conceptos erróneos. De la confianza que pueda ganar el investigador parte el éxito de alcanzar los objetivos planteados, al igual que de la certificación y existencia de los datos como lo menciona Mireya Uscategui en su libro ya citado.

En el flujograma que se ha expuesto se trató lo referido a la devolución de emergentes, parte importante en el tema de la validez, puesto que se pone a consideración de los actores sociales la interpretación hecha por el investigador para que ellos mismos den el fiat de lo interpretado, que contiene el criterio del investigador al no poder separar su modo de pensar con la realidad de actor.

Otro punto importante en la validez es la selección de los actores puesto que estos deben cumplir con las necesidades de la investigación.

Dentro del paradigma cualitativo encontramos el enfoque interpretativo “como dice su nombre trata de interpretar las creencias, conducta, interacciones y las significaciones”<sup>19</sup> de los fenómenos socioculturales que se desarrollan en los conglomerados humanos.

Lo esencial para esta investigación fue apoyarse de este tipo de enfoque, ya que se pretendió develar los significados que los actores sociales le han conferido a las manifestaciones socioculturales que se han construido a lo largo de las interacciones sociales, para ser traducidos a criterio del investigador a través de la descripción y explicación.

Permite conocer la subjetividad de los actores y el sentido que tienen las acciones sociales que han formado parte de su cosmovisión como reflejo de una serie de valores, creencias, costumbres entre otros que conforman la estructura sociocultural de los individuos.

Por tal una investigación sociocultural como ésta debe apoyarse del enfoque interpretativo ya que como se expresa anteriormente se pretende interpretar y comprender las manifestaciones socioculturales que han surgido en torno al laurel de cera, para las familias de la vereda Aguadas, que por tener tradición en la explotación del arbusto poseen un bagaje histórico que ha contribuido a la construcción de una propia cosmovisión.

El método a emplearse para desentrañar, profundizar e interpretar, descubrir y analizar para comprender el sentido subjetivo de ese fenómeno social será el etnográfico.

---

<sup>19</sup> BRIONES, Guillermo. La Investigación Social y Educativa. Bogotá: Convenio Andrés Bello, 1.995. p.106.

La principal tarea del método etnográfico para Briones “consiste en captar la cultura de un determinado grupo natural de personas, por lo tanto se interesa por sus valores, creencias, motivaciones, anhelos, formas de conducta, formas de interacción social”<sup>20</sup> se partirá desde dentro del grupo con la visión de los mismos actores para alcanzar la interpretación y comprensión acerca del sentido que ellos mismos le dan a "las cosas, a las relaciones con otras personas a la situación en las cuales viven, como también los sentidos tácitos que empleen en el diario vivir"<sup>21</sup> es decir a su entorno sociocultural cuyas raíces se encuentran en una historia que se ha construido alrededor de la explotación del laurel de cera.

El pretender sacar de lo oculto los sentimientos, emociones, perspectivas y esperanzas generados por la interacción particular del hombre con la naturaleza y sus relaciones sociales, conlleva a interpretar la cosmovisión que los habitantes de Aguadas han construido como parte de un proceso histórico, conformando un "caldo de cultivo" donde se cocinan procesos y estructuras socioculturales que la etnografía como método ha tenido la labor de desentrañar por medio de:

- ❖ La observación detallada del entorno físico y de las acciones cotidianas de los individuos.
- ❖ La descripción pormenorizada de lo observado, de actitudes y las acciones que llevan a cabo.
- ❖ Análisis y reflexión continua de lo observado y de la información que a través de las entrevistas abiertas y estructuradas se recoge en cinta magnetofónica que será de

---

<sup>20</sup> BRIONES, Guillermo. La Investigación Social y Educativa. Bogotá: Convenio Andrés Bello, 1.995. p.106.

<sup>21</sup> Ibid, p. 64.

utilidad para escuchar una y otra vez, con el fin de revivir el momento para ser complementado con lo consignado en el diario de campo, donde harán su aparición símbolos verbales y gesticulares que llevarán a interpretar el sentido que para el actor tiene la situación vivida.

- ❖ Elaboración y revisión constante de las categorías que serán dadas por la misma investigación que pueden ser alteradas o cambiadas de acuerdo a la información que se sistematiza continuamente.

Toda actitud, símbolo, signo, gesto entre otros, que surgieron de cualquier instrumento para recolección de datos fueron de utilidad para la clasificación, descripción y codificación de la información indispensable para llegar a la interpretación y comprensión del significado de los fenómenos sociales que el investigador captado y recogido desde dentro del grupo compartiendo la realidad de los actores.

Para la recolección de datos se tuvo en cuenta las fuentes primarias, es decir que mediante el diálogo de saberes los mismos actores fueron los encargados de proporcionar la información más valiosa, además de utilizar las fuentes secundarias obtenidas de la revisión bibliográfica de libros, textos, revistas, entre otros.

Se emplearon los siguientes instrumentos:

- **OBSERVACION PARTICIPATIVA:**

El investigador interactuó directamente con las personas o grupos; este instrumento fue fundamental para que el investigador haga parte de la comunidad, forme lazos de confianza en procura de ser percibido como una persona franca y honesta digna de participar en las actividades corrientes y cotidianas del grupo colaborador.

En la observación se tuvo en cuenta la aparición de signos que manifestaron conductas y creencias.

- **OBSERVACIÓN DIRECTA:**

La observación directa se realizó teniendo en cuenta las etapas del proceso de explotación del laurel de cera, como son cosecha, prensado y comercialización, los elementos y las personas que intervienen; además se observó el medio natural que rodea las diferentes situaciones, la repetición de algunos sucesos; además se tuvo en cuenta el desenvolvimiento cotidiano de las familias y las relaciones con el resto de las personas.

- **OBSERVACION NO ESTRUCTURADA:**

El investigador contó con una guía abierta y disposición de captar signos, símbolos y actitudes como manifestaciones de los fenómenos, utilizando la capacidad de admiración que todo investigador debe tener para no pasar por alto los hechos sociales.

- **ENTREVISTA ABIERTA:**

Adopta la forma de un diálogo informal como medio de conocer a los actores. En la entrevista abierta se pretende que el actor se exprese con naturalidad sin temor a decir lo que piensa o siente, puesto que toma la forma de una conversación amistosa.

- **ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA:**

Sin dejar de ser un diálogo informal el investigador mantuvo presentes puntos principales entorno a los cuales giro la "charla", donde el actor manifestó libremente su sentir. La entrevista fue un medio para complementar la observación puesto que se pudo captar sentimientos de admiración, tristeza, alegría que sumados a la expresión corporal aportaron mayor información para ser descrita, interpretada y comprendida.

- **HISTORIAS DE VIDA:**

Se pretendió escudriñar el pasado de las personas para analizar sucesos, hechos, situaciones, vivencias y experiencias es decir realizar biografías amplias donde los recuerdos suministren información sociocultural susceptible de ser interpretada.

- **ENCUESTA:**

Se realizó preguntas estructuradas y abiertas para recoger información general de la situación familiar de los habitantes de la vereda. Esta información de apoyo fue útil para identificar la situación general de los actores.

**• DIARIO DE CAMPO:**

Útil para consignar las impresiones inmediatas del investigador sobre el fenómeno investigado. Fue un elemento de apoyo en la interpretación de los resultados puesto que se tomo nota en detalle sobre el tiempo, entorno físico, repetición de los hechos, de los actores sociales y de su vida cotidiana y sociocultural. En este trabajo se utilizó grabaciones magnetofónicas, gráficas, mapas y fotografías.

**6.1 MUESTRA**

Para la investigación cualitativa la escogencia de los informantes es de vital importancia puesto que deben cumplir con ciertas características.

Para conseguir los objetivos propuestos por este estudio sociocultural se tuvo en cuenta primero la escogencia del municipio, que aunque ya se mencionó es San Pablo, por ser una de las regiones de Nariño donde el PIFIL ha hecho mayor presencia con respecto a los estudios y talleres acerca del laurel de cera determinándose la necesidad de recurrir a estudiar la dimensión sociocultural para complementar sus investigaciones.

Aguadas es una vereda ubicada al oriente del municipio de San Pablo, corresponde al corregimiento de Briceño cuenta aproximadamente con 47 familias con fuertes lazos de consanguinidad. La razón principal de haber escogido esta vereda se debe a la información dada por las investigaciones del PIFIL sobre la explotación del laurel de manera tradicional,

es decir, los conocimientos para el proceso de extracción de la cera han sido transmitidos a través el tiempo, conservado un modo de extracción particular que se conserva hasta nuestros días; no siendo el caso de otras veredas que aunque se extrae la cera no lo han hecho con la misma continuidad y entrega como las familias de Aguadas.

De esas 47 familias que integran la vereda se tuvo como informantes claves a 2 en especial que por conocimiento del PIFIL y la UMATA de San Pablo se sabe que explotan laurel.

Las 2 familias que conformaron la unidad de trabajo inicial sirvieron de enlace para conocer e integrar a la investigación a las 5 familias restantes que cumplieron con el carácter del estudio, obteniendo un total de 7 familias que correspondieron al universo total para esta investigación puesto que en este momento se encontró saturada la información.

Del estudio se extrajo unas categorías alrededor de las cuales se elaboró unas preguntas que ayudaron a profundizar la investigación para lograr una mayor claridad a la hora de alcanzar los objetivos. A continuación se muestra las categorías y las preguntas que se emplearon.

**CUADRO No 4. CATEGORÍAS Y PREGUNTAS ANALÍTICAS.**

<b>CATEGORIAS</b>	<b>PREGUNTAS ANALITICAS</b>
<b>ETAPA DE COSECHA</b>	<p>¿Cómo se realiza?</p> <p>¿Hace cuánto tiempo cosecha?</p> <p>¿Qué tiempo emplea en la cosecha?</p> <p>¿Quién o quienes intervienen en la labor de la cosecha?</p> <p>¿Cómo es la adquisición de terrenos para la cosecha?</p> <p>¿Poseen terreno propio para la cosecha de laurel?</p> <p>¿Qué motivación impulsa a cosechar?</p>
<b>ETAPA DE PRENSADO</b>	<p>¿Cómo es el proceso de prensado?</p> <p>¿Qué tipo de prensa emplean?</p> <p>¿Cuánto tiempo emplea?</p> <p>¿Quién o quienes intervienen?</p> <p>¿Qué materiales se utilizan?</p> <p>¿Cuál es la ubicación de la prensa?</p> <p>¿Qué actitudes se generan en la etapa del prensado?</p>
<b>ETAPA DE COMERCIALIZACION</b>	<p>¿Quién o quienes se encargan de la comercialización de la cera?</p> <p>¿Qué significa la cera como un producto de trabajo?</p> <p>¿Cuál es el rendimiento en arrobas?</p> <p>¿Con quién comercializan?</p> <p>¿Cómo es el proceso de comercialización (forma de pago)?</p>
<b>LABOR FAMILIAR</b>	<p>¿Qué labor desempeña el padre?</p> <p>¿Qué labor desempeña la madre?</p> <p>¿Qué labor desempeña los hijos?</p> <p>¿Qué labor desempeña las hijas?</p> <p>¿A partir de que edad inicia la explotación del laurel?</p> <p>¿Quién interviene más en el proceso de explotación del laurel?</p>

<b>VISION HISTORICA</b>	<p>¿Cuánto llevan trabajando el laurel?</p> <p>¿Quién enseñó acerca de la cosecha y extracción de la cera?</p> <p>¿Cómo llegó la prensa que se utiliza para la extracción de la cera a la vereda?</p> <p>¿Quién introdujo la prensa en la vereda?</p> <p>¿De qué lugar provino la prensa?</p> <p>¿Qué leyendas, costumbres y tradiciones se han forjado entorno al laurel de cera?</p>
-------------------------	--

Fuente: Esta investigación, 2000.

## **7. HISTORIA**

### **7.1 PRIMITIVOS POBLADORES:**

El actual municipio de San Pablo fue un asentamiento Quillacinga. En esta zona se han encontrado hallazgos de arte rupestre y de fabricación de monolitos. Su división social no presentaba una diferenciación de clases puesto que no existía la propiedad privada sobre los medios de producción, aunque sí una jerarquía. Su organización sociopolítica se soportaba en cacicazgos, con división social del trabajo, dedicado a las prácticas agrícolas que alcanzaron la etapa cultural del formativo medio, debido a lo avanzado de la técnica. Vivieron en bohíos elaborados casi del mismo material con que se construyen las casas campesinas, hoy en día, de bahareque y barro. Sus vestidos eran mantas elaboradas en cabuya y los “maures” que eran utilizados para cubrir el sexo de los hombres.

En la zona de Aguadas tuvieron asentamiento los quillacingas o “nariz de luna”, que llevaban este nombre por el culto que le ofrecían a la luna. Los habitantes de la vereda afirman haber encontrado un sin número de entierros o guacas llenas de oro y vasijas de diversas formas alusivas a esta cultura.

## **7.2 HISTORIA DE LA VEREDA:**

“La Aguada” o “Aguadas” surge como muchas poblaciones de Colombia a partir de la colonización de territorios, donde las familias establecen un hogar construyendo sus viviendas con materiales extraídos de la misma naturaleza como la madera y la caña brava para el techo, el barro para las tejas y las paredes de la vivienda.

Apelando a los recuerdos bastante sumergidos en la memoria de los “mayores” se pudo establecer que las primeras personas que habitaron Aguadas fueron Asiano Muñoz y su esposa Domitila Muñoz, Cruz Eloi Burbano y Ofelia Muñoz, con sus hijos Parmenides y Concepción, cuyas procedencias no se sabe exactamente, pero se afirma que pertenecían a veredas cercanas. La descendencia del apellido Muñoz ha permanecido en su mayoría a diferencia de la familia Burbano cuyos descendientes han emigrado estableciendo su hogar en otras veredas.

De acuerdo a la dinámica de la población las familias originarias de veredas del Cauca y de municipios de Nariño, fueron poblando paulatinamente la vereda estableciendo su descendencia y creando lazos de parentesco con los ya originarios de Aguadas, esa mezcla de migraciones han conformado apellidos que se encuentran hoy en día como: Perafán, Ortiz, Ñañez y Beltrán entre otros.

Muchas de las veredas de San Pablo han extraído su nombre de acuerdo a características naturales como es el caso del Guayabo, proviniendo de guayaba como un elemento que por

su abundancia mereció el nombre del asentamiento, también el sitio llamado el Cabuyal haciendo relación a la cabuya, para el caso de Aguadas o la Aguada los primeros habitantes bautizaron su territorio de esa manera de acuerdo a su toponimio que hace relación a lo más representativo que se encontraba en esa tierra, que eran dos lagunas, proviniendo el nombre del elemento agua.

Además de la denominación de la vereda, históricamente los habitantes de Aguadas han construido una serie de leyendas por vivir rodeados de naturaleza, como es el caso de la laguna encantada, responsable también del nombre de la vereda; el guando y el duende entre otras; estas historias exigen de las personas un grado máximo de obediencia para el cuidado y conservación de su medio físico natural, principios que al ser violados implican algún tipo de sanción que permanece en la imaginación de las personas, pero que se materializa de alguna manera como un juego de la percepción debido al temor que infunde la infracción de la norma.

La leyenda de la laguna encantada refiere a una pequeña laguna que tenía un árbol en su centro, rodeado de bosque, era una especie de santuario que por lo exuberante de su vegetación era muy difícil encontrar el sendero de salida, poniendo en aprietos a la persona que se arriesgue a entrar para perturbar sus aguas o talar para conseguir leña.

*“Entonces la gente comenzaba a dar vueltas y como eso era como una ciudad se perdía la gente, no sabía a donde salir; allá les tocaba que amanecer. En su centro había un árbol y ese todavía está ahí”.*

El guando hace relación a un ataúd lleno de huesos humanos que se le aparece como encantamiento a aquellas personas que matan a las aves, se cuenta que el guando fue un hombre que no respetaba a la naturaleza, por eso se convirtió en un esqueleto sin haber muerto, éste se presenta para recordar que si alguien atenta contra la naturaleza esta provocando su propia destrucción.

El duende es la más común de las leyendas en muchas partes de Nariño, en Aguadas se piensa del duende como un ser de carne y hueso que enamora con su música de tambor, flauta o presentes, para llevarse a las personas que pescan en las aguas del río cerca de las 6 de la tarde :

*“Dicen que es pequeñito, feo, con sombrero, narizón, se me hace verlo con un sombrero bien grande como el del finado Otoniel de tres puntas, con los pies para atrás”.*

Existen duendes y duendas que encantan a sus víctimas mujeres y hombres respectivamente, para lo cual el único remedio es que la persona hechizada contraiga nupcias lo más pronto posible para liberarse del encantamiento.

*“Si es hombre, pues tiene que buscar mujer para dormir con ella, para que la duenda se le corra”*

Muchas de las personas que habitan Aguadas son supersticiosas dando crédito a leyendas como la de la bruja, la vieja, la turumama, entre otras, cuyas moralejas pretenden el cumplimiento de alguna norma exigiendo por ejemplo no beber en exceso o no desobedecer a los padres, atemorizando a las personas con la idea de la “aparición”.

## **8. UBICACIÓN Y CARACTERIZACION DE LA ZONA SUJETA A INVESTIGACION**

Para ubicar a los lectores en el medio geográfico dentro del cual se realizó esta investigación es importante mencionar aspectos acerca de la localización, relieve, clima, además de aspectos como salud, educación, servicios públicos, entre otros, que caracterizan el entorno dentro del cual se desenvuelve la población de Aguadas.

### **8.1 LOCALIZACION GEOGRAFICA**

El municipio de San Pablo se ubica al norte del departamento de Nariño, limita al norte y al oriente con el departamento del Cauca, al sur con los municipios de la Cruz y Colón al occidente con el municipio de la Unión y el departamento del Cauca. (Ver mapa No. 3 )

La vereda Aguadas pertenece al corregimiento de Briceño, que junto con los corregimientos del Chilcal, la Chorrera y Especial conforman la totalidad del municipio de San Pablo, con sus respectivas veredas. Aguadas se ubica al oriente del municipio de San

Pablo, limita con las siguientes veredas: al norte con Francia, al oriente con el Mesón, al sur-occidente con Robles y la Florida. (Ver mapa No. 4)

## **RELIEVE Y GEOMORFOLOGIA**

El municipio de San Pablo es “tierra de cordillera de relieve montañoso, con algunas zonas planas y escarpadas. Suelos de influencia variable de cenizas o depósitos volcánicos, superficiales, moderadamente profundos, bien drenados, de fertilidad baja a moderada, susceptible a procesos erosivos” (Plan Indicativo de Desarrollo: 1994-2000, 14).

De acuerdo al PID en el municipio de San Pablo los suelos se han dividido en clases agrológicas que se refiere a la agrupación de terrenos con usos similares para seleccionar alternativas de uso y manejo del suelo, Aguadas se encuentra ubicada en la zona agrológica de clase VII, que se caracteriza por tener suelos originados en cenizas volcánicas, pendientes mayores de 50%, de baja fertilidad, buen drenaje y alto contenido de materia orgánica.

### **8.2 CLIMA**

El municipio de San Pablo se encuentra entre los 1.300 y 3.000 m.s.n.m aproximadamente, presentando dos clases de clima, medio y frío. La vereda se encuentra en la región latitudinal fría, con una biotemperatura de 6 a 12 grados °C.

### **8.3 VEGETACION E HIDROGRAFIA**

El municipio de San Pablo, según PID 1994-2000, tiene una formación vegetal de dos clases: Bosque secundario: se distingue por haber sido intervenido o es transitorio entre el bosque sucesional pionero y el bosque climax, se encuentra entre otras especies: Carbonero

(*Albizzia carbonaria*), cedro (*cedrela*), poroto (*Erythrina edulis*), higueron (*Ficus sp*), balso (*Ochoroma lago pus*), guayaba (*Psidium guajaba*), motilón silvestre (*Frezziera canescens*), arrayán (*Myrcia popayanensis*), entre otros.

Bosque sucesional pionero: conocidos como rastrojos altos, se encuentra: higerilla (*Ricinus comunis*), borrachero (*Datura alaborea*), guarango (*Tara spinosa*), laurel de cera (*Myrica pubescens*), entre otros.

En cuanto a la hidrografía el río principal es el Mayo, además de contar con 6 microcuencas que forman parte de la subcuenca del río Mayo que son: Bateros, Francia, las Palmas, el Alto, el Purgatorio, la Chorrera y el Almorzadero. La microcuenca de Francia abastece el acueducto de Aguadas y el de las veredas de Yunguilla, Lagunitas, el Chilcal, el Agrado y el Mesón.

## **8.5 SALUD**

El municipio de San Pablo cuenta con el hospital San Carlos, ubicado en el casco urbano. Atiende a un 52% de la población rural. En la parte rural se cuenta con puestos de salud en la vereda Bateros y Briceño. Los habitantes de la vereda Aguadas son atendidos por el puesto de salud de Briceño el cual cuenta con: un médico rural, un auxiliar de enfermería y un promotor de saneamiento que labora también en el hospital del municipio. Las enfermedades de gravedad se atienden en el hospital del municipio o son remitidos al hospital de la Cruz.

Las enfermedades más frecuentes en los moradores de la vereda son: infecciones respiratorias, parasitismo, hipertensión, gastrointestinales además, la situación se agudiza por las dietas alimenticias inadecuadas con una presencia alta de carbohidratos.

Para recurrir a una atención más especializada como cirugías o especialistas las personas están vinculadas a E.P.S (s) como UNIMEC y CONDOR, algunos han sido beneficiados por el IVA SOCIAL que es un programa estatal que destina recursos para la atención en salud de personas de bajos recursos económicos, quienes reciben atención en hospitales de Pasto o Cali, según sea el problema a tratar.

## **8.6 EDUCACION**

Según el PID 1994-2000 el número de escuelas que posee el municipio son 33, donde acuden 1.386 alumnos, con 76 profesores, la vereda está servida por una escuela, donde laboran 3 docentes, cuenta con el servicio de restaurante escolar, apoyado por el I.C.B.F, y el aporte de una módica cuota en dinero por parte de los padres. La misión del restaurante es atender los casos de desnutrición y de proporcionar alimentación a los niños que residen a mayores distancias. La infraestructura de la escuela se encuentra en mal estado ya que los pisos de ésta son un peligro para el bienestar de los estudiantes. Para prever accidentes se imparte clases en la gallería, instalación donde se ha adecuado algunas mesas y sillas, no siendo el lugar más adecuado.

Para los menores de 7 años existe un hogar comunitario dirigido por el I.C.B.F cuya misión es además proporcionar el desarrollo físico, psicológico y social de los infantes, atender los casos de mal nutrición con una alimentación balanceada.

## **8.7 SERVICIOS PUBLICOS**

De las 42 veredas que existen en el municipio, solo 12 poseen acueducto, la cobertura del acueducto en la vereda Aguadas es del 40%, abasteciéndose de agua a través de la microcuenca de Francia, este no tiene tratamiento periódico de cloración, lo que puede ser la causa de las enfermedades intestinales.

La vereda no posee alcantarillado, razón por la cual la disposición de excretas se realiza en inodoro aunque sus desechos van a campo abierto, lo que aumenta los problemas de salud que afectan mayormente a la población infantil.

El servicio de energía eléctrica se empezó a prestar a partir del año de 1.994, hoy en día tiene una cobertura del 100% en la vereda Aguadas. El servicio de telefonía lo proporciona Telecom ubicado en el corregimiento de Briceño.

Para el acceso hacia la vereda se pueden utilizar 2 vías, la una es por carretera destapada a una hora del casco urbano pasando por los sitios del Chilcal, Cabuyales, Briceño y Aguadas; la otra a media hora de camino por carretera destapada, en muy mal estado, pasando por el Chilcal hacia Robles y de ahí hacia Aguadas, esta vía era un camino no carretable.

El día de mercado se realiza los días sábados, donde confluyen habitantes de las distintas veredas de San Pablo, además de otros municipios del departamento de Nariño y del Cauca, que venden productos alimenticios, vestidos y artículos de uso secundario. La gente de la vereda aprovecha el día sábado para hacer remesa que consiste en panela, arroz, algunas legumbres, hortalizas o para hacer alguna llamada aprovechando el servicio telefónico de Telecom.

## **8.8 ASPECTOS ECONÓMICOS**

La vocación agropecuaria del municipio de San Pablo se refleja ante todo por la mayoría de habitantes concentrados en la parte rural, de manera general se podría afirmar que los cultivos predominantes en el municipio según la URPA son: frijol, alverja, olloco, tomate de mesa, maíz y papa, como cultivos transitorios; como cultivos semipermanentes encontramos el café, caña, plátano, fique, yuca y achira. De lo anterior se puede afirmar que el maíz es el producto más sembrado en el municipio seguido por el café y el menos sembrado es el olloco. El caso de Aguadas es el mismo que se presenta a nivel municipal puesto que el producto más sembrado es el maíz, que en su mayoría no es comercializado sino que se dedica al consumo familiar, al igual que otros productos como son alverja, achira, olloco, frijol, papa y cilantro entre otros.

En cuanto a la explotación ganadera hay en el municipio ganado de leche, ganado de carne, ganado porcino, aves, cuyes, equino y piscicultura. En la vereda lo que predomina es la crianza de cuyes y gallinas. Al igual que en la mayoría de las viviendas rurales la

manutención de los cuyes es por sobras de comida y con pasto de tipo kikuyo, que ayudan al engorde de los animales; las gallinas están presentes en todas las viviendas, se utiliza para abastecerse de algunos huevos en gallineros improvisados, se las alimenta de preferencia con maíz. La carne de estos dos animales se consume en ocasiones especiales como bautizos, primeras comuniones y confirmaciones. Algunas personas que poseen cabezas de ganado lechero fabrican quesos que los venden en la misma vereda.

Los ingresos captados en su mayoría por jornal ayudan únicamente a la familia a sobrevivir, por lo que tienen que buscar otras fuentes de ingresos como por ejemplo la extracción de la cera de laurel y la elaboración de bolsos de cabuya, para ser vendidos a un intermediario por aproximadamente \$500 y el cultivo de amapola no como fuente de enriquecimiento sino de medio para obtener lo necesario para su alimentación, vestido y otras necesidades básicas.

## **8.9 TENENCIA DE TIERRA**

De acuerdo con los datos proporcionados por URPA, el mayor porcentaje de predios se encuentran en el rango de menos de 1 a 3 hectáreas demostrando la predominancia del minifundio, que es el caso la vereda, cuya causa entre otras, es la partición de los predios por herencia; una pequeña porción de tierra es empleada para la agricultura que no proporciona buenos ingresos para las personas, puesto que lo cultivado generalmente es para el consumo diario y el excedente en dinero producto de los jornales trabajados se lo emplea para agregarle a la dieta granos como arroz, panela y café en grano. Estos

elementos son los que caracterizan a una economía de subsistencia que no generan capacidad de ahorro contribuyendo a la pauperización.

## 9. ASPECTOS SOCIALES EN AGUADAS

La población total del municipio de San Pablo según censo de 1.993 es de 18.609 habitantes, de los cuales el 78% se encuentran en el área rural, con predominancia de población femenina, según datos extraídos por el DANE, la población de la vereda Aguadas es de aproximadamente 245 habitantes y con un total de 47 viviendas, con un promedio de 5 personas por vivienda.

En una vereda según Fals Borda se presentan “muchos casos de mutualidad y de interés social, en su mayoría las familias forman especies de grandes parentelas en que pueden descubrirse circuitos más reducidos”<sup>22</sup>.

Aunque la aplicación del término parentesco no puede tener una definición exacta para todas las comunidades, si tiene que ver mucho con la filiación, alianza y descendencia, “La estructura de parentesco es una red de vínculos de sangre y de alianza destinada a establecer relaciones de solidaridad entre los grupos, regulando las relaciones y actividades de sus miembros”. La descendencia “se refiere a la filiación culturalmente establecida por uno o ambos padres y designa, pues, el conjunto de reglas que determinan el tipo de lazos entre los individuos, fundados en el hecho de ser socialmente reconocidos como nacidos unos de los otros”<sup>23</sup>.

---

<sup>22</sup> FALS BORDA, Orlando. Historia de la Cuestión Agraria en Colombia. Bogotá: Carlos Valencia Editores, 1982. p.46.

<sup>23</sup> MUÑOZ, Jairo. Antropología Cultural Colombiana. Bogotá: Unisur, 1.999. p. 70.

Entendemos por filiación un vínculo creado por el nacimiento, pero que varía con el sistema de parentesco, la filiación puede ser unilateral, bilineal o indiferenciada. El sistema de alianza puede ser por endogámia y por exogámia, entendiendo por endogámia elegir al cónyuge dentro del clan o del linaje y por exogámia elegir al cónyuge fuera del grupo.

En la mayoría de los casos la consanguinidad coincide con el parentesco, es decir, los lazos o vínculos se generan por una cuestión biológica (genética) aunque el parentesco es más una cuestión sociológica, ya que es una abstracción producto de las relaciones sociales es decir, que además de los elementos que los conforman (filiación y consanguinidad) este puede referirse a vínculos no necesariamente consanguíneos es decir se le puede llamar primo al vecino sin necesidad de ser el hijo de tu tía.

Aguadas es una vereda con una gran parentela ya que el apellido predominante en las familias es Muñoz:

*“Somos toditos de la misma familia como decir el tío Lorenzo, más allacito la tía Eufracia, más acacito vivía el tío Clodomiro, allá bajito vivía la tía Faustina o sea la mamá de él y así se van los hijos, la hermana de él vive aquí arribita doña Veneda que también sabe ir a coger laurel, somos primos hermanos toditos somos la misma familia, todos pero lo que se dijo todos ”*

Los “Aguados” como así mismos se refieren en tono jocoso corresponden a una familia extensa donde sus miembros poseen diversos grados de parentesco, conformando familias nucleares que de generación en generación han transmitido formas de vida y han adaptado nuevas de acuerdo con la dinámica del tiempo y del espacio.

Para acercarnos al sistema de parentesco de los habitantes de la vereda se ha elaborado un árbol genealógico como una parte descriptiva de los aspectos sociales, partiendo de la familia nuclear, iniciada con la unión de Domitila Muñoz y Asiano Muñoz considerándola a esta pareja importante debido a que las familias que colaboraron con esta investigación son descendientes de esta unión conyugal con filiación “común”, que es la que se presenta en la mayoría de las familias, destacándose más adelante como egos o puntos de atención debido a su importancia para este estudio. (Ver figura No. 3)

Los hijos de esta unión matrimonial crearon vínculos con personas de la misma vereda pero de diferente consanguinidad y con personas que poco a poco iban asentándose en el territorio provenientes de veredas cercanas, conformando hasta hoy cinco generaciones, desde los abuelos hasta los tataranietos, y comprendiendo aproximadamente desde 1.900 a 1.990 en adelante que corresponde a la descendencia de la quinta generación.

El árbol genealógico inicia con tres uniones. La primera como ya se mencionó es el matrimonio entre Domitila Muñoz y Asiano Muñoz los cuales tuvieron seis varones y tres mujeres, conformando una familia nuclear con un número considerable de hijos e hijas como aquella característica muy particular en los matrimonios antiguos, donde la descendencia era determinada por la voluntad divina dejando en las manos de Dios la bendición de procrear.

De esa segunda generación hoy en día existen tres hijos que se asientan en la vereda con la mayoría de su descendencia, que son: Eufracia Muñoz y su esposo Asael Ñañez, Emiliano Muñoz y su esposa Rosa Ñañez y Lorenzo Muñoz y su esposa Aura Ortiz. Esta última unión es importante para esta investigación puesto que Aura como originaria de la vereda el Mesón aprendió todo lo concerniente al laurel de cera de su padre Aníbal Ortiz y a su vez enseñó lo aprendido a sus hijos e hijas.

Los otros seis hermanos que son: Marceliano Muñoz, Moises Muñoz, Clodomiro Muñoz, Ismenia Muñoz, Roberto Muñoz, Faustina Muñoz dejaron su descendencia en Aguadas.

Moisés Muñoz y su segunda esposa Julia Beltrán tuvieron 6 hijas una de las cuales es Ermeliza Muñoz quien colaboró con esta investigación por ser laurelera hace 12 años, haciendo parte a su familia en el proceso de explotación del laurel de cera.

Faustina Muñoz hija también de Domitila y Asiano contrajo nupcias con Jesús María Muñoz quienes tuvieron seis hijos, dos hombres y cuatro mujeres de las cuales tres han trabajado en la explotación de laurel de cera, Ellas son Veneda Muñoz, Matilde Muñoz y Teresa Muñoz ya fallecida, cuyos hijos corresponden a la cuarta generación así: La primera laurelera tiene seis hijos de los cuales conviven con ella tres, quienes son: Isaura Muñoz, Uriel Muñoz y Libio Muñoz que han recibido la enseñanza de su madre con respecto al laurel de cera que trasciende a sus tres nietos hijos de Isaura.

Matilde Muñoz viuda al igual que la anterior tiene cinco hijos de los cuales viven con ella tres: Olmedo, Leonardo y Julio que intervienen en la explotación del laurel ayudando a su madre. El cuarto hijo es Angel Burbano que con Fredemira Muñoz conforman un núcleo familiar aparte explotando laurel de cera junto con sus cinco hijos y Carmen Burbano la única hija de Matilde que también conforma una familia aparte con su cónyuge y dos hijos.

Teresa Muñoz la otra hija de Faustina quién fue la pionera de la explotación de laurel de cera en Aguadas en los últimos 12 años, tuvo siete hijos, cinco varones y dos mujeres, quienes a pesar de conocer el manejo del arbusto, no continuaron con su explotación después de la muerte de la madre. Los otros dos hijos de Faustina y Jesús María son Franuel casado con Carmen Bolaños y Mesias casado con Ceferina Ñañez, quién es la

otra laurelera que durante mucho tiempo a explotado laurel de cera transmitiendo sus conocimientos a sus hijos y nietos. Ceferina Ñañez era hija de Aquilino Ñañez y Satoria Ñañez, esta última extraía laurel de cera por cuenta de las enseñanzas de su madre Ana María Ñañez que fue esposa de Isaias Muñoz y después contrajo matrimonio con Jesús María Ñañez.

A la descendencia de Isaias Muñoz y Ana María Ñañez pertenece Rafael Muñoz que enseñó la labor de explotación del laurel a su esposa Carmen Ñañez y a sus hijos.

Este inmenso grupo de parientes evidenciado en los lazos genealógicos que se han presentado, conforman el linaje de la familia Muñoz que no se ha constituido como un matriarcado o patriarcado, puesto que el sistema de herencia y la instalación del hogar no depende del género dominante sino de la capacidad económica y las garantías para la sobrevivencia, es decir que el heredar depende de las propiedades que representan un valor distribuyéndolas de la manera más equitativa que ellos consideren, la instalación del hogar es diferente a lo dado en los clanes donde el matriarcado o patriarcado reglamenta el lugar de vivienda de la pareja recién casada no siendo este el caso de Aguadas puesto que el hogar se instituye de acuerdo a la conveniencia económica.

Aunque sí se evidencia la actitud machista alimentada por las mujeres, reflejada en la subvaloración de la mujer, condenándola desde su crecimiento fetal como “retraída” y “poco arriesgada”, en antagonismo con los hombres debido a los pocos movimientos en el

vientre, ello trasciende hasta su madurez al considerarla como una persona estancada poco dada al cambio, al predestinarle como únicos roles el ser madre y esposa.

*“La mujer no es mucho, hasta después es más apagada”*

La mujer es sumisa, trabajadora, es responsable de la crianza de sus hijos, el trabajo en ellas es propio de su naturaleza puesto que han trabajado desde muy niñas en los quehaceres del hogar, son sinceras, tienen buen humor y sus hijos poseen un fuerte lazo materno para con ellas; mientras el hombre es ambicioso de poder y riqueza, no es muy afecto a los compromisos sentimentales, aficionados al deporte, también poseen buen humor y son orgullosos de su fuerza física sinónimo de hombría.

Por existir una gran parentela entre los habitantes de Aguadas es muy evidente la solidaridad al interior del gran grupo familiar y con los vecinos, manifestándose en tradiciones como la de la “teja vestida” como una representación lúdica de la unión y solidaridad que consiste en la colaboración que se presta a la pareja de cónyuges que ha terminado de construir las paredes de la casa y al levantar la estructura del techo se dispone a “techar” con teja de barro su vivienda. Los vecinos y amigos llevan cada uno una teja adornada con cintas de colores o pintada, reuniendo una considerable cantidad que alcanza para cubrir la casa, se nombran madrinas que son las mujeres encargadas de armar el techo. Madrinas, vecinos y amigos llevan junto con la teja regalos como cigarrillos, aguardiente, dulces, comida entre otros, para después de terminada la labor se dispone la celebración o “rumba” como la llaman, con todos los asistentes al evento.

La hospitalidad con los forasteros aflora de una manera natural cuando se los invita a rodear el fogón de leña como lugar de encuentro fraterno mientras se preparan los alimentos y al momento de ser consumidos.

Como muchas veredas además de la característica parentela también es muy habitual encontrar a la partera que en Aguadas es desempeñada por una de las laureleras quién es Veneda Muñoz, contando hoy con 60 años ha recibido a muchos de los neonatos de la misma vereda y de las cercanas. La partera o comadrona es encargada además de diagnosticar embarazos, arreglar la mala posición de los fetos, tratar los estados preabortivos y enfermedades propias de las mujeres.

Veneda además de lo anterior hace las veces de curandera o yerbatera, también fabrica remedios con hierbas específicas para determinadas enfermedades realizando infusiones que alivian a la persona.

*“Para la fiebre se utiliza el “jacer chiquito”, “jacer grande”, la violeta, la mora, el botoncillo, la malva de la pequeña y de la grande, linaza, todo eso una sola pócima”.*

La utilización de las plantas como remedios para la curación de enfermedades hacen parte de la medicina popular influenciada en parte por los conocimientos y creencias de los indígenas, cuyo saber y conocimientos ancestrales aportan de alguna manera a la medicina que hoy se la conoce como homeopatía. Los conocimientos de Veneda no provienen directamente de un legado indígena sino de una comunicación sobrenatural en un sueño,

donde una amiga ya muerta cuyo oficio era yerbatera se le presentó en un sueño a través del cual le legó todo su saber y sus secretos.

*“Ella es muerta, y en el sueño me dijo: hombre recibí todos los remedios del mundo y me habló de su utilización, a mi nadie me ha enseñado”.*

En Aguadas esta medicina popular se combina con la medicina clínica moderna, a la que se tiene acceso arguyendo que el tratamiento de la enfermedad de la una no afecta a la otra, puesto que los componentes de los “remedios” son aparentemente diferentes.

La creencia en un poder sobrenatural o “mana” entra en la esfera del animatismo, donde los individuos u objetos están cargados de esa “gracia” especial que puede curar algunas “enfermedades”, que generalmente no son de origen orgánico sino “espiritual”. El diagnóstico de enfermedades así como también su remedio depende de la cosmovisión donde las diferentes creencias determinan el modus operandi.

En Aguadas como en muchos lugares de Colombia las enfermedades de carácter espiritual que no pueden ser curadas por la medicina clínica moderna, tienen su remedio en el “curandero de espanto” como lo llama Jairo Muñoz en su libro Antropología Cultural Colombiana.

La enfermedad producida por ese ente sobrenatural ataca a la persona haciéndola enfermar y la labor del “curandero de espanto” en primera instancia es diagnosticar el mal, para lo cual generalmente se toma el pulso del “enfermo” si éste no revela fuerza en la palpitación

el diagnóstico será que la persona ha sido “asustada”. El curandero o también denominado “llamador” se encarga de devolver el espíritu al cuerpo puesto que en el “susto” a que ha sido expuesta la persona, el espíritu salió del cuerpo produciendo malestar. El remedio es producto de un sincretismo entre la medicina popular y la fe católica, es decir se combina un brebaje hecho de hierbas con oraciones, imágenes y signos propios utilizados por la religión católica.

Matilde Muñoz otra laurelera cuenta que fue asustada alguna vez por una bruja:

*“En un palo de roble que hay ahí había un potrillito, cuando voló ese animal a la mitad del camino voló como un perro de lo alto, entonces, ¡Virgen Santísima! dije yo, que me favorezca maldita cosa mala del patio de los infiernos, yo le heche la cruz y caminó, se paró ese perro en dos patas, dos para arriba y dos para abajo, entonces las dos que paró arriba ya fueron manos, estaba oscuro no estaba tan clarito, le vi unos aretes amarillos a esa mujer, entonces fue una mujer de negro con aretes bien grandes, cuando en un ratico le heche vuelta la cruz, le dije ¡Virgen Santísima! que me favorezca ¡maldita cosa mala anda al patio de los infiernos!, entonces caminó un pedacito y se perdió fue el día viernes y el día domingo me fui para donde el finado Alirio, él era llamador”.*

Los temores de las personas ante los “entes del mal”, creados algunas veces por la misma sociedad como una medida de control, juegan con la psiquis de las personas llevándolas a materializar el miedo, que con la autosugestión puede conllevar a la afloración de patologías curadas al mismo tiempo por la fe en los remedios del curandero y por supuesto fe en Dios y todo su séquito celestial.

## **10. CARACTERIZACION DE LAS FAMILIAS PRODUCTORAS DE CERA DE LAUREL**

Después de haber establecido una visión general de los habitantes de Aguadas es importante elaborar una caracterización demográfica de las familias en particular, que poseen tradición en la explotación del laurel de cera.

### **10.1 GÉNERO Y EDAD**

El determinar la composición de la población por género y edad nos proporciona un mayor conocimiento de la población investigada, acerca del número de niños, jóvenes, ancianos y el género preponderante entre otros, para encontrar aquí alguna razón por la cual el proceso de explotación de laurel de cera se da de manera particular. A continuación se muestra los datos agrupados en quinquenios etarios por género de las familias encuestadas:

**CUADRO No 5. CLASIFICACIÓN DE LAS FAMILIAS PRODUCTORAS DE  
CERA DE LAUREL POR EDAD POR GÉNERO.**

EIDADES	GENERO	
	M	F
0-4	1	3
5-9	3	1
10-14	3	1
15-19	6	1
20-24	7	3
25-29	4	1
30-34	1	1
35-39		
40-44	1	1
45-49		1
50-54	2	1
55-59		1
60+		4
<b>TOTAL</b>	<b>28</b>	<b>19</b>

Fuente: Esta investigación. 2000.

El total de población cuyo sustento proviene de la explotación del arbusto por tradición es de 47 personas, de las cuales el 60% de la población es masculina, mientras el 40% corresponde a población femenina porcentajes diferentes a los encontradas a nivel de Colombia, del departamento de Nariño y del municipio de San Pablo, donde la mayoría de la población corresponde al género femenino, dentro de ese 40% se encuentran cinco mujeres representantes de las familias investigadas que han tenido una continuidad de 12 años en la explotación de laurel de cera, sobre sus hombros recae la responsabilidad de no dejar morir la tradición en el manejo del arbusto; son ellas quienes involucran a sus familiares en esta labor aprendida de sus padres o de vecinos, quienes les han transmitido el

conocimiento sobre cosecha, prensado y usos de la cera. De las dos familias restantes, una de ellas el trabajo es compartido con el cónyuge y la otra familia ha dejado la cosecha pero su aporte acerca del pasado es muy valioso para esta investigación.

A continuación se puede observar la distribución de la población por edad y género.

**CUADRO 6. PORCENTAJES DE POBLACIÓN DE LAS FAMILIAS  
PRODUCTORAS DE LAUREL DE CERA POR EDAD POR GÉNERO.**

EDADES	PORCENTAJES	
	M	F
0-4	3.5	15.7
5-9	10.7	5.2
10-14	10.7	5.2
15-19	21.4	5.2
20-24	25	15.7
25-29	14.2	5.2
30-34	3.5	5.2
35-39		
40-44	3.5	5.2
45-49		5.2
50-54	7.1	5.2
55-59		5.2
60+		21
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

Fuente: Esta investigación. 2000.

Se encuentra una mayoría de población joven en la parte masculina además se observa una igualdad de porcentajes en el género femenino.

Su población es joven y adulta puesto que la mayor concentración se encuentra entre las edades de 15 a 29 años con preponderancia en el género masculino, posiblemente por el cambio de residencia de las mujeres a razón del matrimonio conformando el hogar fuera de la vereda o también por cuestiones laborales empleándose generalmente en el servicio doméstico, siendo este un trabajo permanente con rigor de horario, muy diferente al empleo que puedan acceder los varones en el comercio informal o en cuestiones agrícolas de mayor maleabilidad en cuanto al manejo del tiempo permitiendo el retorno fácil a la vereda.

En términos generales la mayor concentración de población se encuentra en edades de 0 a 29 años con mayoría de población masculina excepto en edades de 0 a 4 años.

Es posible que por razones laborales y de nupcialidad los varones entre 15 y 25 años migren de la vereda, puesto que, las condiciones económicas para el campesinado en esta área como en muchas de Colombia se vuelven cada vez más críticas, impulsando a los jóvenes a buscar nuevas fuentes de empleo y además por no existir mucha población femenina en la vereda, los varones en ánimo de conseguir pareja tenderán a salir a buscar a su futura esposa en otras veredas lo que llevaría a dos situaciones, que emigren asentándose en otra vereda ó que establezcan su residencia en Aguadas, aumentando el volumen de población, dependiendo de las circunstancias económicas y sociales.

A partir de los 40 a los 60 años se observa un aumento de población femenina, encontrándose mujeres entre los 45 y 49, 55 y 60 años, estas dos últimas edades se encuentran ausentes en la población masculina.

Dentro de las edades de 30 a 60 años se encuentran incluidas las laureleras que realizan la cosecha, prensado y comercialización del laurel semana tras semana durante la época en que el fruto esta listo para su recolecta.

Debido a la confrontación entre las fuerzas del Estado y la guerrilla, de una eventual incursión del paramilitarismo o de fumigaciones de cultivos ilícitos, la población de Aguadas como tantas de Colombia que conviven entre esta dialéctica se verá tocada por el fenómeno del desplazamiento que expulsa a la población rural a áreas urbanas aumentando los cinturones de pobreza en las urbes, desencadenando un sin número de fenómenos culturales, sociales y económicos como consecuencia de la simbiosis forzada a la que se ven obligados.

## **10.2 ESTADO CIVIL**

El mayor porcentaje reúne a aquellas personas solteras representadas en un 63% con preponderancia en el género masculino, con respecto al 17% de personas casadas.

A pesar de la creencia en la religión católica existen un 5% de unión libre, posiblemente debido a que los sacramentos más importantes para ellos son la confirmación y la primera

comuni3n, que se lleva acabo bajo la tutela de los padres, el optar por alg3n tipo de uni3n ya deviene a conveniencia de cada persona que puede elegir bajo su propio criterio.

Existe un alto porcentaje de viudez que es el 11%, dentro de este porcentaje se encuentran dos laureleras cuya defunci3n de sus compa1eros las han obligado a sostener a su familia econ3micamente.

El porcentaje de separados es de 5% pertenecen a parejas j3venes que no viven con su c3nyuge sino al lado de sus padres y cuyos hijos son ayudados a criar y sostener por 3stos

### **10.3 EDUCACI3N**

El joven campesino sea hombre o mujer no tiene m3s opci3n que la de trabajar en una econom3a de subsistencia. La educaci3n que podr3a ser una opci3n que ampliara sus horizontes, no corresponde para ellos una inversi3n ni de crecimiento personal ni econ3mico, puesto que sin la necesidad de un t3tulo acad3mico, con el trabajo en la amapola sus necesidades b3sicas est3n cubiertas. Adem3s de la falta de motivaci3n por adquirir el t3tulo acad3mico o profesional, existe un enemigo m3s poderoso como es la falta de recursos econ3micos para enviar a los j3venes a cursar la b3sica secundaria que se imparte en el corregimiento de Brice1o, sumando a esto la distancia que existe, de aproximadamente una hora a pie.

A continuación se presenta la tabla referente a nivel educativo teniendo en cuenta la edad de estudiar a partir de los 5 años de edad en adelante, de las 47 personas que están relacionadas con el laurel:

**CUADRO No 7. NIVEL EDUCATIVO.**

AÑOS	PRIMARIA INCOMPLETA		PRIMARIA COMPLETA		SECUNDARIA INCOMPLETA		SECUNDARIA COMPLETA		ANALFABETA	
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F
5 – 9	3	1	2							
10 – 14	1	1	2							
15 – 19	4	1	2							
20 – 24	5	2	1					1		
15 – 29	3	1								
30 – 34	1	1								
35 – 39										
40 – 44	1	1								
45 – 49		1								
50 – 54	2	1								
55 – 59		1								
60 +		1								3
TOTAL	20	12	7					1		3

Fuente: Esta investigación. 2000.

El aspecto educativo es una cuestión preocupante que se refleja en un elevado número de personas que no han terminado sus estudios primarios que representan el 74% de los cuales

el 62% son hombres y un 37% son mujeres, debido a que existe mayor número de hombres. A causa de la visión religiosa de los “Aguados”, a los niños niñas se les exige en lo posible que lleguen al grado cuarto de primaria, edad propicia (9 años) para que reciban la Primera Comunión puesto que el saber leer les será de utilidad para las clases de catecismo que los preparan para recibir este sacramento.

El porcentaje de personas que acabaron la primaria se reduce a un 16% con mayoría en el género masculino, posiblemente debido a la falta de motivación para estudiar ya que la mujer es requerida prontamente para ayudar en los oficios del hogar así como también por la falta de recursos económicos escasos en la familia.

El porcentaje de analfabetismo se concentra en el género femenino con un 7%, y en mujeres con 60 años en adelante, posiblemente debido a que anteriormente las condiciones para recurrir a la educación eran más restringidas que hoy en día, por la escasez de escuelas y de recursos económicos, lo que también trasciende en las personas a partir de los 40 años de edad en adelante quienes no han llegado a cursar más allá del cuarto de primaria.

Una sola mujer terminó sus estudios secundarios aunque no proviene de la vereda sino del casco urbano de San Pablo y por motivos conyugales vive en Aguadas.

Es importante que los gobernantes inviertan en la educación en estas zonas apartadas del país construyendo centros educativos con un énfasis que vaya acorde con las condiciones

socioeconómicas de cada región, para que los jóvenes y adultos puedan acceder a un conocimiento aplicable en su vereda, corregimiento o municipio.

#### **10.4 MIGRACIÓN**

Cabe resaltar que la emigración no era un punto concebido en el inicio del trabajo sino que emergió de la población con la que se dialogó, donde a lo largo de la investigación se iba haciendo referencia a los familiares que habían salido de la vereda.

*“Tengo hijos que viven en Popayán, Huila y en la Cruz Nariño, y una mujer allá en Armenia”.*

Los “Aguados” salen de su vereda con destino generalmente a departamentos como Cauca, Valle, Huila y a municipios de Nariño, como la Cruz, por razón de busca de empleo. Se supone que existe gran demanda de mano de obra en Cali, donde buscan laborar como obreros y vendedores de comercio informal y las mujeres en su mayoría buscan empleo en casas de familia.

Generalmente migran al Huila por tener familiares asentados en zonas rurales donde se cultiva café, pudiendo acceder a trabajo como jornaleros recolectores, al igual que en el Cauca, donde la superficie sembrada de café es de 60.000 a 100.000 hectáreas. Es posible que otro “gancho” que atrae a esta población hacia estos departamentos sea el cultivo de amapola, que según investigaciones se cree se introdujo inicialmente en el Valle del Cauca, extendiéndose al Huila, donde actualmente 18 de los 36 municipios la cultivan, según la

investigación hecha por la Fundación Cultural Javeriana de Artes Gráficas, en su libro JOVENES COCA Y AMAPOLA un estudio sobre las transformaciones socioculturales en las zonas de cultivos ilícitos.

Algunos migrantes regresan a la vereda (especialmente los solteros) por el atractivo que ofrece el cultivo de la “matica”, aplicando lo aprendido por fuera, teniendo la posibilidad de estar con su familia y ganar dinero, otros se han establecido de manera permanente fuera de la vereda, al contraer matrimonio y formar una familia.

### **10.5 OCUPACIÓN Y ECONOMÍA**

Es importante establecer que oficio desempeña la población investigada ayudando al análisis posterior en lo referente al laurel de cera, para ello se tabuló los resultados obtenidos en la encuesta pero ampliada con ayuda del diálogo constante con las personas intervinientes.

**CUADRO N° 8. OCUPACIÓN EN LA AGRICULTURA POR EDAD Y GÉNERO.**

EDAD	GENERO	
	M	F
10 – 14	2	-
15 – 19	5	-
20 – 24	7	1
25 – 29	5	-
30 – 34	1	1
35 – 39	-	-
40 – 44	1	-
45 – 49	-	-
50 – 54	2	-
55 – 59	-	-
60+	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	<b>2</b>

Fuente: Esta investigación.

Los niños varones de 10 años inician el trabajo agrícola convirtiéndose en parte de la población económicamente activa, adquiriendo responsabilidades personales y familiares de tipo económico, constituyéndose en un indicador de la realidad que viven nuestra niñez.

*“Salimos a trabajar porque toca trabajar para hacer plata. Toca trabajar”*

De esta edad en adelante son el soporte económico de la población por ser la mayoría en número y por ser quienes le imprimen la mayor parte el tiempo a laborar en la tierra, puesto que las mujeres además de representar un menor porcentaje debe distribuir su tiempo en los quehaceres del hogar y crianza de los hijos además de algunas actividades laborales.

Por tal se cuenta la población a partir de la edad de 10 años, de éstos el 61% corresponde a hombres y el 38% a mujeres. El oficio que desempeña el hombre es la agricultura, representado en un 95%, preparando el terreno para la siembra, además de la cosecha en la huerta o jornaleando en terrenos vecinos.

La situación de las mujeres varía, puesto que muchas combinan las actividades agrícolas con las labores del hogar y con la elaboración de artesanías como los morrales de cabuya o de fibra de plástico, en todos los casos, en lo relacionado al cuidado de niños o preparación de alimentos son ayudadas por algún miembro de la familia, aunque la responsabilidad se descarga directamente en los hombros de la madre.

Dentro de las anteriores existen 2 mujeres que de manera continua se dedican a las actividades agrícolas, el resto esta dispuesta a “medírsele” también a la agricultura cuando la situación económica es muy apremiante:

*“Trabajamos en la tierra a veces con misia Ceferina, paleamos semana entera, cuando no hay laurel se va por otro lado haciendo morrales ”.*

Anteriormente las mujeres no se dedicaban a la labor de la tierra por prejuicio y machismo, puesto que se tenían muy bien determinados los roles de cada género, hoy en día debido a la crítica situación ellas están dispuestas a tomar junto con su cónyuge la rienda del sustento económico:

*“Las mujeres vamos a donde sea, por lo menos a mí me gusta trabajar la tierra”*

**CUADRO No 9. OFICIOS DESEMPEÑADOS POR LAS MUJERES TENIENDO EN CUENTA SU EDAD.**

	<b>AMAS DE CASA</b>	<b>ELABORACION DE MORRALES</b>
<b>EDAD</b>	<b>No.</b>	<b>No.</b>
15 – 19	1	1
20 – 24	2	1
25 – 29	-	-
30 – 34	-	-
35 – 39	-	-
40 – 44	1	1
45 – 49	1	1
50 – 54	1	1
55 – 59	1	1
60+	4	2
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>8</b>

Fuente: Esta investigación. 2000.

El 73% de las mujeres son amas de casa es decir bien sean hijas o madres intervienen en las labores del hogar, el 53% distribuye su tiempo en 2 labores como son las del hogar y la elaboración de morrales. El trabajo de la cabuya lo desempeñan en su totalidad el 66% de las mujeres sin discriminar alguna otra actividad, es una labor transmitida por las “mayores” a las hijas, pero incluyendo a sus hijos en el hilado y trama, convirtiendo esta actividad en una labor familiar:

*“El jueves desde las 4 de la mañana hasta las 8 de la noche y el viernes me hacía mis 8 morrales y a los chiquillos los ponía a hilar trama y a tejer cuerda”.*

La elaboración de los morrales o “líchigos” como ellas los llaman se inicia cuando se compra a los vendedores de fique la fibra, después se tiene que lavar, secarla al sol, tender cuerdas (guasquear), hilarla, tejer los morrales y venderlos a un mínimo precio para todo el trabajo dispendioso que representa. Se comercializa los morrales en la vereda el Chilcal o en el casco urbano de San Pablo, por 500 o 300 pesos. También tejen morrales de fibra de plástico aunque no son tan apreciados por los intermediarios como los de cabuya, los que se comercializan más fácilmente debido a la calidad en su tejido:

*“Parejitos hilarlos los morrales que queden bien parejitos así uno cobra, hacerlos de pacotilla así mismo le pagan”*

El trabajo agrícola sin distinción de género produce alimentos sembrados con destino a la mesa familiar, los pocos excedentes se comercializan al interior de la vereda entre los mismos habitantes de Aguadas, no generando una ganancia representativa:

*“Para la casa y para vender dejamos lo que se necesita”*

El maíz es un producto importante por estar incluido en la dieta básica alimenticia, y tiene una alta demanda en el mercado debido al consumo familiar diario:

*“Todo el maíz es para acá, aquí no se vende nada, unos 40 bultos de maíz se van en la casa y uno hecha cuenta hasta que se acaban, toca comprar”*

Otro producto es la achira que tarda un año para ser cosechada. De ésta se extrae el almidón para hacer pan y bizcochos que llevan su mismo nombre. La dificultad radica en la exigencia para la obtención del almidón, aunque esta labor se ha facilitado por el empleo de la maquina para rallar el bulbo de la achira que es de donde se extrae directamente el almidón, se comenta que anteriormente el bulbo tenía que ser rallado en un “rallo” de forma rudimentaria:

*“Más antes era rallado en un rallo que hacían de galón de lata, ahora todo mundo usa es la máquina, sale más almidón porque no se desperdicia nada”.*

El proceso para la extracción del almidón se inicia con el rallado para obtener un líquido lechoso y espeso, esta actividad como se mencionó la realiza una máquina que generalmente hace el recorrido por las diferentes veredas donde se cultiva la achira o también se la puede encontrar de manera permanente en los corregimientos del Chilcal y Briceño; una vez obtenido el líquido se lava hasta 3 veces separando lo espeso para ponerlo a secar al sol repetidas veces, hasta que se deshidrata, al punto de tener una harina de color blanco, que es la empleada en la panadería. Este producto es comercializado en San Pablo, Briceño y el Chilcal.

La amapola es otro de los cultivos que hacen parte de la economía de los “Aguados”, es un cultivo que puede ser cosechado a los seis meses de sembrado o menos de acuerdo a la clase de la semilla, la cosecha se inicia “una vez se empieza a desprender los pétalos de la flor que es hora de empezar la recolección del látex cortando el bulbo para extraer el

líquido lechoso que sale de él, operación que se llama rayar, ordeñar o raspar, la mata de amapola puede producir aproximadamente 5 gramos de opio bruto..”<sup>25</sup>

La porción de tierra de las familias extractoras de amapola es de menor de 1 hectárea, por tal la producción del látex no se da en abundancia. El mercado de la goma se realiza casa a casa por medio de los intermediarios.

El jornal es pagado por un día de trabajo en el “ordeño” de la amapola para extraer la “goma” como ellos la llaman, o también se paga por la cantidad de “goma” que se recoja en un día. Otros además de sembrar, trabajan procesando el opio bruto en “M” o morfina por medio de insumos químicos. Después se transporta la “M” (morfina) para convertirla en “H” (heroína) y poder sacarla del país para ser vendida a países europeos y a Norte América donde su valor por gramo es vendido a muy alto precio.

Los narcotraficantes o sus intermediarios buscan zonas apartadas, de bajo rendimiento económico por la baja fertilidad de sus suelos, economía de subsistencia y escasa presencia estatal, factores que propician e incentivan el manejo ilegal de la amapola, la elaboración de psicoactivos y el transporte de la droga en el organismo de las personas cuyas, necesidades económicas pueden ser “fácilmente” solventadas por la explotación de un cultivo de 6 meses ó por la mezcla de químicos.

---

<sup>25</sup> FERRO, Juan . Jóvenes coca y amapola. Bogotá: Fundación Cultural Javeriana de Artes Gráficas, 1999p.84

Debido a la pauperización del campo por las ineficientes políticas de Estado y por no constituirse la agricultura como generadora de desarrollo tendiente a la obtención de ingresos, el campesino debe ayudarse de los beneficios económicos que le proporciona la amapola para ayudar al sostenimiento de su familia, más no para enriquecimiento, situación que desde ya afecta a la población joven que al ver que sus tutores resuelven las necesidades básicas suyas y del resto de la familia con el dinero obtenido en la explotación de la amapola, toman como parte de su vida a la “matica”, como aquel mago del cuento que con su barita mágica resolverá sus necesidades, sin tener en cuenta la repercusión negativa que trae la manipulación de esta flor como las fumigaciones (que ya se han presentando de manera aislada), ó la disputa económica de los grupos subversivos, además de la intromisión de narcotraficantes en el área, deslumbrando a los jóvenes con cantidades de dinero que con el trabajo honrado del cultivo de alimentos no lo podrían conseguir.

Por tal, los hombres jóvenes de Aguadas son la población más vulnerable ya que son ambiciosos y arriesgados, adjetivos de los que se aprovechan los narcotraficantes para “lavarles el cerebro”, vendiéndoles la idea de que con dinero obtendrán respeto, poder, felicidad y autoestima, haciéndoles creer que un verdadero hombre o “macho” es el que se arriesga exponiendo su vida y su bienestar por dinero, siendo el caso de las “mulas” que transportan la droga en su cuerpo, para lo cual la víctima es preparada en el ingestión de la droga y el comportamiento en los aeropuertos, por que la “mula” de menos agallas es la que siempre es capturada como una regla de juego, para que el resto de la mercancía pueda pasar la vigilancia.

Las repercusiones sociales, culturales, ambientales entre otras, del cultivo de la amapola es preocupante en Aguadas aunque su rendimiento en dinero no contribuya sino a sobrevivir. Las costumbres y hábitos se transforman puesto que se realiza un cambio en las actividades agrícolas con respecto a la distribución del tiempo y fuerza de trabajo, puesto que el rallado se puede realizar a cualquier hora del día impidiendo que las personas tengan que madrugar como habitualmente se hacia a las 5 de la mañana, tampoco requiere mucho esfuerzo físico puesto que con la ayuda de un bisturí se ralla cada “pupo”, no teniendo que agotarse físicamente en la cosecha aunque si se requiere de la limpieza del terreno y de abonarlo, es decir más rendimiento en dinero con menos costos.

Este cultivo ilícito como se pudo intuir ha generado empleo en los habitantes de la vereda en lo referente a limpieza del terreno, sembrado, abono, deshierba, cosecha, procesamiento y comercialización, frenando la emigración de los jóvenes que por su considerable número necesitan nuevas fuentes de empleo, las que son ocasionales de acuerdo a las actividades agrícolas y a los productos sembrados.

A parte de ser un sueño para los jóvenes y niños llegar a tener bastante dinero con ayuda de la amapola, también se cruza dentro de sus acaloradas mentes propias de la temprana edad (aproximadamente entre 8 y 12 años) convertirse en jugadores profesionales de fútbol del Club Deportivo América de Cali, anhelo que se alimenta día con día al practicar en el único escenario deportivo de la vereda que es una cancha no muy bien adecuada para la práctica de este deporte, que también es realizada por los jóvenes y adultos.

La visión de futuro de las niñas como una ocupación a largo plazo no es muy alentadora puesto que se interrogó a niñas entre los 5 y 15 años acerca de que persona quieren ser al alcanzar la edad adulta, las respuestas tras un largo silencio fueron ambiguas en unos casos y negativas en otros, una respuesta que es preciso destacar es aquella donde denotaba la preferencia por sumarse a las filas subversivas, a la guerrilla contestan, al no hallar otra posibilidad más viable.

En esta zona operan las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia FARC y el Ejército de Liberación Nacional ELN, con tropas móviles que a su paso reclutan jóvenes hombres y mujeres para incorporarlos a sus filas, aunque la población intenta mantenerse neutral ante el conflicto, la guerrilla, debido a su presencia constante en esta área se atribuye la seguridad de sus habitantes e imparte a la vez “justicia” en esta zona y zona aledañas.

## **11...YO SI PUES NO IBA CON BOTAS**

El ser humano ha utilizado prendas de vestir desde hace miles de años, su importancia surgió de la necesidad de cubrir el cuerpo, buscando obtener una temperatura corporal adecuada para su bienestar. Con el paso del tiempo el vestido fue adquiriendo nuevas connotaciones, por ejemplo aquella divulgada por el catolicismo a partir del primer libro del antiguo testamento, en el libro del Génesis que reza en el capítulo 3 versículo 10: “El hombre contesto – Escuché que andabas en el jardín y tuve miedo porque estoy desnudo por eso me escondí ”, tomando de manera textual haciendo caso omiso a interpretaciones, aquí se manifiesta la desnudez del hombre como un hecho vergonzoso, donde el vestido adquiere una expresión de pudor. También es un signo comunicativo que expresa estados de ánimo, además de status social que refleja la posición social por la calidad de las prendas, los diseños, los diseñadores o el lugar de donde provenga.

La forma de vestir de la gente obedece la mayoría de las veces a pautas sociales, donde la ”moda” producto de la sociedad de consumo adapta a las personas a un tipo snob de apariencia y de comportamiento. Pero también el ser humano se acomoda a las diferentes condiciones ambientales y geográficas con ayuda del vestido, tal es el caso del atuendo de los esquimales para soportar el frío del polo.

En la vereda Aguadas sus habitantes visten de acuerdo a su poder adquisitivo, es decir de acuerdo a su economía, por tener clima frío, sus ropas constan de chaquetas, busos, pantalones para hombres y mujeres, algunos hombres usan sombrero de paño y en general pantalones jeans. Para la explotación del laurel de cera el vestido no difiere de su atuendo habitual, debe ser adecuado puesto que se camina largas distancias sobre terrenos agrestes donde se ascienden montañas, colinas de poca inclinación o en lugares donde han existido deslizamientos de tierra:

*“Usted ve unos derrumbos ¡ahí! están los laureles y uno es tan bobo, allá se mete, así le toca allá se mete”*

*“Entonces misia se subió a un palo que quedaba (hace con las manos el ademán de una montaña con un tronco salido) en un barranco y quedaba así, entonces yo le dije bájese de allá, le dije que se mata, entonces dijo pues si me mato pues me va a rezar, ella era chansista”.*

La cosecha se realiza en diferentes veredas y también en diferentes pisos térmicos, en decir en una jornada de recolección pueden pasar de frío a templado y de nuevo a frío, por lo que necesitan llevar varias prendas para ser retirados al tiempo que su temperatura corporal así lo requiera.

El calzado ha sufrido cierta modificación puesto que anteriormente se utilizaban zapatos pequeños que no llegaban al empeine, por tener que hacer a pie el recorrido es usual que los cosechadores de laurel tengan que atravesar riachuelos y quebradas que desestabilizan su paso, pudiendo ocasionar accidentes, como caídas:

*“Cuando pegaban esas lloviznas y se hacían esas vegas grandes, me acuerdo una vez que me tumbo la vega con todo y carga y barro que bajaba, me deslizo el zapato de una piedra que pise y me fui al agua de narices”.*

Estos riesgos pueden ocasionar desinterés en la etapa de la cosecha al punto de dejar aun lado la explotación del laurel de cera:

*“Con la que está cocinando con ella iba y se habían caído en la quebrada y se habían caído con todo estopa, pero de la quebrada grande, ni más fueron”.*

Además ocurren accidentes de menos gravedad como el ocasionado por el agua al llevarse el calzado del cosechador:

*“Ibamos a coger desde el Guayabo para arriba, entonces bajaba la vega bien grande y llevaba zapatos bien pequeñitos yo si pues no iba con botas y entonces se me lo llevó la vega y me toco venirme sin zapatos y cargando pues todo, por piedras entonces fue que ya compramos botas porque se nos llevaba los zapatos, a doña Ceferina también se le llevó los zapatos la vega cuando fuimos lejísimos”.*

Este cambio en el calzado se suscito prácticamente desde el inicio de la explotación del laurel en Aguadas aproximadamente hace 12 años, hasta nuestros días.

Otro accesorio de la indumentaria es la “chalina” que es una especie de ruana pequeña y ligera que se lleva en los hombros mientras se llega al sitio de cosecha, o se coloca en la

cabeza para guarecerse del sol. De regreso, cuando se carga la “estopa” llena de laurel, la chalina se la lleva en la cabeza, para que el asa de la jigra no se ciña al cuerpo del cargador debido al peso de la estopa. (Ver dibujo No. 6)

Además la jigra como una adaptación de las cosechadoras de la vereda Aguadas, es una especie de malla, compuesta por nudos, formando una especie de morral amplio, de una sola asa, provista de lado a lado. Su material generalmente es de cabuya o también se utiliza a veces la fibra de plástico. (Ver dibujo No. 6)

La jigra se introdujo en la misma época de las botas, puesto que hace 50 años no se usaba, ya que no se recorría las distancias de hoy en día, por haber muchos arbustos de laurel en terrenos propios como es el caso de la vereda el Mesón, experiencia comentada por una laurelera de esta vereda que actualmente vive en Aguadas:

*“Antes nosotros era el costal de cabuya amarrado y váyase, no había nada que hacer, ahora tanta bobada para cargar que les quede bien y todo, en ese tiempo era procurar ver donde descansar para poder otra vez echarnos eso al hombro”.*

Antes en lugar de jigra se pasaba un laso de cabuya que atravesaba el mismo costal, es decir, que la función que desempeñaba el costal de cabuya de recolector de laurel y de instrumento para cargar se ha dividido en dos nuevas funciones con la incursión de la jigra, la una como medio de carga para asegurar mayor comodidad por el peso que contiene, soportando éste en la espalda del cosechador de laurel y la segunda es desempeñada por lo

que ellos llaman la “estopa” que es donde se recolecta el fruto de laurel hoy en día, la estopa o costal de fibra de plástico reemplazó al de cabuya al tiempo que las recolectoras de Aguadas comenzaron su labor. (Ver dibujo No. 7).

La razón por la cual la estopa plástica reemplazó al costal de cabuya, se debe a que este último tendría que ser tejido con urdimbre especial por los mismos cosechadores, demandando más trabajo e inversión para la materia prima. Además el plástico no permite que se derrame el fruto, es más duradero y de más fácil acceso en el comercio.

El morral o “líchigo” lo utilizan para la cosecha, es fabricado generalmente de fibra de plástico porque es más duradero que la cabuya, tiene aproximadamente de 35 cm de ancho y 40 cm de largo, aunque estas medidas pueden variar puesto que las mismas laureleras los fabrican exclusivamente para la cosecha. (Ver dibujo No. 6)

## 12. ¿CÓMO SE CARGA?

Con ayuda de los accesorios anteriores el cargar el fruto recogido depende de la facilidad que tenga la persona para soportar el peso de la estopa que es de aproximadamente 50 klg, se busca la mejor manera de que el cuerpo resista el peso. Existen tres maneras de cargar la estopa de laurel:

1. Apoyar la jigra alrededor de los hombros.
2. Apoyar la jigra en la cabeza.
3. Aun lado del cuerpo sobre un hombro.

Las dos primeras requieren jigra y la tercera no, puesto que se sostiene el costal con dos manos y se lo coloca hacia un lado del cuerpo sobre un hombro para soportar el peso, la adopción de una u otra resulta muy subjetivo pues depende mucho de la comodidad.

Para la primera forma de cargar la estopa es necesario que al asa de la jigra se ubique sobre los hombros rodeando el pecho de la persona, que se debe inclinar hacia delante para equilibrar el peso. La chalina antes mencionada también se utiliza para este caso rodeándola en los hombros y cubriendo la parte superior delantera de la persona. Una sola mujer carga de esta manera porque su comodidad así lo requiere. (Ver dibujo No. 8)

La segunda forma es soportando el peso de la estopa apoyando el asa de la jigra en la cabeza e inclinando el cuerpo hacia adelante para lograr un equilibrio, esta forma la emplean las mujeres de 45 años en adelante (Ver dibujo No. 9 ) (Fotografía No. 2 y 3)

*“Yo en los hombros si no puedo, yo cargo en la cabeza, lo que toca pero en la cabeza”.*

La tercera forma es la más utilizada por los jóvenes, que utilizan esta manera de cargar la estopa de laurel (Ver dibujo No. 10)

La diferencia en la manera de cargar entre el hombre y mujer se encuentra básicamente en la jigra, ya que si es de cargar la “estopa” a un lado del cuerpo, esta perdería su utilidad, el uso de este accesorio es básicamente femenino que hace parte de esa tradición mientras que las personas jóvenes y los varones adultos, son prácticos y descomplicados para cargar.

### **13. ¿CÓMO SE PREPARAN PARA LA COSECHA?**

La jornada de recolección del fruto de laurel de cera se inicia de 4 a 5 de la mañana. La noche anterior es deber de las mujeres recolectoras preparar las viandas que serán consumidas por la familia al día siguiente en el hogar y las que serán consumidas en el sitio destinado para la cosecha, al igual que alistar los accesorios como la jigra, el “líchigo”, la estopa y de más implementos, necesarios para el rendimiento de la actividad.

El fiambre como se lo llama, consta generalmente de los mismos productos que da la tierra como el maíz y la papa además de agregarle a la dieta café, arroz y frijol que es lo que generalmente consumen a diario.

El maíz lo comen en forma de embueltos que se elaboran a partir de la molienda del grano, obteniendo una especie de masa poco consistente que se la combina con sal, dispuesta en pequeñas porciones sobre hojas de achira para luego ser cocidos en agua hirviendo. La papa cocinada con sal se consume como parte importante de la alimentación.

El café o tinto es un elemento infaltable en el consumo diario, que se consigue en su forma inicial en grano despulpado para ser tostado y molido por ellas mismas, obteniendo el café en polvo habitual, que mezclado en agua de panela hirviendo da una bebida que es la preferida sobre cualquier otra.

Los huevos son de sus propias granjas puesto que todas las familias crían gallinas. El arroz es el cereal más importante en la alimentación. El fiambre puede variar de acuerdo al paladar y a los productos que posee y los recursos económicos de que dispone.

*“Llevamos unas dos tasadas de papas cocinadas, arroz, a veces llevamos embueltos de maíz, arepas, café y huevos guisados”*

Las laureleras más antiguas tenían como costumbre llevar los alimentos para ser preparados en el lugar de cosecha, además de los aperos necesarios y los condimentos, sin embargo hace 3 años esta costumbre fue sustituida al llevar los alimentos ya preparados.

*“Otro día sabíamos hacer fogón a la orilla de la quebrada, por allá parábamos una horqueta, hacíamos café, secábamos arroz y comíamos tibio de la vega para arriba, allá había harta leña, el agua era de la fuente, era bonito cocinar en la loma, si señor bonito cocinar en la loma”*

Tras acuerdo previo se dividían entre las que formaban parte del grupo, la cantidad de alimentos para ser cocinados al día siguiente, es decir una llevaba arroz, la otra papas, la otra el café, etc y así preparar entre todas los alimentos; esta labor requería mayor trabajo, puesto que era preciso buscar leña para hacer el fogón y agua para lavar y preparar los alimentos.

Esta costumbre cambio disminuyendo el carácter familiar que revestía el cocinar a campo abierto, ya que en conjunto el traer leña, acarrear agua y disponer los alimentos, está cargado de espíritu cooperativo y de compenetración con la naturaleza que brinda sus

recursos de manera generosa para facilitar y motivar el trabajo. Al ser relegada esta costumbre cambio la cooperación y el carácter familiar por el de compartir los alimentos previamente elaborados y acordados. La responsabilidad individual en colmar la estopa de laurel de acuerdo al peso que se pueda soportar, no se ha visto afectada puesto que el laurel recolectado es sinónimo de ingresos necesarios para el sostenimiento de la familia, un deber que se cumple de manera personal.

Hoy en día aunque no se descarta que se pueda volver a esta costumbre las laureleras son más prácticas, puesto que al llevar los alimentos listos para consumir ahorran más tiempo y esfuerzo, ello como producto de la experiencia que durante años ha venido evolucionando en su beneficio.

*“Tomamos el tinto, medio nos bañamos porque después es malo tocar agua, el laurel es bien caliente Virgen Santa, que allá el día que sacamos yo no puedo dormir de el calor de las manos. Yo preparo lo que llevamos para comer allá”.*

Dicen que el laurel es “caliente” ya que su trabajo eleva la temperatura corporal por lo que no es recomendable según ellos el contacto con el agua, debido a que puede causar algún tipo de enfermedad.

## **14. COSECHA**

El amanecer coge a las laureleras en el camino rumbo a la cosecha, que es amenizado con diálogos en su mayoría anecdóticos acerca de sus familiares y vecinos, también comentan acerca de diferentes temas relacionados con su vida y su trabajo. A medida que se van acercando al sitio de cosecha se inspecciona también que laureles hay en el camino si está cargado de fruto o no.

Como en Aguadas existe poco laurel además de no ser de buena calidad en la producción de cera por estar en clima frío, las laureleras tienen que comprar la cosecha en otras veredas. Se pudo establecer que el número de personas que acudieron a cosechar durante esta última temporada (agosto a diciembre del 2000, período de investigación) fueron 24 personas de las cuales 13 fueron hombres y 11 mujeres, el número de hombres es mayor no porque sean más asiduos a la cosecha, sino porque se encuentran en mayor número (ver cuadro No. 10). También se pudo establecer que las mujeres mayores de 45 años en adelante cosecharon de forma continua aproximadamente 80 días de los 4 meses que dura la cosecha. Se aprecia también la presencia de algunos hombres en la cosecha, pero no de forma permanente, puesto que van a la cosecha solo 10 días.

De lo anterior se puede deducir que a mayor edad, el trabajo con el laurel se convierte en una vía para solucionar los problemas económicos como parte de la responsabilidad

que se obtiene en el hogar, y a la vez en mayor proporción es femenino de 45 años en adelante, cuando no se tiene la ayuda del cónyuge o de los hijos, por la ausencia de éstos o por sus diferentes ocupaciones.

El precio de la cosecha fluctúa de acuerdo a la cantidad de fruto que tenga el arbusto, esta inspección se realiza de 2 a 3 meses antes de la cosecha, el signo que manifiesta la madurez del fruto lo da el color grisáceo experimentando con una pequeña cantidad de laurel, la que es pringada y prensada, determinándose su madurez de acuerdo a la cantidad de cera que se extraiga. La negociación es llevada a cabo con el dueño del predio, la cosecha puede ser pagada máxime en 30.000 pesos.

*“Nosotros no pagamos tan caro porque somos vivos”*

Cuando el laurel es sacado de clima frío se dice que no es tan bueno como el de clima cálido:

*“Donde el clima es más bueno nosotros sabíamos ir a comprar allá en el Saladito, nos guardaban 5 o 6 bultos, allá íbamos a traer, nos daba el bulto 18 kilos de cera, en cambio el de acá por el Ramal tiene que coger harto si quiere la arroba”.*

Además, en clima frío tarda en “jear”, (Fotografía N. 4) al menos un mes más que el de clima caliente, es decir, que la cosecha se inicia en agosto recolectando el laurel de clima cálido, mientras que el de clima frío aproximadamente se cosecha en septiembre:

*“El de clima frío se da más tarde la cera es más liviana y toca coger harto laurel porque tiene poquita cera”.*

Se distingue un elemento de importante significado ya que la calidad del laurel depende de las condiciones físico-ambientales, tales como altitud y temperatura, por tanto la compra de la cosecha es menos costosa en clima frío, ya que representa una inversión de trabajo y tiempo con menor beneficio. El conocimiento acerca de la relación entre clima y calidad del laurel es obtenido por el desempeño de este oficio durante años, donde se adquiere experiencia y habilidad a la hora de buscar el mayor rendimiento.

Hoy en día, existen 3 mujeres de diferentes familias con lazos de parentesco que durante 12 años han explotado laurel de manera continua y conjunta, quienes responden a los nombres de: Ermeliza Muñoz, Ceferina Ñañez e Isaura Muñoz, ellas son quienes compran la cosecha pagando el costo de ésta por partes iguales.

Se compra el laurel ya cosechado, cuya medida de venta puede ser por tasadas, tomando como patrón de medida el empaque donde viene la manteca vegetal, medida que representa 1 kilo de laurel, el cual es vendido a un costo de 300 a 500 pesos, también puede ser vendido por bultos, cuyo precio oscila de 8.000 a 15.000 pesos, valor negociado de acuerdo a su calidad. En cualquiera de los casos el costo es negociado sin exceder los 30.000 sin contar la mano de obra que represente la recolección del fruto ya que es posible que quién venda el laurel lo haya conseguido regalado.

Cuando se tiene la posibilidad de cosechar el laurel en algún predio de familiares sin

necesidad de comprarlo, la cosecha se realiza de manera individual o en grupo según lo dispuesto por quien se beneficia.

Anteriormente la totalidad del fruto era obsequiado por diferentes razones, a saber: el desconocimiento de la técnica, las múltiples actividades diarias o simplemente la explotación no era de interés de los propietarios; con el pasar del tiempo fue adquiriéndose la modalidad de la venta debido a la creciente demanda que tiene este producto en el mercado, pretendiendo algún beneficio económico a sabiendas de que quién explota el laurel obtiene ingresos:

*“Si lo íbamos a coger, lo daban, en ese tiempo nadie lo vendían. Decían: eso lo comen las torcazas, cójanlo, si es que les sirve la pepita. Ahora toca comprar”.*

El único requisito para los compradores es no cosechar con machete, ya que de esta forma el laurel es podado al cortarse sus ramas, recomendación que está por demás, debido a la manera particular de cosecha que tienen los Aguados.

Los lugares a donde los recolectores de Aguadas acuden en busca del laurel se ubican en diferentes pisos térmicos variando de frío a cálido, con variedad de vías de acceso donde se puede tomar un medio de transporte o no, dependiendo del tipo de ruta, los cosechadores a la vez tienen que relacionarse con los propietarios de la cosecha a quienes se compra el laurel o quienes se lo recibe como obsequio, información que fue recolectada y será representada en el cuadro No. 9.

**CUADRO No 10. LUGARES DE COSECHA DEL LAUREL DE CERA POR PARTE DE LAS FAMILIAS LAURELERAS.**

VEREDAS Y CASERIOS	CORREGIMIEN	CLIMA			RUTA	VIAS		CARRO		TIEM	PROPIETARI	EL LAUREL ES	
		Fr	Tem	Cal		Carret.	Trocha	SI	NO			REGALADO	VENDIDO
	BRICEÑO	X			Aguadas–Briceño	X		X		2:00'	Eliseo.... Luisa Belarder	X X	
TABLON	BRICEÑO		X		Aguadas – Briceño Briceño – Tablón	X	X	X	X	2:30'	Rosa Eraso Aurora Muñoz	X X	
SALADITO (CA)	BRICEÑO		X		Aguadas – Briceño Briceño- Saladito	X		X	X	2:30'	Marcelino Bravo	X	
RAMAL	BRICEÑO	X			Aguadas – Ramal		X	X		2:00'	Alfredo Muñoz Eleoto Muñoz	X X	
BELLAVISTA	BRICEÑO	X			Aguadas – Mesón Mesón – Altamira Altamira- Bellavista	X X X		X X X		2:00'	Rosalba Ñañez	X	
MESON	BRICEÑO		X		Aguadas – Mesón	X		X		1:00'	Jose Ma Muñoz Bolivar Muñoz Bernardino... Nelson Bolaños Libardo Ortiz	X X X X X	
FLORIDA	CHILCAL		X		Aguadas – Florida	X	X	X		1:30'	Misael... Victor...	X X	
ARRINCONAD	BRICEÑO	X			Aguadas– Arrinconada		X	X		1:30'	Luis Bolaños	X	
FRANCIA	CHILCAL	X			Aguadas – Francia		X	X		1:00'	Segundo Cordoba	X	
AGRADO	BRICEÑO		X		Aguadas– Farancia Francia – Agrado	X X		X X		1:00'	Manuel Ortega	X	
ROBLES	BRICEÑO		X		Aguadas – Robles	X	X	X		0:30'	Marco Días Marciano.... Nicanor...	X X X	
ALTAMIRA	BRICEÑO	X			Aguadas – Mesón Mesón – Altamira	X X		X X		2:00'	Elber Ortiz Guido.....	X X	

Fuente: Esta investigación. 2000.

De los 12 lugares visitados, 10 corresponden al corregimiento de Briceño y 2 al corregimiento del Chilcal, el acceso a estas veredas se da por su “aparente” cercanía. (Ver mapa No. 5). De acuerdo a la producción de laurel las visitas varían de 2 a 3 veces durante el período que dura la cosecha, incluyéndose en éstas la denominada “repucha” que es la última cosecha en la que se recoge el fruto del laurel que en las primeras visitas no había madurado.

El tiempo empleado por las laureleras para llegar a las respectivas veredas varía de un sitio a otro debido a la distancia. El mayor tiempo se lo emplea en los recorridos Aguadas-Briceño, Briceño-Saladito y Aguadas-Briceño, Briceño-Tablón con vía carretable y de trocha en los dos casos, cuyo tiempo es de 2 horas 30 minutos. El tiempo empleado en el recorrido cuando no es posible acceder al transporte, para la menor distancia es 1 hora de camino y para la mayor distancia es de 5 horas diarias. Cuando la cosecha se realiza en las veredas vía a Briceño es posible acceder al transporte los días miércoles por ser día de mercado.

Durante el recorrido desde Aguadas hasta el sitio de cosecha se tiene que atravesar por diferentes veredas, que varían entre si en sus pisos térmicos como en el trayecto Aguadas-Briceño-Saladito que corresponde a los climas frío, templado y cálido respectivamente, o como en el caso de Aguadas-Mesón-Altamira, que fluctúa entre climas como frío, templado y frío, para lo cual es preciso usar ropa adecuada.

El 61% de los propietarios del laurel regalan la cosecha, respecto a un 39% que la venden

Las vías carreteables son las que hacen los recorridos Aguadas-Mesón-Altamira-Bellavista, Aguadas-Robles, Aguadas-Briceño y el resto de vías son trochas.

Cuando se recorre vereda por vereda buscando laurel o lo que ellos llaman “perseguir el laurel”, los cosechadores no le dan trascendencia a la distancia a recorrer, al tiempo empleado y al peso a cargar, ya que su motivación la da el saber que su trabajo será recompensado con dinero, que se empleará en cubrir las necesidades familiares.

Los cosechadores de laurel mantienen buenas relaciones al interior de la misma vereda por la parentela que existe entre ellos, manifestándose en la cooperación y solidaridad, asistiéndose mutuamente en la alimentación y en otras situaciones “prestando manos” en la construcción de la vivienda:

*“Había veces que venían hasta 40 obreros a ayudarme, cuando hay un trabajo toda la gente ayuda, aquí únicamente lo que cuesta es la alimentación. En un día habían 25, 30, 35 y 40 obreros”*

Los lazos de solidaridad se extienden hacia otras veredas donde los cosechadores de laurel ya son conocidos y aceptados por los propietarios del arbusto:

*“Allá donde estábamos cogiendo hay una señora muy buenecita, ella nos llama a tomar tinto, a comer almuerzo ella es bien buena gente, cualquier cosita le da pobrecita dice, esa vuelta que da por venirse a coger laurel”*

Las personas que venden la cosecha son muy receptivas con los visitantes compradores de fruto de laurel de cera, creando entre comprador y vendedor vínculos fraternales y a la vez comerciales, debido a la transacción de laurel por dinero; el punto de unión entre unos y otros es el fruto del laurel que amplía las relaciones sociales que presuponen relaciones económicas, las cuales varían de acuerdo a la intensidad en el intercambio por temporada en que se realiza el “contrato”, aunque también se generan redes donde el laurel no es producto de una transacción sino de un obsequio dado por parentesco o por relaciones fraternales más sólidas donde también el fruto es el centro para que los parientes y amigos se visiten. Quien lo regala o lo vende recibe con afecto al cosechador, sabiendo de antemano que el trabajo con el laurel es bastante arduo por el desplazamiento al lugar de la cosecha y la carga de laurel recolectado con que regresa a su hogar.

Los que explotan el laurel de cera al interior de la vereda son un eslabón más de la parentela que los une con un fuerte lazo, pero al salir el “Aguado” a cosechar laurel a otros lugares se convierte en un representante de la vereda, manifestando su carácter emprendedor de trabajador constante, que permite la receptibilidad de la gente y la solidaridad para con ellos.

Los lazos comunicativos con los habitantes de otras veredas son el canal de transmisión de los conocimientos de diversa índole. Para el caso de laurel de cera ese contacto veredal entre vecinos fue una de las razones a través de la cual se concibió la práctica de la extracción de la cera en Aguadas. De las 7 familias investigadas 4 iniciaron la práctica del laurel por ese contacto con personas foráneas a la vereda. La historia de 12 años continuos

de explotación se inició con Teresa Muñoz (Q.E.P.D) quien aprendió la técnica de prensado en el Mesón, fue ella quien comunico su experiencia en el trabajo a su hermana Veneda y a su hija Isaura.

Ermeliza Muñoz la otra laurelera había observado la técnica cuando era niña, al confrontar este recuerdo con lo visto por su primo Enrique Muñoz al sur del Cauca, donde la técnica era la misma. Debido a la entrañable amistad y constante comunicación con Teresa su prima, se dejaron inquietar por los beneficios económicos de la explotación de laurel de cera por ser más rentable que el tejido de morrales de cabuya, doña Ermeliza, manifiesta:

*“El laurel es algo que se vende, nunca se queda y es bien pagado no como los morrales que uno se mata para nada”.*

Matilde Muñoz hermana de Teresa, recuerda haber extraído menos de una libra de cera a partir de la “remolida” con la guagua (piedra pequeña), sobre una piedra lisa y cuadrada, entre las cuales se colocaba el laurel, al tiempo que se vertía agua hirviendo, esta cera se dice que fue aprovechada para tejer los morrales de cabuya. Al observar la demanda de la cera en el mercado decidió armar la prensa para extraer mucha más cera con ayuda de su familia. Angel Burbano su hijo continuó con su familia la labor aprendida.

Ceferina Ñañez posee buenos recuerdos de su niñez junto a su madre Saturia, que le enseñó en su vereda de nacimiento el Ramal, a elaborar velas con cera de laurel, aunque en su memoria no se encuentre muy vivo el proceso que llevaba a cabo su madre, después casada

ya en Aguadas decidió retomar su contacto con el laurel, al observar que sus cuñadas y vecinas empezaban a trabajar en conjunto.

Aura Ortiz residente también en Aguadas, manifestó que casi toda su vida ha tenido que ver con el laurel. En 1.950 cuando constaba con 7 años, su padre Aníbal extraía cera de laurel en el Mesón, aunque después de casada residiendo ya en Aguadas inicio a extraer cera cuando su precio era de 200 pesos el kilo, es decir el mismo precio que vendió Teresa según doña Veneda:

*“En ese tiempo estaba a 200 pesos el kilo. Ella nos decía: caminen haraganas vamos a coger laurel que es mejor que hacer esos morrales”*

Teresa Muñoz fue el punto de convergencia para que las mujeres y sus familias retomaran en unos casos y en otros iniciaran el trabajo de extracción de la cera, ella motivó para laborar en compañía y mutua ayuda para “perseguir el laurel” por hallarse escaso en la vereda, lo que trascendió hasta nuestros días.

## 15. FORMAS DE COSECHA

El común denominador para los Aguados que recolectan el fruto del laurel es la conservación de los arbustos, ya que se tiene conocimiento de personas que para la cosecha utilizan el machete para cortar las ramas donde posan los gajos llenos de laurel.

Las laureleras Ceferina Ñañez, Ermeliza Muñoz, Teresa Ñañez y Veneda Muñoz que legó el trabajo a su hija Isaura, adoptaron como propia la idea de cosechar sin destruir el arbusto:

*“Fue idea de nosotros, empezamos primero con un plástico que lo colocábamos debajo del arbolito y ahí sobábamos pero eso no rendía. Después agarramos idea de coger un “líchigo” y esa es la forma de nosotros de cosechar”.*

La idea de recolectar el fruto en un “líchigo” o morral de fibra de plástico tejido por ellas mismas, es similar a la cosecha del café donde el fruto es desgranado con las manos y recolectado en un recipiente sostenido del cuello por su asa.

El cosechador de laurel sostiene el asa del morral en el cuello, mete la rama del laurel donde están dispuestos los gajos dentro del líchigo y con las manos se soba el gajo desprendiendo así el fruto del laurel hacia el morral para ser reunido, hasta quedar lleno y

así ser depositado en la estopa que es la que se cargará de regreso a casa (Ver dibujo No. 11).

*“Todas es lo mismo es sobado, se mete el gajo en el morral cuando es bajito y lo soba de una vez y va pasando a los otros gajos, así es rápido cuando hay harto”*

Se empieza cosechando las ramas bajas del arbusto donde se utiliza el “líchigo”, a medida de lo anterior se asciende en el arbusto para alcanzar las ramas altas, para lo que se utilizan dos formas:

Se sube al árbol y se descogolla es decir se desprende con los dedos la terminación de la rama donde están concentrados los frutos esféricos de laurel (Ver dibujo No. 12):

*“Descogolladito porque si uno lo daña no sirve para el siguiente año, toca subirse a los palos y descogollarlo”.*

Se arrojan los cogollos o drupas al piso para ser reunidas y sobadas nuevamente en el líchigo.

La otra forma de cosecha consiste en ayudarse de un palo con terminación en V, cuya longitud alcance las ramas de encima del arbusto, este “apéndice” se lo conoce comúnmente como horqueta, los cosechadores lo denominan “garabato”. La rama se introduce en medio del “garabato” y se la gira para que se desprenda un trozo de ésta que sujeta el cogollo, es lo que se conoce como “desparquear”, cuando las ramas están muy

altas es necesario subirse al arbusto y con el garabato desprender la drupa. Las ramas son reunidas y sobadas en el líchigo para desprender el fruto y reunirlo. (Ver dibujo No. 13)

*“La hermana tenía unos palos altísimos iba y pase de una rama a otra y eso nos tiraba unas parcas que nos pegaba durísimo, nos atontaba, nos tumbaba”*

Cuando se “desparquea” con el “garabato” pueden ocurrir accidentes como es, que la rama caiga encima de quién esta recolectando las ramas en el piso:

*“Y nosotros estábamos debajo, ¡ahí son los golpes! eso nos pegaba duro porque desparqueaba y los jalaba de una vez y se le caían yo decía ¡bruta! cuando me caía y ella decía ¡quitate muerta!”*

Cuando el que cosecha se sube a los arbustos donde el fruto es muy alto está arriesgando su vida puesto que muchas veces las ramas no soportan el peso del cuerpo por lo que infunde temor un eventual accidente, que hasta hoy no se ha sucedido, aunque sí ha ocurrido que las personas que se suben al arbusto confiadas de que la distancia con respecto al piso no representa mayor daño se descuidan y pisan con menor precaución, sucediéndose caídas que desembocan en situaciones jocosas que amenizan la labor:

*“Uno pues no ve que eso se cae de los palos, se le quiebra, como yo allá me fui así de culo”.*

Y es que cuando se está en la cosecha todas las energías están centradas en llenar la estopa, que es una labor que se desempeña con entusiasmo, motivación y alegría cuando el arbusto se encuentra cargado del fruto tan preciado:

*“Es rico cosechar laurel, a uno no le dan ganas de comer, una dice yo completo y después comemos”.*

El momento de la cosecha es de unión entre aquellos que se reúnen con el mismo fin, donde la igualdad de derechos sobre el fruto lleva hacia una división del trabajo con rotación de funciones, es decir sé “desparquea”, se reúne y se soba la rama, rotándose las tareas para que exista equilibrio en cuanto al fruto reunido acorde con su capacidad de carga.

En la explotación de laurel de cera, la cosecha es la etapa que indica el momento justo donde la persona se compenetra con la naturaleza, como en una simbiosis entre persona y planta, confiando en las bondades del arbusto al subir a sus ramas sin mayor recelo, pretendiendo beneficiarse de su misma naturaleza, y donde el arbusto recibe a su vez respeto y protección por la forma de cosecha.

Matilde Muñoz formó parte del grupo que en 1.988 inició la explotación. Posteriormente junto con su familia se dedicó a la explotación de laurel haciendo unas modificaciones a la forma de cosecha, teniendo en cuenta el principio de conservación. Su hijo Angel Burbano hoy en día explota el laurel con su propia familia quienes también han adoptado la siguiente modificación: Después de ser apartado el gajo del arbusto y reunirlo en el piso, sobre un

plástico es golpeado contra el mismo, saliendo las pequeñas esferas de la drupa de manera violenta para luego ser recolectadas. (Ver dibujo No. 14)

Esta modificación surge hace 10 años como una idea traída por una persona originaria del sitio denominado la Arrinconada, ubicado entre Aguadas y el Mesón:

*“El dijo vea para que no lidien sobando ese laurel hay que garrotiarlo que es más fácil y cierto lo hicimos así, toca darle juete para que desgrane”*

Esta innovación gustó porque se gasta menos tiempo en cosechar, “encuerao’ es más rápido”, además previene enfermedades puesto que algunas personas piensan que la muerte de Teresa fue producida por los cambios bruscos en la temperatura corporal, ya que en sus diversas etapas la explotación de laurel de cera exige un fuerte desempeño físico, elevando la temperatura de todo el cuerpo por lo que no es recomendable tener contacto con el agua.

Las otras laureleras prefirieron adoptar el “líchigo” debido a que en el “garrotiao” no se tiene un control en el desgrane, puesto que al ser golpeado contra el plástico el fruto se riega en diferentes direcciones y se pierde.

## 16. LABOR FAMILIAR EN LA COSECHA

La cosecha de laurel es una labor desempeñada en su mayoría por mujeres, son ellas quienes también negocian la paga, preparan los alimentos que llevarán al día siguiente para ser consumidos en el lugar de la recolección y son quienes elaboran los morrales o “líchigos” y las jigras para cargar el laurel, además son quienes sin desfallecer “persiguen” al laurel de cera por las veredas de San Pablo.

La laurelera además de ser ama de casa, esposa y madre que motiva e incentiva a su familia al trabajo con el laurel, enseña con ello la importancia del trabajo aunque demande intensa labor física. Los diferentes roles desempeñados por la laurelera se han combinado permitiendo que los hijos aprendan de ellas:

*“Yo me acuerdo, cuando la llevaba a la Zulai recién nacida a cosechar laurel, y al muchacho Giovanni, él iba pequeñito, era quién me ayudaba a cuidarla, a cargarla, para yo poder cargar la estopa de regreso. Yo los he llevado a toditos cuando estaban pequeñitos”.*

Cuando la responsabilidad del hogar recae en la mujer además de los roles anteriormente mencionados, es ella quién da el sustento a su familia, por tal es preciso ayudarse de los hijos con mayor edad para que colaboren con la crianza de los menores y así darse una mano en la sobrevivencia.

De este modo la familia como institución de socialización primaria es la fuente a través de la cual se transmite valores, afectos, responsabilidades, honestidad, respeto y conocimientos como los relacionados con el laurel de cera.

Por lo general los niños de temprana edad son muy apegados a sus madres, y por ello aprenden la labor en sus diferentes etapas, manifestando su aprendizaje desde muy pequeños con el remedo o copia a partir de las acciones de sus mayores en cuanto a la cosecha, carga y prensa.

*“A coger si sabe ir la niña chiquita pero es poquito lo que recoge, lo de un morral y camine, nosotros llevamos harto”.*

Cuando el niño o niña a través de los años empieza a desprenderse de una manera paulatina de la madre, decide bajo su criterio de aceptación gusto o deseo de acompañar o no a la madre en la cosecha, esta decisión se manifiesta en la concurrencia de niños y niñas en edades de 5 a 10 años a los sitios de cosecha cuando sus obligaciones escolares lo permiten. (Ver cuadro No. 10)

*“Ellos porque ahora ya están en la escuela, cuando estaban en el jardín iban por los laditos recogiendo laurel y sacaban lo de un kilo, ahora no me acompañan porque están en la escuela, cuando están en vacaciones sí”.*

A partir de los 10 años se vislumbra una división en cuanto a cosecha y género, es decir que las mujeres a partir de esta edad hasta los 34 años son más recurrentes a cosechar laurel que

los hombres hasta esa misma edad, a razón de que los varones encuentran otro tipo de actividades donde es preciso mayor fuerza física y mayor ingreso, son estos más arriesgados y ambiciosos en cuanto a producir mayores cantidades de dinero como aquella proporcionada por la explotación de la amapola.

Aunque la labor del laurel no sea de manera absoluta una actividad femenina, la recurrencia de los varones al sitio de cosecha depende de las fluctuaciones del precio de la cera, convirtiéndose en una labor coyuntural y esporádica.

*“Ahora es que fueron algunos hombres porque vieron que resultaba buena plata”.*

**CUADRO No 11. DÍAS COSECHADOS POR EDAD POR GÉNERO**

EDADES	5-9		10-14		15-19		20-24		25-29		30-34		35-39		40-44		45-49		50-54		55-59		60-64		
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	
1 – 10	3		2	1	2	1	1																		
11 – 20					2			1		1															
21 – 30																									
31 – 40																									
41 – 50											1		1												
51 – 60														1	1	1									1
61 – 70																						1			
71 – 80												1					1		1						
81+																									
TOTAL	3	-	2	1	4	1	1	1	-	1	1	1	1	1	1	1	-	1	-	1	-	1	-	1	1

Fuente: Esta investigación. 2.000.

## 17. ¿CÓMO ES UN DIA DE COSECHA?

Una vez iniciada la temporada de cosecha a partir de los meses de julio o agosto hasta diciembre del mismo año la recolección del fruto es de lunes a jueves todas las semanas. Con el amanecer sobre sus cabezas las laureleras provistas de fiambre habiendo dispuesto los quehaceres del hogar como la preparación de los alimentos para el almuerzo de la familia cuando no hay alguna mujer que la reemplace; emprenden su camino hasta el lugar de recolección, después de 2 horas de camino (para la distancia más extensa) inician la recolección del fruto hasta las 9 de la mañana, luego consumen el tinto acompañado de pan o embueltos, para regresar de nuevo a la cosecha hasta las 11:30, suspendiendo de nuevo sus actividades para almorzar, después regresan nuevamente a la cosecha hasta las 12:30 o 1:00 de la tarde, hora en que ya se tiene la estopa llena del fruto de laurel, retornando con ésta a sus espaldas. Cargan de camino a casa sino tienen suerte de tomar algún carro (que es casi siempre) realizando algunas paradas en el camino para tomar jugo o tinto y alientos para continuar el trayecto, cuando llegan a sus respectivas casas descargan la estopada de laurel e inmediatamente se hacen cargo de la preparación de la cena que alimentará a su familia.

*“Nos sabíamos comprar todos unos 500 pesos de dulce de pata para venir comiendo ¡y en que tremendo soles! es que de esa vega arriba está bien lejos y cargando el laurel y los trastos”.*

## 18. ¿Y ANTES DE PRENSARLO?

Una vez cosechado y transportado el laurel hacia la vivienda, el fruto se esparce en algún lugar de la casa que posea un ambiente fresco donde el calor o el sol no le llegue directamente; este sitio puede ser en el soberado de la casa, es decir el espacio entre el cielo raso de la vivienda y el techo provisto de teja que cubre el total de la casa, es una especie de bodega donde se guardan alimentos como maíz, arroz, café o también se arruma la leña para el fogón.

El soberado es un sitio que proporciona un ambiente propicio para que el fruto del laurel no se dañe una vez cosechado, puesto que si es dejado unos cuantos días en el interior de la estopa la pepa toma un color negruzco que es signo de que la cera se está derritiendo o pudriendo, por la temperatura que toma desde el momento mismo de la cosecha producto de la fricción con las manos y el contacto con el cuerpo. (Fotografía No. 5)

*“Había cogido el laurel y lo dejé allá adentro y cuando lo fuimos a ver eso calentísimo y amontonado, como se calienta bien caliente si uno no lo riega”.*

Además del soberado para la conservación del fruto, las mujeres destinan la cocina o alguna habitación para este fin que también puede ser para el acopio de alimentos o herramientas. (Fotografía No. 6)

Cuando llega el día del prensado que generalmente es el viernes de cada semana, durante la temporada de cosecha, se tiene que trasladar el fruto previamente disperso en unos morralitos pequeños de cabuya de 25 centímetros de ancho por 30 centímetros de largo, los que se llenan dejando únicamente espacio para amarrar de manera que el laurel en su interior quede bien ajustado, esta labor de llenar el morral generalmente la realizan los niños y niñas menores de 12 años y cuando éstos faltan la labor la hace quién está prensando. Los morralitos son tejidos por las mujeres adultas (quienes tejen por oficio para la venta), el tejido es especial puesto que la urdimbre tiene que ser tupida de manera que las pequeñas esferas de laurel no se filtren por ningún lado sino únicamente la cera en forma espesa. La duración del par de morralitos es de 2 meses, durante los cuales se los somete a ebullición y “majado”, cuando la urdimbre se arranca es deber de tejer uno nuevo para su reemplazo.

## 19. ¿CÓMO ES LA PRENSA?

Existe en el norte de Nariño 2 tipos de prensa, la de tuerca y la de salto, en San Pablo según la revista CERA DE LAUREL (Muñoz y Luna, 1998) existe únicamente la prensa de salto, de brinco o cimbra como es el caso de la vereda Aguadas.

Actualmente la prensa consta de dos horquetas bien enterradas en el piso, sobre éstas se posa un listón de madera perfectamente ajustado que puede ir de 1 metro 40 centímetros a 2 metros al que le denominan generalmente “la tabla”, por encima de éste y paralelo colocan un madero o “atravesañó” que servirá para realizar la palanca de un “listón” o también llamado “brazo” y encima de la “tabla” para ejercer presión sobre el fruto y sacar así la cera en forma espesa que es reunida en un recipiente de plástico o un cajón hecho de tabla. (Ver fotografía No.7)

La prensa puede estar construida de diferentes clases de madera cuyo único requerimiento es la resistencia, que puede ser el guayacán, el chilco colorado, el cedro entre otros. Existe una prensa por cada familia, para esta investigación se conocieron 6 prensas todas de brinco ubicadas en la parte lateral derecha o izquierda hacia atrás de la casa.(Ver. dibujo No. 15)

El fogón que sirve para hervir el agua donde se pondrán los morrales llenos de fruto de laurel se ubica a máximo 7 pasos de la prensa.

Quien consigue la madera para armar la prensa son los varones jóvenes y adultos que cuenten con la fuerza necesaria para cavar los huecos que servirán para enterrar las horquetas y armar fuertemente los maderos paralelos. El armar la prensa es la única labor que desempeñan en su totalidad los hombres, que tardan aproximadamente unas 2 horas teniendo los materiales listos.

La duración de la prensa depende de lo bien armada, de los materiales utilizados y de su exposición a la intemperie que deteriora la madera utilizada, su duración es de una temporada, por lo tanto solo se renueva la prensa cuando ha terminado su vida útil de lo contrario permanece en el sitio sin ser desmontada hasta la siguiente temporada.

La ubicación de la prensa obedece a que debido a su permanencia, reduce el espacio que rodea a la vivienda que de por sí es de poca dimensión, por tal su instalación quitaría mucho espacio al ser ubicada en otro sitio por ejemplo al frente de la casa que es destinado como lugar de encuentro social, con ocasiones diversas como la celebración de correrías, bautizos y confirmaciones entre otros, aunque la dimensión de la prensa no sea demasiada de todas formas ocuparía un espacio significativo. (Fotografía No. 8)

## **20. ¿CÓMO SE EXTRAE LA CERA?**

El proceso de extracción que se mencionó en el marco teórico del proyecto difiere en la técnica de prensado más no en su esencia ya que las familias de Aguadas tienen un proceso particular: la mujer madre de familia y encargada también del sustento de sus hijos o mejor la “laurelera vieja”, siempre esta presente en el proceso de prensado, haciendo como primera mano el fogón con leña reunida por cualquier integrante de la familia. Donde se disponen 2 ollas de diferente tamaño que la misma mujer ha conseguido dado el caso de no poseer propias.

La olla de mayor dimensión tiene que cumplir con el requerimiento de poder recibir en su interior 2 morraladitos de cabuya de las características anteriormente descritas, la capacidad es de 5 galones. La otra olla generalmente es de menor dimensión (2 galones). Las ollas se llenan de agua y son colocadas en el fogón por espacio de 30 minutos. Se colocan los 2 morraladitos en la olla de 5 galones, para que el fruto se remoje 15 minutos, este proceso de hervir el laurel en el morral se denomina “pringar” (Fotografía No. 9), después de sacar el morralito o “coleta” se lo asienta en una horqueta (Fotografía No. 10) pequeña dispuesta encima de la olla y rápidamente se lo coloca en la prensa debajo del “listón” para que la persona se suba en el otro extremo y por medio de saltos majee el morral para sacar la cera (Fotografía No. 11):

*“Mientras una coleta está tallándose, la otra está en la olla, saca esa a escurrir y la cambia por la que se estaba majando en la prensa y así dos veces se pringa cada coletado y ya botamos la pepa”.*

Se prensa la coleta con saltos constantes, se retira el listón se sacude y se cambia de lado para colocar el listón y saltar nuevamente por espacio de 20 a 35 segundos aproximadamente (Fotografía No. 12), de nuevo se retira el listón y se sacude el morral que ha disminuido en volumen, por lo que se tiene que volver a amarrar para apretar el laurel con cera que resta dentro del morral y otra vez se somete a prensado (Fotografía No. 13); después de 3 a 5 interrupciones para cambiar y sacudir el morral se lo coloca nuevamente en la olla de 5 galones con agua hirviendo, mientras se toma el otro morral ya pringado para someterlo al mismo procedimiento; los morrales se los somete a 2 pringadas quedando únicamente el “ripio”, (Fotografía No. 14) que consiste en el fruto de laurel pero sin cera, este se esparce en la parcela de la vivienda por sus beneficios como abono. (Fotografía No. 15)

El secreto de un buen prensado para que salga bastante cera se encuentra en 2 elementos; el uno es que el agua para pringar este bien caliente, puesto que si esta tibia o fría la cera no sale bien, manifestación dada por la aparición de espuma en el morral, siendo este otro signo que se ha descubierto por los extractores de cera de laurel, exigiendo poner más leña en el fogón que aumente la flama para subir la temperatura del agua y permitir que la cera salga con mayor facilidad. El otro secreto de la pringada está en el peso de la persona que salta al otro extremo del brazo puesto que a mayor peso mayor es la presión que se ejerce en cada salto.

## **21. LABOR FAMILIAR EN EL PRENSADO**

Aproximadamente 22 personas intervienen con sus respectivas familias en el proceso de prensado, ellas se distribuyen actividades que son armar la prensa, poner el fogón, llenar los morrales (Fotografía No. 16), pringar, saltar, hormar y botar el ripio, las personas intervinientes desempeñan de manera individual en dados casos hasta 3 actividades. (Ver cuadro No. 11).

Se cree que el peso óptimo para saltar en la prensa es el que poseen los varones mayores de 15 años por su contextura física, mas sin embargo las mujeres también desempeñan esta actividad, en la temporada del año 2.000 hubo mayor número de hombres “brincando” en su mayoría entre edades de 25 a 54 años. (Fotografía No. 17)

Ello lleva a afirmar que de todo el proceso de explotación de laurel de cera desde la preparación para la cosecha hasta la comercialización de la cera, la participación mayor de los hombres es en el prensado por la creencia anteriormente descrita, donde se vislumbra un fondo machista que alimentan las mismas mujeres, esta creencia trasciende por la aparente fragilidad de las mujeres, aunque ello no representa un obstáculo para éstas al demostrar que en la ausencia del hombre esposo o hijo también ellas son capaces de prensar, aunque el proceso de obtención de la cera demora un poco más.

*“El esposo, dice no usted no es para que haga fuerza en sacar esa cera, porque es duro sin embargo, doña Cefererina pobrecita le toca a ella sola, le toca duro sacar laurel ”.*

Para los niños y niñas la actividad se convierte en una situación de humor y juego, al concurrir no uno, sino hasta 3 “chiquillos” saltando en el brazo de la prensa, al tiempo que ayudan a sacar la cera. (Fotografía No. 18)

*“Usted viera esos chiquillos una fila en la tabla, en una sola fila esos chiquillos yo pringaba y ellos saltaban así me ayudaban”.*

*“Yo salto por jugar, uno se ríe mucho brinque y brinque joda y joda ”*

Los niños ríen, se abrazan entre sí para adquirir un mismo ritmo al saltar y aunque se resbalen y caigan continúan saltando una y otra vez; cuando los niños y niñas son muy pequeños se sientan en el “brazo” para hacer parte de la actividad cuyo sentido no se ha modificado con el paso del tiempo ya que los niños de hace 50 años también disfrutaban con el movimiento de la prensa. (Ver fotografía No. 18)

La mujer es quién con ayuda o sin ayuda lo “pringa”, durante la pasada temporada (agosto a diciembre del 2000) fueron 5 mujeres que desempeñaron esta actividad, con respecto a un solo hombre; la actividad de llenar el morral y de hormarlo después de cada “tallada” es desempeñada en su mayoría por mujeres y por último esta botar el “ripio” que puede realizarlo cualquier persona de cualquier edad puesto que no requiere de mayor esfuerzo.

Cabe resaltar que en la etapa de explotación de laurel de cera incluyendo la extracción de cera, 4 mujeres representantes de sus familias, actúan en casi todas las etapas y actividades puesto que dos son viudas, la tercera es madre soltera y la última no puede contar con la ayuda del cónyuge por cuestiones de salud, ello lleva a que sean las mujeres quienes impriman mayor trabajo.

**CUADRO No 12. ACTIVIDADES EN LA ETAPA DE PENSADO POR EDAD POR GÉNERO.**

EDADES	5-9		10-14		15-19		20-24		25-29		30-34		35-39		40-44		45-49		50-54		55-59		60-64		
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	
PRINGAR												2			1		1		1		1				
FOGON	1											1			1		1		1		1				
HORMAR			1								1	2	1		1		1		1		1		1		1
SALTAR	4			1	2					1		1		1			1	1			1			1	1
MORRAL	3											1				1				1		1			1
RIPIO	2	1	1	1								2				1							1		1
ARMAR PRENSA					2					1		1		1		1				1					
TOTAL	10	1	2	2	4	-	-	-	2	-	3	8	3	-	4	3	-	4	2	4	-	6	-		4

Fuente: Esta investigación. 2.000.

## 22. YA SACAMOS LA CERA Y ...

A medida que se va sacando la cera del fruto y se va reuniendo en el recipiente que puede ser de madera, se vierte agua fría de manera continua para que la cera se vaya compactando y a la vez se libre de impurezas como tierra, que son drenados por los orificios del recipiente.

Después la mujer reúne la cera compactada, ayudándose de un cedazo pequeño que “pesca” los pequeños trozos de cera sumergidos en el agua que queda en el recipiente (Ver fotografía No. 19), esta cera es vertida en una olla que puede tener una capacidad de 2 galones, se coloca la olla nuevamente en el fogón hasta que deslía para agitarla o moverla repetidas veces para que las impurezas se asienten al fondo del recipiente; la cera ya compactada es retirada del recipiente tomando su forma, observándose su superficie unas pocas semillas quebradas y algo de tierra quedando lista para la venta. (Ver fotografía No. 20)

*“Toca dejarlo bien batido para que salga todo el mugre, si no lo bate, el mugre no queda en el asiento, sino que se pega a la cera”.*

Ya descrito todo el proceso de prensado de manera detallada es importante mencionar la relación técnica del prensado y medio ambiente, como se sabe para prensar se necesitan

diferentes elementos donde no se incluye ningún tipo de productos químicos.

Es habitual que el habitante rural utilice la leña para poder cocinar sus alimentos, al igual que en el proceso de prensado ésta se utiliza en la etapa de pringar, para la combustión se emplean “bisuras”, chamizos, palos, troncos y en general pedazos madera, estas se encuentran tiradas en los potreros, lo que no implica un proceso de deforestación.

Las aguas residuales producto del vertimiento de agua fría en el recipiente donde se ha acumulado la cera no causa perjuicios al suelo que recorre, debido a que el poco líquido que suele llegar a la parcela no afecta los cultivos.

El vapor que emana del proceso de pringar no contamina el aire ya que lo que hierve es un elemento natural que no despiden tóxicos. Además el “ripio” es decir el sobrante que se acumula en el morral después de ser extraída la cera es utilizado como un abono para la tierra donde se cultivan los alimentos.

### **23. COMO VA ESTAR BAILE Y BAILE.. QUE BAILA AHÍ TANTO**

Es importante para esta investigación conocer las raíces de la técnica de prensado, ¿de dónde provino?, ¿quién la introdujo?, ¿cuáles han sido las modificaciones hasta la técnica actual del prensado?.

Con la ayuda de las “laureleras viejas” se recogió testimonios acerca de la historia de prensado y muy especialmente de una de ellas, que aunque hace 8 años dejó de extraer cera de laurel, conserva en su memoria recuerdos de una niñez en el Mesón, su vereda de nacimiento, donde su padre Aníbal Ortiz practicó y enseñó los beneficios del laurel y de su cera, enseñanzas que ella transmitió a su familia cuando se instaló en Aguadas como madre y esposa, trabajadora y laurelera.

Todos los testimonios confluyen en afirman que los “mayores”, abuelos, padres y familiares fueron los protagonistas en la transmisión de sus conocimientos sobre la utilización del laurel.

*“Nosotros decíamos que tal vez fueron los abuelos ellos empezaron”.*

*“Esa idea no he sabido pues los viejos antiguos tienen que ellos ver, para así uno aprender, ellos que han visto más y han seguido”*

Antes de conformarse la prensa como se la conoce actualmente la manera de extraer la cera era mucho más artesanal, con poco rendimiento y peligrosos para, la salud.

*“Antes pues era como le digo echaban un poco de laurel en un morral bien largo y a retorcerlo hasta que saliera la cera, así con la mera mano, eso era más los quemones”*

Los quemones eran producto de la “pringada” que se realizaba de una manera diferente a la descrita, puesto que en vez de colocar el morral lleno de fruto de laurel, primero se ponía a pringar o cocinar únicamente el laurel para después verter el agua y la pepa en el costal de cabuya y retorcerlo para sacar cera, aunque no en abundancia, esta cera era utilizada en la elaboración de velas. (Ver dibujo No. 16)

Aunque no se tiene claro el año en que se llevaba a cabo esta técnica, la población investigada piensa que aproximadamente se remonta a 1.900 en Aguadas, pero que fue olvidándose con el paso del tiempo, hasta que en 1.950 se implementó la prensa de brinco en el Mesón y posteriormente hacia Aguadas. Aura Ortiz originaria del Mesón, recuerda como su padre mencionaba lo inefectivo de la rudimentaria técnica:

*“Eso que retorcían decía el papá que retorcido no porque no le daba cera, que la cera a él le había enseñado un señor de allá del Chaguayaco, que la cera se sacaba en la prensa conforme lo majan ahora”.*

Charguayaco es una vereda del municipio de Bolívar, Cauca, de allá es el lugar de donde provino la idea de la prensa por cuenta de Pedro Bolaños un entrañable amigo de Aníbal Ortiz; Bolaños también cosechaba laurel en su propia vereda y en diferentes sitios como la cuchilla al nor-orienté del municipio de San Pablo, aunque sabían que este laurel por ser de clima frío no tenía buena cera.

La conformación de la prensa de 1.950 por acción de Aníbal es la misma de hoy en día, aunque la antigua difiere de las condiciones que Aníbal encontró en el terreno al lado de la quebrada Mesitas, que colindaba con tierra de su propiedad donde cosechaba laurel de cera. Él adaptó el sitio así: En lugar de horquetas utilizó un árbol que ya estaba sembrado al que lo llaman palo criollo, la otra horqueta u horcón fue sembrado al lado de una piedra que también se encontraba y todavía se encuentra a un lado de la quebrada. (Ver dibujo No. 17)

*“La piedra está, esa no se la han llevado, ahí está, de pronto me pasaba por allá por sólo irme viendo donde era que hacíamos tal cosa, aquí soplabamos el fogón, aquí la prensa .. uno se acuerda del tiempo de antes”.*

No utilizó propiamente listones sino troncos de chilco colorado para mayor resistencia, asegurando con clavos y guascas de cabuya; El “brazo” era un tronco de puchicango o pelotillo:

*“Este palo por Dios y decía el papá para que no se me quiebre, una tabla que él hizo así brutaamente la corto derechito y ahí sí se puso, y la hizo en este chilco colorado”.*

Un elemento que antes como ahora se ha utilizado es el “tenedero” que puede ser una guasca suspendida y asegurada de algún tronco o pilastra ó de donde sea posible sujetarla para guardar el equilibrio a la hora de brincar en la prensa. El “tenedero” también puede ser un palo o tronco delgado y largo para apoyarlo en el piso y ayudar a sostener a la persona encima del “brazo” de la prensa.

Además las ollas de aluminio de hoy en día reemplazaron a las ollas de barro cocido traídas de la Cruz, que por mayor capacidad necesitaba de un fogón con flama suficiente que hierva muy bien el agua dispuesta en su interior.

*“En la casa la mamá utilizaba una olla de barro, no habían ollas de aluminio, no habían porque donde la tía Praxedes que era la gente de medio tener, eran todas ollas de barro ¿no le digo? que era una olla grandota en la que nosotros calentábamos el agua, hechándole candela hartísima, ¡como sería de grandota que cabía un morral! ”.*

El mecanismo del intercambio de morrales llenos de laurel para “pringar” es también un legado traído del Cauca, aunque los morrales utilizados en 1.950 eran el doble de grandes, de los utilizados actualmente, estos eran los precisos para “pringar” en la olla de barro de mayor dimensión que las de aluminio de hoy en día.

Encima de las ollas hoy como ayer se colocaba la horqueta donde descansa el morral para prevenir el quemarse, además de permitir que estile un poco de agua antes de ser llevado a la prensa en el menor tiempo para evitar su enfriamiento, impidiendo que emane espuma,

esta reacción de enfriamiento se la conoce hoy día, antes se afirmaba que el morral se llenaba de aire:

*“Así él ponía una horquetica como las que ponen hoy, para agarrarla y llevársela a la prensa pero ¡rápido! decía el papá porque se infla, entonces no da la cera”.*

La cera producto del prensado se reunía en un recipiente de madera y también se vertía agua fría para que se compacte y se retiren las impurezas.

La percepción que se tiene y tenía de la cera que escurre de la prensa y la que se alberga en el recipiente, es en apariencia similar a la manteca que se utiliza para freír los alimentos por su color amarillento, espesura y la facilidad de solidificación:

*“El papá sacaba fácil la cera, se iba llenando de a pocos de esa manteca y decíamos carajo y no se podrá freír con esa manteca papá?, como se veía manteca.. y decía pero estos brutos ¡que les pasa! es para hacer velas ”.*

*“La que escurre en brinco, esa la junta y la pone en una pila en el fogón que derrita como manteca, después va y la baja y la pone que se cuaje, como manteca se cuaja, al otro día va y la saca bien”.*

El proceso de reunir la cera extraída y ponerla a derretir es el mismo que se utiliza hoy en día diferenciándose únicamente en los utensilios.

*“La mamá tenía una cazuela ancha de barro, como de esas cazuelas que se bate, así ponía la mamá para derretir en esa cazuela, no es como ahora que es en una olla grande de aluminio, entonces ahí quedaba ese concho y ya salía esa horma y el papá sabía juntar hasta diez”.*

Aunque han existido maneras diferentes de prensar, obran bajo el mismo principio que es “pringar” y prensar, a través del tiempo han existido modificaciones en los utensilios adecuándose a la comodidad de quién prensa, con la intención que la actividad resulte más productiva con menor esfuerzo.

Como en 1950 no se conocía la prensa de brinco para sacar laurel las reacciones no se hicieron esperar:

*“Entonces pues se le burlaban, decían por allá y chiflaban, ¡el mayor Aníbal porque baila tanto! Se lleva baile y baile ... y como él era medio serio.... gran pendejos no se lleven de balde, no sean vagos vayan a coger laurel y vengan a bailar.. de por allá gritaban... ¡mayor téngase! como va estar baile y baile que putas baila ahí tanto, pero el decía no me jodan so pendejos, decía vagos que no va hacer oficio”.*

Un acontecimiento que rompe la cotidianidad de los vecinos y personas que transitan cerca despierta la curiosidad de saber de que se trata el monótono y vertical baile, es así como gente aledaña al Mesón en la parte que se denomina filo de la Aguada, copiaron el proceso de extracción de la cera debido a la buena demanda del producto, así como también por el fácil acceso a su cosecha puesto que los arbustos de laurel se encontraban en mayor cantidad que hoy en día.

Una de las “laureleras viejas” de Aguadas recuerda cuando era niña, la primera vez que miro el “baile vertical”, que incluyo en su cosmovisión de niña, al relacionarlo con un leyenda utilizada por sus padres para exigir de ella obediencia recurriendo al temor:

*“Nosotros la veíamos de allá del otro lado brinque y brinque, no sabíamos que era y nos asustaba, nosotros nos daba miedo la viamos brincando allí, más que era largota y se ponía un sombrero feísimo y usaba unos vestidos largotes... yo se me imaginaba que era la turumama como nos sabían decir”.*

Ermeliza Muñoz la protagonista del testimonio anterior contaba con 7 años cuando confundió el personaje de la leyenda con la actividad de prensar, que llevaba a cabo la familia Bolaños en el “Filo de la Aguada” hacia comienzos de 1.960 durante aproximadamente 2 temporadas; Fue así como se empezó hacer popular la utilización del laurel de cera y de la prensa de brinco.

Los Aguados que explotan laurel de cera por tradición a pesar de que conservan la técnica de prensado, no se niegan a un cambio ya que confían en los adelantos con respecto a la maquinaria siempre y cuando exista una motivación real, donde se pueda percibir y palpar que las innovaciones acarrearán beneficios en cuanto a la productividad con menos esfuerzo físico, que es lo que más se requiere a la hora del prensado debido al carácter artesanal del proceso de extracción de la cera. Caso similar como ejemplo es el caso de la extracción del almidón de la achira, oficio que requería esmero, paciencia y esfuerzo a la hora de rallar el bulbo sin desperdiciarlo. Esta máquina deambula por las veredas de donde se sabe cultivan achira como ya se hizo mención:

*“Un rallo de lata, en una batea se ponía el rallero, ahora vienen las máquinas y eso es ya, no se desperdicia nada uno desperdiciaba toda la que se quebraba”.*

Con esta experiencia y al compararla con el trabajo que es invertido en la explotación de laurel de cera dicen: “Algún día viniera una máquina no? Para sacar el laurel, fuera más moderable tal vez, es que como lidiábamos nosotros con la achira, eso puede ser”.

## 24. TIEMPO EMPLEADO

El proceso de extracción de la cera de laurel inicia en horas de la mañana aproximadamente a las 7: 00, se desayuna un tinto acompañado de pan o embuelto y comienza la faena, que puede durar todo el día dependiendo que tanto laurel se tenga para prensar, tras un ritmo monótono y el cambio de morrales transcurre el día.

*“Pues eso es viendo, usted puede sacar en un día el laurel que tenga y si tienen menos pues gasta menos del día”*

Dos costalados de laurel de 50 klg puede ser sacado en horas de la mañana (7 a 1 pm), el rendimiento en cuanto al tiempo es muy relativo ya que puede variar de acuerdo a diferentes factores como son:

- ✓ El tiempo de reposo del fruto del laurel desde su cosecha hasta ser esparcido por algún lugar fresco de la casa como ya se mencionó. Cuando el fruto se tarda en prensar la cera adherida a la pepa cosechada, se empieza a secar o “podrir” permitiendo que su extracción en brinco sea más ligera.
- ✓ El peso de quien “brinca” en la prensa, pues a mayor peso mayor presión del morral y mayor rapidez en la extracción de la cera.

- ✓ El número de personas que intervienen: En la actividad de llenar el morral, pringar y botar el ripio se invierte un tiempo determinado, es decir cuando una sola persona realiza todas las actividades el proceso de extracción se puede extender a horas de la tarde, pues una persona tiene que desenvolverse como si fueran cuatro.

El resultado de todo el proceso de explotación de laurel es la obtención de esta “horma” o “lapa” de cera que es el producto de 4 días o más de trabajo intenso, en que las manos de la familia intervienen en su formación. La cera de laurel se saca semanalmente el día sábado, generalmente no sobrepasa las 4 “estopadas” que bajo del desempeño de 2 personas teniendo en cuenta los factores mencionados y otros ya descritos en la actividad del prensado, las “estopadas” pueden ser cubiertas en un día de trabajo a razón de 8 horas aproximadamente.

El proceso puede verse interrumpido por la lluvia aunque no es muy frecuente, ya que la temporada del laurel coincide con la época de verano, sin embargo, cuando la lluvia se presenta hay que proteger el fogón con plásticos para evitar que se apague, o si es posible, cubrir también toda la prensa para evitar que quién este saltando contraiga alguna enfermedad por estar “brincando” en la prensa y a la vez tener contacto con el agua, permitiendo continuar la labor a pesar de las inclemencias del clima.

En 1.950 lo que se utiliza para guarecerse de las lluvias era una capa de caucho específica para este fin:

*“El papá templaba encima de la prensa una ruana de caucho, el no ponía plásticos, ponía unos cauchos grandotes que él utilizaba cuando se iba para los Milagros y llovía ”*

## 25. COMERCIALIZACION

Ya compactada la cera extraída del fruto de laurel, se vende a los intermediarios que la acopian para después distribuirla hacia diferentes departamentos y municipios como son Valle, Cauca y Sandoná respectivamente.

A una “estopada” del fruto de laurel de buena calidad se puede extraer aproximadamente 9 kilos de cera, es decir casi una arroba (11.5 klg), la forma como se vende la cera compactada con su color amarillento o verdoso y su olor silvestre es la adquirida en el proceso de solidificación, tomando la horma de la olla de aluminio, con capacidad de 2 o 5 galones que ocupa menos de la cuarta parte de recipiente de cera líquida o compactada.

La cera es la materialización de la esperanza, ya que por su buena demanda es fácilmente intercambiada en dinero para contribuir a la sobrevivencia de la familia. (Fotografía No. 20)

*“La cera es una cosa que se vende, uno no se queda con ese trabajo por que es lo que más facilito se vende, cuando se llega el tiempo de recoger laurel eso ahí mismo lo vende”.*

## 26. LA CERA LA DESPACHABAN A LOS ESTADOS UNIDOS

Plinio Rosero oriundo de San Pablo con sus 79 años recuerda como en los años 50 inicio su oficio como intermediario de alimentos, cálculos de buey y cera de laurel. La cera obtenida en la mayoría de los casos era trasladada generalmente a pie por los mismos productores de cera, provenientes de las diferentes veredas como Bateros, Achupallas, las Palmas, Francia, el Mesón y del departamento del Cauca como San Lorenzo.

*“En esos tiempos la plata valía cualquier peso hoy no vale nada, compraba 50, 60, 70 arrobas de San Lorenzo, Achupallas, Bateros, Mesón, pero ya después se abrió la ambición y eso pués a uno no le traían porque vendían en otra parte”*

La relación entre intermediario y productor no supera el marco de las relaciones comerciales puesto que en casi todos los casos no se generan vínculos de fraternidad, el productor conoce el sitio de vivienda del intermediario, conoce el nombre y el apellido, pero el intermediario no tiene conocimiento de estos datos mínimos sobre el productor, sino que a medida que la relación comercial se hace más frecuente se distingue escasamente el rostro de la persona. También se ha manifestado en ocasiones el engaño que algunos productores le han intentado hacer al intermediario, incluyendo piedras y metales en el interior de la arroba de cera para aumentar su peso (lo que será expuesto en páginas

siguientes) siendo una clara muestra de falta de lazos fraternales pues se estaría recibiendo más del dinero del que se merece en perjuicio del comerciante. La razón de la falta de confianza entre uno y otro se debe a que el productor desconoce la causa de las fluctuaciones del precio ya que suponen que el ascenso o descenso responde a un capricho personal del intermediario, éste a su vez se encuentra receloso en comunicar el destino de la cera pues la competencia puede acabar con su negocio.

Rosero reunía la cera comprada y la vendía en Popayán a su cuñada Azucena Castro y a su esposo Braulio Lara ya fallecidos, oriundos de San Pablo, así conformaron un negocio familiar de comercialización de cera de laurel a escala nacional e internacional. Aunque Azucena contaba con otros intermediarios del municipio de Nariño del departamento del Cauca, ella misma acudía en ocasiones a casa de estos para comprar y transportar la cera.

*“Azucena Castro tuvo un negocio muy bueno eso llevaban por carrados, ella les compraba a esas partes el Cauca, entonces le dieron pues un realce a la cera por que ellos la despacharon para Estados Unidos.”*

El precio que se pagaba al productor por la cera según Don Plinio cuando inicio como intermediario era de 3.000 pesos la arroba, este precio era impuesto de acuerdo al precio de compra en Popayán, hacia donde la comunicación se facilitaba por vía telefónica, donde se acordaban los precios y la cantidad de cera que sería vendida.

*“Se acordaba el precio, yo decía tal día voy con 10, 20, 30 o 40 arrobas, entonces allá iban anotando, Plinio va traer tanto el fulano tanto y los mismos de esos pueblos del Cauca también le llevaban mucha cera”.*

Debido a la honradez, amabilidad y al carácter justo de Azucena al comprar la cera se ganó el respeto y el cariño de muchas personas con quienes mantenía relaciones comerciales, ella recibía la cera de manos del productor o intermediario, la pesaba y pagaba el costo de la cera de acuerdo al número de arrobas, la inversión era un negocio seguro por sus relaciones comerciales.

*“Las pesas eran muy correctas, ella era muy honrada a mí me paso, yo pesaba aquí 5 arrobas un kilo, allá en Popayán me salían sobrando 2, 3 o 4 kilos”*

La cera que exportaban los Lara Castro hacia EEUU era una cera con nueva horma, pues la comprada era derretida y reembasada en unos moldes circulares mucho más pequeños que la horma dada por el productor al momento de ser vendida al intermediario; el proceso de derretimiento y nuevo hormado era llevado a cabo mediante una “maquina” construida por el hijo del matrimonio Lara Castro cuya profesión es ingeniero electrónico según Don Plinio.

A causa de la inexperiencia para identificar la pureza de la cera de laurel, el próspero negocio fracasa hacia el año de 1.995 debido a que una cantidad de cera comprada en Cartago estaba combinada con parafina, con el propósito de aumentar el peso en la obtención de más ingresos.

Esta cera combinada fue exportada hacia EEUU, ya que, esta no respondía a la calidad que requería la importación, las relaciones comerciales se liquidaron con la llegada de una notificación desde Estados Unidos en la que se explicaba la razón de la terminación de la sociedad comercial debido a la impureza del producto alegando un timo por parte de Azucena Castro.

*“Donde dañaron el negocio fue en Cartago ahí fue que unos tipos compraron la cera de laurel, la revolvieron con parafina y la vendieron a Azucena Castro entonces dañaron todo, tenían hartísima yo creo que tenían unas 2.000 arrobas ”*

El fracaso de la exportación se debió a la inexperiencia en reconocer la cera de laurel pura y la combinada a la hora de la compra, confiándose de la “honestidad de las personas”.

Hoy en día los productores de cera de laurel han comprendido que el fraude de la combinación con parafina y otros materiales como piedras, madera, hierro entre otros, deteriora las relaciones comerciales con los intermediarios, quienes por prevención parten la cera en el momento de la compra y antes de ser pesada. Para el caso de la parafina es más difícil su identificación puesto que esta y la cera de laurel son sustancias perfectamente combinables, aunque variando la composición puesto que la combinada con parafina al ser impactada contra el piso o con algún objeto no permite su desfragmentación con facilidad, caso contrario a la cera pura.

La experiencia en la identificación de la cera de laurel pura y la combinada se debe a la

práctica que se ha tenido en el manejo de las dos sustancias en la elaboración de velas, utilizadas por tradición en las procesiones de Semana Santa en Popayán.

Según Don Plinio la cera era comprada por la empresa Palmolive con sucursal en Cali en la elaboración de jabón de tocador, además de ser utilizada en los ingenios paneleros para la limpiar o “descachasar” la panela.

A causa del engaño a que fueron sometidos según Rosero, Braulio Lara y su hija Mery después de muerta Azucena decidieron continuar con el negocio de la cera, sembrando arbustos de laurel para incursionar en la producción de cera, aunque no obtuvieron buenos resultados, ya que de 2.000 arbustos trasplantados de diferentes veredas de Nariño y Cauca hacia un predio familiar uno solo dio fruto.

Se sabe que los Lara Castro no fueron los únicos que trabajaron con laurel a nivel macro, puesto que Joaquín Casas oriundo de Cali compraba laurel en pepa a Don Plinio, que a su vez lo compraba ya cosechado para ser trasladado a dicha ciudad donde poseía una máquina para prensar laurel, bajo el principio ya mencionado que es pringar – prensar. Esta máquina constaba de una mesa rectangular; dos placas de hierro dispuestas de manera paralela que coincidían con el mismo largo de la mesa; en cada placa se encontraban una especie de tornillos que eran accionados mediante un movimiento circular que empujaban las dos placas hacia el centro de la mesa, donde se hallaba el laurel que previamente pringado en un morral de cabuya era aprisionado una y otra vez para extraer la cera que destilaba por unos canales en declive paralelos a la mesa, en cuya terminación se disponía unos recipientes donde se acumulaba la cera.

## 27. LA OFERTA Y LA DEMANDA

La época de cosecha de laurel es cuando el precio de la cera decae, pues la oferta del producto supera a su demanda, razón por la cual los intermediarios pagan a menor precio la cera al productor, ellos compran y acumulan en sus bodegas muchas arrobas que posteriormente serán vendidas, por ejemplo, en los ingenios paneleros que se ven abarrotados de cera para esta época y cuyo consumo es paulatino, caso contrario sucede cuando no es época de cosecha bajando la oferta de la cera aumentando su precio.

*“Claro si hay veces que nos lo pagan barato cuando los comerciantes dicen hay harto, pero son ellos mismos los comerciantes”.*

Intermediarios como Raimundo Muñoz conocen la dinámica del mercado por los nexos comerciales que posee con los ingenios paneleros del Valle y Cauca, con quienes establece el precio y la cantidad de cera, que será empleada en la limpieza o “descachase” de la panela que le proporciona un color claro requerido por los consumidores como signo de calidad.

Aunque la demanda de la cera ha sido considerable, para mayo del 2.001 Raimundo mencionó que la demanda en los ingenios paneleros había disminuido debido a que se

estaba utilizando cebo para la limpieza de la panela cuyo costo es de \$100 el kilo, por ser más económico que la cera.

*“Antes sé vendía como un berraco, ahora ya no se vende por que no le están echando a la panela la cera por costosa, ahora le están echando el cebo porque es más barato, en los ingenios en Palmira ofrecían pagar 50 arrobas y después ya no, se puso muy caro, le echaron cebo y ahora ya nadie brinca por la panela, uno va ofrecer la cera y no, ya no”*

Partiendo de las múltiples ventajas en cuanto al uso de la cera se hacen necesarios nuevos canales de comercialización que incentiven la compra del producto y por tal la explotación del laurel de cera, del cual dependen económicamente muchas familias que destinan sus ganancias a la compra de alimentos y subsistencia.

Las fluctuaciones del mercado juegan con las emociones y expectativas de los explotadores de laurel de Aguadas, quienes no tienen más remedio que hacerle el juego al sistema de mercado vendiendo el producto del trabajo de cada semana para el sustento de la familia, hace falta que el productor cuente con un capital que le permita subsistir durante la temporada de cosecha, teniendo la posibilidad de guardar la cera extraída durante este tiempo e ir vendiéndola de manera paulatina, durante los meses de no cosecha que es cuando su precio aumenta, además el acopio del producto se facilita puesto que no se descompone como ocurre con la mayoría de alimentos.

*“Hay hubiera plata les digo yo por ejemplo que hubiera laurel este año que viene, como no sabe haber parejo, pero como este año no hemos*

*dañado nosotros los palos puede ser que halla para dentro de 6 meses entonces, en ese tiempo se pudiera guardar plata para poder guardar la cera”*

Estrategia que se dificulta puesto que semanalmente se tiene que comercializar el producto para obtener ingresos, que serán destinados a la compra de alimentos de consumo diario e indispensables en la dieta.

*“Nosotros por lo menos cogimos ésto es para la remesa”*

El cultivo de la amapola, la agricultura de alimentos y la elaboración de morrales no son una fuente de ingresos segura que supla sus necesidades más inmediatas, la opción del acopio y nuevos canales de comercialización podrían ser soluciones para mejorar los ingresos de las familias que explotan laurel de cera con lo cual su precio arrojaría mayores dividendos.

*“Se puso a \$120.000 pesos la arroba cuando don Marino me decía que le llevara aunque sea una arroba, yo me fui a ver si había laurel y eso no había nada estaba verde, más adelante había estado a 200.000 pesos dijo don Marino”*

Ante esta situación aparentemente tan contradictoria y desilucionante comenta una niña de 12 años:

*“Cuando la pagan bueno no hay laurel cuando la pagan malo hay harto laurel de malas ustedes”.*

Los precios varían ya que el intermediario se comunica con el comprador de la cera que puede estar en un ingenio panelero, este determina la cantidad y el precio de compra, entonces el intermediario con esta base coloca el precio de compra al productor, cuando la demanda del ingenio en este caso aumenta debido al requerimiento del producto para su industria, el precio de la cera al productor también aumenta, generalmente esto último ocurre en época de no cosecha del laurel.

La falta de ingresos suficientes afectan a hombres y mujeres de todas las edades puesto que sus necesidades se ven limitadas sin tener más remedio que subsistir con lo poco que tienen o salir de la vereda para buscar horizontes nuevos con nuevas oportunidades.

## **28. VENDRAN UNOS DIAS DE OSCURIDAD**

Los “Aguados” específicamente las “laureleras viejas” y sus familias que intervienen en la explotación del laurel de cera no necesitan manejar la taxonomía de Humboldt y Bompland para reconocer al laurel de cera, puesto que años de relación directa pasados y presentes con el arbusto ha llevado a reconocer sus ventajas, alrededor de las cuales se ha construido un manejo de explotación que ha perdurado a través del tiempo, haciendo parte de su cotidianidad.

Las experimentadas laureleras reconocen el arbusto a kilómetros de distancia vistos como pequeños montículos verdes oscuros dispersos en los potreros, esta percepción es producto de su nutrido follaje cuya belleza es resaltada al comprobar que tan buena será la cosecha a medida que se acorta la distancia.

El laurel es la esperanza hecha cera (Fotografía No. 21 Y 22), es el medio por el cual las personas subsisten en un sistema capitalista que los oprime, puesto que no existen garantías económicas en la economía campesina de subsistencia, debido a la falta de productividad en la agricultura, escasez de comercialización, falta de tierra entre otros factores, es por ello que el habitante rural como el “Aguado” deben buscar las fuentes de ingresos que no son las optimas para cubrir sus necesidades, apelando así a buscar el sustento diario de diversas

maneras como la extracción de la cera, donde se funda expectativas e ilusiones de poder acceder a dinero para sobrevivir.

*“Es para, comprar la remesa para comer para echar a la barriga sino?”*

*“Si se pone la cera a la venta es para la remesa”*

*“El laurel nos trae beneficio, al que tenga laurel pues esta hecho”*

*“El laurel es una esperanza, hace un año no hubo yo me sentía mal, eso anduvimos buscando haber si de pronto encontramos y no, a donde íbamos nada, donde volteábamos siempre no había nada”.*

De estos testimonios se podría afirmar que la importancia del laurel de cera en sus vidas reviste en el beneficio o usufructo económico que puedan obtener de la cera, aunque su apego al laurel sea por estos fines la explotación del arbusto se encuentra dentro de la relación “sujeto a sujeto” (Motta, 1999, 66), debido al respeto que los explotadores de laurel de Aguadas le tienen al arbusto como ente vivo, ya que hace parte de su vida, los “Aguados” protegen el arbusto de no cortar sus ramas, sino que lo desgajan para permitir que el retoño para la próxima época sea más fácil, observándose así un equilibrio entre la incursión del ser humano en la naturaleza con fines de usufructo económico, este tipo de explotación puede pasar desapercibido a los ojos, puesto que no afecta de manera negativa al ecosistema integrado por los pequeños animales, insectos, fuentes de agua entre otros. La naturaleza, para este caso el arbusto y el ser humano, se encuentran en una susceptible

balanza que puede ser alterada fácilmente, ya que el segundo como especie dominante tiene que sobrevivir mediante la adaptación al medio natural donde ha incursionado modificándolo. Para el caso del laurel la visión de conservación del arbusto surge de la misma necesidad, puesto que es de conocimiento de las personas de Aguadas que su destrucción deviene en su propio perjuicio, es decir, que al destruir el arbusto en la cosecha o al deforestarlo para utilizarlo como leña disminuiría causando su extinción, que también sería la extinción de su fuente económica y ambiental.

La explotación del laurel en la vereda es un ejemplo vivo de lo que es la relación “sujeto a sujeto”, muy diferente a la sobreexplotación de los recursos naturales en beneficio de la industria nacional y, en el peor de los casos, de usufructo internacional, destruyendo poco a poco el medio natural que desde ya está afectando al punto de la extinción.

Además es importante resaltar que la relación “sujeto a sujeto” traspasa los límites de la abstracción de considerar los elementos del entorno natural como un sujeto en sí, ya que deja de ser un ejercicio mental imaginario para convertirse en algo material, expresado en sus diálogos haciendo referencia del laurel como una persona que decide sobre sí misma.

*“Al laurel le gusta en la tierra dura, como en lo estéril, como en lo que queda cuando hay un derrumbo eso queda bien estéril, eso le gusta crecer encima de una piedra.”*

El mirar el futuro sin laurel y por eso sus consecuencias no era una visión de las generaciones anteriores, puesto que el laurel se utilizó repetidamente como leña para el

fogón, por esta razón la deforestación con estos fines hubiese sido de mayores dimensiones si no hubiera actuado la doctrina cristiana e infundado el temor sobre el advenimiento de unos días de oscuridad.

*“El papá decía no me van a ir a trozar los laureles, que va venir una oscuridad que solamente la leña de laurel y velas que hay que aprontar ungiditas velas de castilla, eso va arder otra cosa no va arder no me va dañar los palos”*

Por lo anterior la razón para conservar el laurel de cera resulta de una paradoja, puesto que se protegía el arbusto de quedar hecho cenizas en muchos fogones para que en un futuro desalentador cubierto de oscuridad, la madera del laurel sea la fuente de luz y calor para sobrellevar la sentencia divina que caerá sobre justos y pecadores.

La creencia sobre los días de oscuridad proviene de una enseñanza particular de las escrituras bíblicas cargadas de simbología que necesitan de interpretación, por ejemplo, el símbolo de oscuridad por parte de la religión católica puede resultar en ausencia de valores, de moral, de justicia más no de una lectura textual semejante a un oráculo que predestina el futuro de manera impertérrita.

La arraigada creencia de los habitantes de Aguadas y veredas cercanas en Dios, su hijo Jesús y María, entre otros han creado un imaginario de considerable importancia, manifestada en la fe, rezos, imágenes, en la asistencia al culto dominical, celebración de fiestas religiosas (sin importar la distancia que se tenga que recorrer), determina una serie

de valores como la honestidad, respeto, el trabajo, fidelidad entre otros, fundamentados en el temor que genera la permanencia en el infierno por violar las leyes sagradas, o el castigo de Dios que dentro de su visión religiosa se manifiesta de diversas maneras cuando las situaciones no son las más favorables.

Así como Dios envía la “enfermedad” también manda el remedio, fue así como el mismo Dios creó al laurel así como a todas las plantas el día tercero de la creación, por eso al mandar la oscuridad también llega de sus manos el laurel de cera con la misión de dar la luz que rompa con esa oscuridad.

¿Y por qué el laurel es el elegido para tan importante misión?, se conoce que la madera del arbusto es un buen elemento de combustión de fácil hoguera, además de su abundancia para la época de 1950.

Se nota una simbiosis entre el elemento real, palpable como es el medio natural que los rodea y la creencia religiosa tomando una y otra como parte del diario vivir.

El advenimiento de los días de oscuridad se encuentra interiorizada en la gente mayor (60 años y más) puesto que no se afirma con seguridad que el evento no va a suceder, en las generaciones jóvenes la conservación del arbusto se da por otros fines como el ambiental, ello como resultado de las campañas institucionales ofertadas por el PIFIL.

## **29. Y TERESA SE FUE CON EL LAUREL**

La cosecha en el año de 1.998 fue muy escasa, casi inexistente para infortunio de los Aguados explotadores de laurel de cera, dificultando la sobrevivencia de las familias, en el verano de ese año.

Teresa Muñoz una vieja laurelera de profesión murió en el año de 1.997, sobre su muerte se hizo una afirmación: “es como si ella se hubiera ido con el laurel”, la correspondencia entre la ausencia de Teresa y la escasez del laurel guarda un significado profundo dentro de las “compañeras” que explotan el laurel.

Teresa Muñoz fue la pionera y motivadora del trabajo con laurel de cera en los últimos 12 años, impulsó en algunas mujeres de Aguadas con las que guardaba un afecto especial, trabajar con el laurel por ser más rentable que el tejido de morrales.

Aunque resulta paradójico que el laurel que le dio para vivir durante años, le halla ocasionado la muerte, que es lo pensado por algunos familiares y acompañantes de la labor del laurel.

*“La finada Teresa iba a coger laurel para arriba, bajaba con esa estopada de laurel y bajada bañándose por la vega y eso es malo, irse a*

*coger laurel venirse y bañarse se agita mucho una cogiendo laurel, yo que venia la sabia encontrar peinándose allá en la vega.”*

Se dice en la vereda que el laurel es “caliente” en todas las etapas de su explotación puesto que la cosecha en primer lugar se realiza sobando la rama una y otra vez hasta llenar una estopada para después cargarla hasta la vivienda.

*“El laurel es caliente, una llega fría, empieza a cosechar y se acalora, es un calor de las manos eso es malo llegar ahí mismo a tocar agua, toca esperar reposar un poquito ”*

En el proceso de prensado ocurre algo similar el brincar en la prensa exige bastante esfuerzo físico durante toda la mañana y parte de la tarde dependiendo de la cantidad de fruto para prensar

*“Teresa traía carne y el resto de cosas que se necesitan para hacer rellena, ella las hacia y las vendía, lo malo es daba a la gente fiado, entonces ella después de majar laurel en la prensa de brinco se iba al cobro y la cogía el aguacero, todo eso hacia el viernes par irse al otro día a traer de nuevo carne y esas cosas”.*

Algunos esperan 3 días después de prensado el laurel para bañarse previniendo así contraer alguna enfermedad.

A pesar de que Teresa contó con ayuda médica no se sabe a ciencia cierta cual fue la causa del deceso, inclinándose a pensar que la razón fue una enfermedad producida por el cambio

repentino en el clima corporal, al no prevenirse ella en guardar reposo después de haber trabajado con el laurel sino al contrario arriesgarse a tener contacto con el agua.

Así como se adaptó la técnica de explotación del laurel también se adaptó la creencia de que el laurel es caliente, puesto que cuando se cosechaba y prensaba al filo de la quebrada Mesitas como se mencionó anteriormente tampoco era permitido el contacto con el agua mientras se este en la labor del laurel.

*“Yo y el Jacobo éramos los que sacábamos el morral, el Virgilio era el acarreador del agua porque decía el papá los que me sacan de ahí y me pasan aquí no pueden tocar el agua, Virgilio me va pasar el agua y está pasando leña para que ustedes pongan, decía el papá ”*

Los últimos 9 años de vida de Teresa estuvieron relacionados con el laurel y con ello muchas experiencias y anécdotas que hacen relacionar la ausencia de Teresa, la melancolía que les causó no volver a contar con su presencia, con la escasez y casi ausencia del laurel en esa temporada, provocándoles al mismo tiempo dos vacíos que se pueden llenar de alguna manera evocando su nombre y continuando con la explotación del laurel como ella lo hubiera hecho.

Las mujeres que explotan el laurel de cera sin ayuda son más propensas a adquirir la enfermedad puesto que ellas son las encargadas de preparar los alimentos para la familia para lo que es inevitable el contacto con el agua.

### 30. EL LAUREL COMUN

A través de CORPONARIÑO, la UMATA de San Pablo y la Universidad de Nariño con el PIFIL, se han llevado a cabo campañas de reforestación, motivando la siembra del laurel, por los beneficios ambientales y productivos, aunque se necesitan investigaciones que arrojen nuevos resultados que amplíen los conocimientos sobre la composición orgánica y biológica del laurel para ser aplicados en procura de mejorar la producción del arbusto.

La gran mayoría de arbustos que existen en las veredas de San Pablo fueron sembrados por cuenta del proceso digestivo de la torcaza, aunque se han sembrado semillas y pequeños arbustos en la zona, por acción de las campañas de reforestación, éstos no cuentan con la misma aceptación del sembrado natural o “común” como ellos lo llaman, puesto que su cosecha no es abundante.

*“Ahora la gente quiere sembrar harto laurel, pero ese laurel que trajeron para sembrar es delgaditico, es menudita la pepita en tanto que el “común” de por acá es más gruesita la pepa”.*

En la medida en que las investigaciones proporcionen nuevas luces para mejorar la producción y puedan ser demostradas, las personas que explotan laurel de cera reconocerán las ventajas del arbusto para posteriormente pensar en conformar sistemas agroforestales donde el laurel de cera y los productos que ellos cultivan sean incluidos en la misma parcela.

### **31. LAS VELAS EN LUGAR DEL PETROLIO**

Dentro de los usos que se le ha dado a la cera de laurel, en la zona están:

- **REFINACIÓN DE PANELA**

La cera de laurel pasa de manos del productor al intermediario para ser distribuido por éste como materia prima. La cera de laurel hoy en día se sabe es empleada principalmente en la refinación o clarificación de panela. Según expertos los clarificadores son sustancias decolorantes utilizadas para eliminar las coloraciones oscuras propias de los componentes del jugo de caña. Uno de los clarificadores que se utiliza es el óxido de calcio  $\text{CaO}_3$ .

Aunque existen muchas sustancias para clarificar panela, no son recomendables puesto que afecta la salud de los consumidores, la cera de laurel empleada para la clarificación beneficia al productor panelero puesto que, obtiene un producto de mayor calidad manifestada en el color amarillento requerido por los consumidores sin afectar su salud. Se la emplea vertiendo un trozo de cera a uno de los recipientes evitando que la mezcla se pegue a este.

Desde 1.950 el uso de la cera ha trascendido en el tiempo, por la efectividad en la clarificación de la panela. Es así que por información de los Aguados, el mayor demandante de cera de laurel fueron los productores de panela del municipio de Bolívar, Cauca.

- **ELABORACIÓN DE VELAS**

El uso más antiguo de la cera es la elaboración de velas para el alumbrado interno de las viviendas, que posteriormente fue complementado con la utilización de lámparas de aceite de higuerilla para el mismo fin. Posteriormente todos estos elementos fueron desplazados por la incursión de la energía eléctrica, monopolizándose su uso en todas las viviendas a partir de 1.994.

La elaboración de velas de cera de laurel requería de ciertos materiales como el algodón o hilo para la mecha, el molde, un recipiente con agua fría, cera de laurel entre otros. Los ejecutores de la labor eran generalmente los niños y niñas a partir de los 7 años bajo la supervisión de los padres, quienes proporcionaban los materiales para ser utilizados en un día cualquiera de la semana dejando a un lado las labores personales y familiares.

La mecha o “pabilo” que tenía la vela debía ser elaborada por los mismos niños es decir, si era algodón debía ser hilado como usualmente se hila lana, este material era proporcionado por los habitantes de la vereda los Milagros (departamento del Cauca). El hilo también utilizado para elaborar el pabilo costaba de varias hebras que debían ser muy bien

retorcidas a lo que se llama “bien carnillita”, este último material fue más duradero que el algodón puesto que las velas tenían una vida más larga.

Los moldes sobre los cuales se ponía la cera derretida eran extraídos directamente de la naturaleza, su formación cilíndrica de bejucos o “flautas” permitía dar forma a la cera. La dimensión del molde y por tal de la vela era aproximadamente 29 cm de largo.

El proceso era así:

Las flautas eran astilladas y divididas en 2 pedazos, estos pedazos se los unía y los aseguraba amarrándolos, se templaba la mecha en su interior, se tapaba uno de los extremos y por el otro se vertía la cera líquida, se dejaba reposar unos instantes y se sumergía en un recipiente con el molde y quedaba lista la vela.

La utilidad de las velas además de iluminar la vivienda no enviciaba el ambiente a medida de su consumación protegiendo la salud de los habitantes de la vivienda, caso contrario a lo sucedido con las lámparas de petróleo que por su combustible expedía aromas poco agradables tornando el aire pesado para la respiración, por eso las velas se empleaban en los dormitorios que se iluminaban cuando caía la noche.

La elaboración de las velas era una actividad familiar, proporcionaba un espacio de unión, socialización y cooperación entre padres e hijos, era el punto de convivencia donde los hijos hacían de la labor un espacio de recreación puesto que se divertían y disfrutaban

creando juegos a manera de competencia, sobre la vela más pronta y mejor elaborada, tras risas y burlas iban aprendiendo a adaptarse al medio que los rodeaba valiéndose de elementos extraídos de la misma naturaleza.

Esta recopilación histórica parte de los recuerdos de dos mujeres laureleras que han vivido más de 30 años en la vereda. Ellas manifiestan que su saber no ha sido transmitido a sus familiares, debido a la incursión en el mercado de velas elaboradas en parafina y posteriormente a la llegada de la energía eléctrica, que ha organizado nuevos espacios de reunión donde la socialización y el aprendizaje se realiza por otros medios, por ejemplo, la televisión que se constituye en otro motivo de convivencia donde la familia converge alrededor de la novela de moda o el partido de fútbol.

- **JABÓN DE LAUREL**

La historia del jabón como tal tiene sus orígenes en la ciudad Italiana de Pompeya destruida por la erupción del volcán Vesubio, según investigaciones en 1.748, fue en este lugar donde se elaboraron los primeros jabones. Por sus materiales empleados fue denominado jabón de tierra, eran a base de lejía extraída por la quema de madera, grasa y cebo.

El jabón hecho con laurel de cera entra en la clasificación del jabón de tierra pues su fabricación no es industrial sino muy artesanal, la elaboración se realizaba en el lugar de vivienda sin ninguna tecnificación, ayudados de los conocimientos adquiridos por los “mayores”, teniendo como únicas herramientas ollas de barro, leña, cera de laurel, cebo,

entre otros elementos que conforman la reminiscencia de esta actividad donde los elementos de la naturaleza se conjugan en la adaptación del ser humano y su medio natural.

Hoy en día las laureleras de Aguadas saben de su elaboración bien sea por la enseñanza de sus padres o por el contacto con vecinos. Aura Ortiz originaria del Mesón pero que ha vivido la mayor parte de su vida en Aguadas comentaba como su madre hacia jabón de laurel cuando la cosecha lo permitía, Ceferina Ñañez aprendió la elaboración de jabón por una mujer de Briceño llamada Aurora Muñoz indicándole los elementos intervinientes y su combinación.

*“La finadita Aurora dijo: usted saca un baldado de lejía de estas cenizas (indica las cenizas del fogón de leña), lo pone que hierva hartísimo, luego le echa la cera, después el cebo y el jugo de 4 limones, que hierva todo junto, eso se vuelve una sola colada y después la bate bien con un palo, hasta que quede blanca, la cierne, y la tiene en una olla de barro, cada vez que se le ofrezca va sacando, lo que va a utilizar no más, ella hacia para jabón el año”.*

El resto de las laureleras no conocen la manera de fabricarlo.

En la elaboración del jabón, la madre era la única encargada de separar la cantidad de cera que iba a emplear al igual que el resto de materiales, ella dedicaba parte de su tiempo empleado en los quehaceres del hogar y crianza de los hijos para la elaboración del jabón de cera de laurel, con la paciencia y energía necesaria para su obtención, puesto que la madre era la encargada de mantener limpia la ropa de su familia como parte del rol que por

años ha desempeñado la mujer. Como se lee esta actividad no contaba con la participación de otros miembros de la familia como sucedía en la elaboración de las velas

Hoy a pesar de tener conocimiento en la preparación del jabón de laurel, en Aguadas no se emplea ni se elabora para la venta, por el contrario se ha utilizado los jabones de tierra hechos de otro material y los que el mercado poco a poco ha ido introduciendo, la no utilización del laurel para la elaboración de jabones obedece a que la cera es vendida, uso que resulta más prioritario por los ingresos captados, además de ello la incursión de productos mejorados para el lavado, desplazo al jabón de laurel, creando de esta manera necesidades a partir del mercado que bombardea con su publicidad ofreciendo de cuanta manera existe productos que hagan de la actividad del lavado menos exhausta y más eficaz.

A pesar de que en Aguadas la extracción de la cera de laurel ya lleva recorrido un tiempo, en las familias directamente beneficiadas no se han arraigado los usos y costumbres del empleo de la cera como en la elaboración de velas o jabón, puesto que cuando la cera empezó a tomar importancia sus habitantes estaban adaptados de una manera diferente por ejemplo: velas de parafina en lugar de velas hechas con cera de laurel, lámparas de petróleo, lamparas de higuera y la luz eléctrica. Para el lavado de ropa y cuerpo se usan jabones industriales. También hay que aclarar que el laurel de cera en Aguadas no es abundante y las demandas de este producto hoy son como material prima.

- **OTROS USOS DE LA CERA**

Se le ha dado un carácter medicinal, para la curación de enfermedades de la piel en cualquier parte del cuerpo, según Ceferina Ñañez el jabón de laurel es bueno para curar la “chanda”.

Otra utilidad que han encontrado las laureleras con respecto al arbusto es el frote de sus hojas cuando ocurren accidentes con gusanos que se suelen encontrar al momento de la cosecha, puesto que al tener en mente el cosechador únicamente desprender con rapidez el fruto, la mayoría de las ocasiones no se previene del roce o contacto con los pequeños animales o insectos que pernoctan en el arbusto, estos producen molestias en la piel manifestada en la picazón y enrojecimiento del área afectada.

*“Cuando me ortiga yo me se sobar la hoja del mismo laurel, pero durísimo a lo que uno aguanta”.*

Antes de ser comercializada la cera de laurel en Aguadas en forma de “lapas” o arrobas es decir antes de extraerse la cera con una determinada medida que les representara un determinado monto de dinero por su peso, se extrajo cera por libras que era vendida a los sacadores de cabuya para facilitar su labor, frotándole la cera en la maquina que realiza este oficio denominada la chonta. Fue así como poco a poco la gente se fue motivando a extraer la cera por el mercado que el producto ofrecía para obtener algunos ingresos destinados a la misma familia.

### **32. LA TORCAZA HACE LA COSECHA FELIZ**

La torcaza o paloma silvestre pertenece a la familia Columbidae, sus características son: “ cabeza pequeña con pico corto y recto, cuello corto, cuerpo rojizo y de pecho amplio, las patas son pequeñas pero fuertes igualmente bien adaptadas para posarse en las ramas. Su alimentación consiste en pequeños frutos, semillas y probablemente también en retoños tiernos de algunas plantas”<sup>26</sup>. (Ver dibujo No. 18)

Esta ave es una especie gregaria que se dirige en bandadas hacia los sitios de alimentación, es por ello que cuando se dirigen a los laurelares ocasionan disminución en la cantidad de frutos de laurel a la hora de la cosecha.

Se respeta la vida de estas aves al no recurrir a la caza para su eliminación aunque se ha tenido que utilizar los usuales espantapájaros para impedir que acabe con la cosecha. El nombre que se le ha dado a esta operación es “banderiar”, consiste en vestir a los arbustos con telas de colores, capas vistosas, latas de embutidos, ropa vieja entre otros, elementos a los que se ha denominado “domingueros”, con el fin de amedrentar a las aves para que no se posen en los arbustos.

---

<sup>26</sup> ULLOA ULLOA, Carmen Arboles y Arbustos de los Andes de los Andes del Ecuador Quito: Abya-Yala. 1.995. p. 65.

El “banderiar” resulta algo jocoso, puesto que con ello se pretende engañar de una manera sutil al ave, haciendo gala de la supremacía del ser humano cuya inteligencia supera a cualquier animal sobre la tierra.

*“Veneda Muñoz comenta que su hermana Teresa le decía: “camina haragana bandería los laureles que compramos”.*

“Banderiar” es sinónimo de cuidar el laurel comprado, conservando las esperanzas puestas en el arbusto, es un mecanismo de adaptación del hombre con su entorno. Anteriormente la actividad de “banderiar” los laureles no era muy usual ya que existían muchos más cultivos que alimentaban a la torcaza. Hoy en día la siembra de cultivos para generar alimentos ha disminuido, y se ha ido imponiendo el cultivo de la amapola en hectáreas que eran destinadas a la siembra de cereales, lo que conlleva a una mayor presión de los laureles por parte de la torcaza.

*“En ese tiempo la torcaza casi no comían laurel, no es como ahora que lo persigue. Antes había alverja y trigo, entonces se posaban ahí, en el laurel casi no. Los laureles sabían estar “agachaditos” pero “agachaditos” de frutos. Ahora los animales se lo comen, y la cosecha disminuye”.*

Es fácil para los cosechadores darse cuenta de cuando la torcaza se ha estado alimentando de un laurel puesto que consumen la totalidad del fruto de los gajos que se encuentran en la parte superior del arbusto. El ave prefiere los laureles que están asentados más cerca de

alguna corriente de agua por necesitar de este liquido además de ser una zona de variada vegetación.

*“La torcaza se come el fruto de los laureles que están cerca de la vega, cerca a la corriente ahí más se lo come”*

A pesar de las pérdidas que le pueda causar al cosechador de laurel la intromisión de la torcaza, se ha logrado establecer el mecanismo mencionado para impedir su accionar, que va acorde con el respeto hacia el reino animal estipulado en las normatividades ambientales, que en procura de conservar los ecosistemas impide el exterminio de las especies. Aunque las normas condicionan el comportamiento de los seres humanos los Aguados no dieron a conocer intenciones de matar al animal, lo que demuestra que han aprendido a compartir y convivir con la torcaza.

### **33. EL MITO DEL ORIGEN DEL LAUREL DE CERA**

Muchas comunidades se apoyan en los mitos para explicar la existencia de las cosas, de personas, animales y plantas que por su importancia explican muchas situaciones, introduciéndose a veces en el universo de lo mágico para resaltar su particularidad y trascendencia.

Existen diversos mitos de acuerdo a los entornos físicos y sociales que se han tejido a lo largo del tiempo, pero aquellas expresiones surgidas a partir de la doctrina católica se han homogeneizado e interiorizado tomándolas como propias y originarias de cada conglomerado humano.

La religión católica cuya doctrina profesa la existencia de un Dios único y Creador de todo lo existente en el infinito universo, también hace parte del mito que ha trascendido la creencia fundada en una fe que exige de su seguidor cumplir ciertos mandamientos.

Según los Aguados: Dios en su grandeza creó el aire, el agua y el fuego, los puso en la tierra creada también por él, y regaló toda su obra al ser humano; le dió vida y medios para que ésta sea larga y próspera. El Todopoderoso demoró siete días para terminar su creación según la doctrina católica, el día tercero, creó las plantas dentro de las cuales dió origen al laurel de cera; puso sobre ella un sin número de características que ayudarían al hombre a

sobrevivir en su paso por la tierra, el ser humano como co-creador extrae de sus frutos la cera para ser utilizada de diversas maneras, adaptándose al medio físico natural y social al que se ha visto abocado hasta nuestros días. (Ver dibujo No. 19)

### 34. CONCLUSIONES

Aguadas es un vereda que se fue poblando paulatinamente con gente del departamento de Nariño y de sur del Cauca. Los “Aguados” de quienes se hace referencia a lo largo del estudio, son una gran familia de personas solidarias, con un fuerte espíritu de unión, receptivas, de buen humor, trabajadoras y pujantes. Se caracterizan por su religiosidad, siguiendo la doctrina católica. Las 7 familias explotadoras de laurel de cera se incluyen dentro de la anterior caracterización.

Según datos obtenidos por esta investigación, el total de personas que se benefician con el trabajo del laurel son 47, de las cuales el 60% pertenece al género masculino respecto a un 40% de población femenina, su población se concentra entre 15 y 29 años, con mayoría de hombres. Entre las edades de 30 a 60 años se encuentran las laureleras que durante 12 años continuos han explotado el laurel de cera.

Como en muchas zonas del país la educación es uno de los servicios más deficientes, que se agrava en las zonas rurales, en Aguadas el 74% de la población posee primaria incompleta, debido a la falta de recursos económicos y motivación, al no encontrar en la educación una plataforma que mejore su situación económica. Para los padres de familia lo importante es que sus hijos antes de terminar la primaria cumplan con el sacramento de la primera comunión, ya recibida “la gracia divina” los padres no son tan vehementes en que sus hijos

sigan estudiando. El porcentaje de analfabetismo es del 7% representado en las mujeres de 60 años en adelante, esta situación se presenta porque anteriormente no era rentable educar a la mujer, quizás por una posición de machismo, falta de recursos económicos o escasez de centro educativos.

Debido a que la agricultura de subsistencia no genera los ingresos suficientes para el sostenimiento familiar, se ha recurrido a la siembra de cultivos ilícitos como la amapola, siendo una alternativa de empleo e ingresos; este trabajo es pagado a veces por jornal o por la cantidad del líquido que puedan reunir, es desempeñado en su mayoría por hombres, combinándolo con el trabajo en su parcela o con el jornaleo en parcelas ajenas.

La explotación de la amapola ha generado nuevas costumbres y valores que modifican el comportamiento en los jóvenes especialmente, deslumbrándolos con sumas de dinero que son considerables de acuerdo a su economía de subsistencia, lo que dificulta el intentar alternativas de cultivos o actividades productivas como la explotación del laurel de cera impidiendo que éstos en el presente y en el futuro quieran continuar con la extracción de la cera.

La mujer distribuye su tiempo en labores de la casa, crianza de los hijos, elabora morrales, a veces trabaja en la agricultura y en agosto cosecha laurel de cera recorriendo grandes distancias, son mujeres entre los 30 y 60 años que año por año durante 5 meses preparan los alimentos, los implementos para la cosecha, recolectan el fruto, además de estar presentes en la actividad del prensado y comercialización, sobre sus hombros se descarga la

responsabilidad de no dejar morir la tradición de la explotación del arbusto puesto que la gente joven hombres y mujeres aunque recurren algunas veces a los sitios comprados o regalados no “siguen la cosecha” hasta el término de la temporada que implica desplazarse a veredas como el Mesón, el Ramal, Tablón, Bellavista, Florida, entre otras, o, hacer parte de las diferentes actividades, en cambio, prefieren dedicarse a explotar amapola o migran hacia otros lugares con la esperanza de conseguir empleo e ingresos que mejoren su calidad de vida. La mujer laurelera motiva, impulsa, actúa, destina funciones en su familia para poder obtener el producto final, sin ella la aplicación de los saberes adquiridos y aquellos surgidos de su experiencia tenderán a desaparecer.

Los explotadores de laurel de cera, extractores de materia prima venden la lapa para conseguir recursos destinados al sustento familiar, este producto final no es empleado en la elaboración de velas o jabones como antiguamente se lo hacía, debido a la incursión de productos con tecnología, por ejemplo los jabones industriales que capturan el consumo envolviendo a las personas con campañas publicitarias agresivas creando la necesidad del producto; la compra de artículos para el alumbrado por su duración como las lámparas de higuera, el reducido costo económico como las velas de parafina y la energía eléctrica, fueron desplazando las velas hechas con laurel de cera que dinamizaban el espacio social familiar en forma distinta a los otros elementos.

A las “laureleras viejas” que han obtenido su conocimiento mediante la socialización familiar o vecinal y cuya continuidad de 12 años hasta nuestros días las acredita como aquellas personas cuya sapiencia enriqueció de manera empírica su conocimiento sobre el

laurel de cera, lo que les ha permitido construir una especie de simbiosis con el arbusto como parte de la naturaleza que respetan y de la que se benefician a diario al trabajar en la tierra, beber agua de sus fuentes y respirar su aire puro.

Los “Aguados” no incurren en el atropello a la naturaleza con fines económicos, sino al contrario se adaptan al medio siendo parte de ella sin tender hacia la autodestrucción, ya que la cosecha es el momento supremo para su compenetración, puesto que al sobar la rama con fruto, dentro del “líchigo” y el “descogolle”, no se esta perjudicando el arbusto, contrario a lo hecho por algunos, cuando cortan las ramas con machete.

El “perseguir el laurel” recorriendo grandes distancias para la cosecha ha permitido visitar 12 lugares diferentes, donde los propietarios de los arbustos venden o regalan el fruto, estableciendo en algunos casos relaciones económicas, acción que permite el diálogo, integrando a las personas, compartiendo conocimientos y saberes, en algunos casos estas relaciones sociales varían de acuerdo a la intensidad del intercambio, cuando el laurel es obsequiado la cosecha es el pretexto de la visita de algún familiar o amigo construyendo y afianzando fuertes lazos fraternales.

Después de tres o cuatro días de cosecha y traslado del fruto a la vivienda, en la mayoría de los casos a pie, la labor continúa con el prensado, etapa en que se vislumbra de manera clara la división del trabajo familiar en ésta las actividades son: poner el fogón para los peroles llenos de agua; llenar los morrales con fruto de laurel, generalmente los niños son

requeridos en esta actividad; la “pringada” la realiza la mujer, consistiendo en hervir el fruto en pequeños morrales para que la cera se afloje; el morral es transportado hacia la prensa rápidamente para que no se enfríe y no emane espuma como signo de un “buen pringado”. El armar la prensa y extraer la cera a través de la prensa de brinco es una actividad realizada por el hombre; debido a la creencia que su desempeño requiere de fuerza. Posteriormente la cera extraída es reunida por la mujer con ayuda de un cedazo y es desleída en una olla, se la deja reposar fuera del fuego para que se compacte y poder sacar la lapa de cera de laurel para ser vendida como materia prima a los intermediarios en los mercados del municipio de San Pablo.

El proceso de prensado hoy aún gira en torno al principio pringar - prensar, que ha sido utilizado durante años, recordando que se retorció el costal con las manos previamente pringado, o, ayudados con agua caliente, la piedra de moler y la “guagua”; la prensa de brinco permite una extracción de cera bastante artesanal, está constituida con madera, su conformación y funcionamiento provino de la práctica realizada en la vereda el Mesón por Aníbal Ortiz, a partir de aquí por medio del intercambio vecinal se llevó la idea a Aguadas estableciendo hasta nuestros días una continuidad en la extracción de cera de laurel con esta técnica.

La demanda de la cera proviene principalmente del uso que se le da en los ingenios paneleros para la limpieza del jugo de caña, aunque por la utilización de cebo su compra decayó, se emplea también en la elaboración de velas, jabón y uso medicinal, estos usos permanecen en la mente de las personas cuyos padres les enseñaron su utilidad mediante la

transmisión de los saberes conformándose un bagaje de conocimientos que se han ido adecuando al continuo cambiar de los tiempos.

Aunque a pesar de que se piensa que el fin justifica los medios, los Aguados cosechadores de laurel que tienen necesidades imperantes de sobrevivencia no han atentado contra la naturaleza y su equilibrio. Se han creado modos de vida a partir de esa adaptación del ser humano a la naturaleza, además existen creencias en torno al laurel. como que es caliente, que el trabajo de “brincar” en la prensa es para los hombres, los usos medicinales, encomendar al santo de la devoción el día de trabajo, entre otras; costumbres como la fabricación de la prensa por parte de los hombres, la elaboración de morrales para el prensado por parte de las mujeres, el horario de salida, la preparación de los alimentos, la utilización de los elementos para la cosecha entre otros; la identificación de signos como la calidad y maduración del fruto del laurel, de la espuma que emana el morral al “pringar”, la lapa de cera compactada signo de esperanza y de más, conforman la urdimbre sociocultural que hace parte de la cosmovisión de los Aguados como personas que respetan a la naturaleza.

### **35. RECOMENDACIONES**

A pesar de que algunos estudiosos de las comunidades rurales han considerado a estos habitantes como recelosos, tímidos, desaprovechan oportunidades y rechazan la tecnología, los productores de cera de laurel de Aguadas son personas alegres, solidarias, comunicativas, poseen un excelente humor, están atentos a los cambios en la utilización de herramientas con algún fin productivo, con respecto a esto ya se han tenido algunas experiencias como aquella dada a partir de la máquina para rallar achira, como un cambio donde la tecnología brindó nuevas oportunidades en la utilización de este recurso. Un caso similar podría presentarse con la extracción de la cera del laurel, la motivación surgiría a partir de la observación, explicación del funcionamiento y práctica del artefacto, se hacen importantes estos tres elementos para que los extractores de cera se familiaricen con la operatividad y evidencien las ventajas en cuanto a la productividad que resultaría de la ocupación de menos tiempo y esfuerzo con relación al producto obtenido.

Si bien las costumbres, tradiciones y creencias entre otras hacen parte de la cultura, no es lógico ni provechoso anclar a una comunidad en razón de la conservación de la cultura, la cultura como ya se ha dicho no debe ser un artículo de museo, algo intocable, sino al contrario debe estar expuesta a las innovaciones tomando para su propio bien lo mejor de los nuevos tiempos.

Alrededor de la extracción de la cera de laurel se ha construido una cosmovisión particular, surgida a partir de la socialización en el entorno familiar y veredal, se manifiesta en los diferentes accionares de las personas como la división del trabajo (cierta concepción machista en alguna parte de la etapa del prensado), en la identificación de signos como los de una buena “pringada”, la madurez y procedencia del laurel entre otros. Todos los saberes gravitan alrededor de un proceso conocido, cuando se suscitan cambios se altera de alguna manera la cotidianidad, por ejemplo, con la incursión de maquinaria para mejorar el proceso de prensado surgirían nuevos comportamientos y nuevos roles acordes con la modificación, mejorando las condiciones de trabajo de los productores sin incurrir en un “culturicidio”.

El aspecto cultural más rescatable y que reúne las manifestaciones dadas alrededor de la explotación del laurel de cera, es la correspondencia entre explotación de los recursos naturales sin detrimento del mismo, este aspecto es la esencia sociocultural que debe permanecer implícita en las actividades bajo cualquier modificación tecnológica.

La afirmación “la cera es la materialización de la esperanza” encierra un gran significado puesto que es el producto de un trabajo continuo, materializado en la arroba o la lapa de cera, ésta al ser vendida se convierte en la recompensa de arduas horas de trabajo, cuyos ingresos ayudarán al sostenimiento de la familia. El productor de cera de laurel sabe de manera aproximada cuanto dinero obtendrá, reflejado en la forma que toma la cera compactada a partir del recipiente, además de establecer la referencia acerca de que tipo de laurel es más productivo en cuanto al clima. Con la eventual introducción de la nueva

tecnología sería importante no cambiar este último paso como es la conformación de la lapa de cera, puesto que representa la medida y el ingreso; o en su defecto demostrar una correspondencia entre la lapa como ellos habitualmente la conocen y el producto último extraído a partir de la nueva tecnología, evidenciando el cambio aparente mas no la medida y por eso los ingresos, si no se tienen en cuenta esta recomendación la nueva tecnología sería rechazada puesto que irrumpe en una cosmovisión que ellos han manejado durante años.

Junto con el productor el intermediario también tendría que acostumbrarse a la nueva forma de obtención teniendo en cuenta que el producto final sea diferente a la lapa, puesto que ya se tiene establecido una especie de lenguaje comercial donde el intermediario como el productor visualizan en la lapa el costo y el peso.

Es importante el fomento del cultivo del laurel de cera por parte del PIFIL además de las investigaciones patrocinadas por el mismo, ya que dan nuevas luces al conocimiento acerca del laurel como arbusto inserto en un ecosistema y su propiedad acerca de la producción de cera, sus usos se han enmarcado de manera social respondiendo a las exigencias de adaptación al medio como la utilización y elaboración de velas, jabón y cera para pisos, entre otros.

Es esencial crear y descubrir nuevos usos para la cera de laurel lo que aumentaría la demanda del producto mejorando los ingresos de los productores, además de optimizar la elaboración de los productos en los cuales se utiliza la cera, por ejemplo, en cuanto a la

elaboración del jabón se podría mejorar el producto y realizar una campaña de promoción de acuerdo a las ventajas que posea. Puede ser comercializado en las mismas viviendas de la zona rural donde actualmente funcionan puntos de venta, si se incursiona en un mercado con una fuerte campaña, el uso del jabón de laurel puede traer mayores dividendos para los explotadores de laurel puesto que se requerirá la cera como materia prima aumentando la demanda y mejorando los ingresos.

Así como es posible la fabricación tecnológica de una maquina para la extracción de la cera accesible a los productores, también puede ser viable la incursión de tecnología en la elaboración de jabón generando empleo para el sector rural cuyo producto final sea vendido en los mercados veredales, municipales, nacionales e internacionales.

La organización de la comunidad es uno de los motores para el desarrollo humano, teniendo en cuenta este principio, en Aguadas se podría incursionar talleres o capacitaciones con fines productivos impartidos principalmente a la mujer, con respecto a los usos de la cera por ejemplo la elaboración de velas con fines ornamentales, la elaboración del jabón con nueva tecnología, entre otras. Además es viable iniciar en esta comunidad un proyecto de formación de un centro de acopio de la cera, para brindar nuevas posibilidades de ingresos, estrategia que no dudaría en ser aceptada ya que los productores llevan en su mente la idea de guardar la cera para ser vendida cuando la demanda crezca.

El encontrar ingresos adicionales para las familias a través del fomento, producción y comercialización del laurel aprovechando la cera, disminuiría la siembra de la amapola y

por tal la incursión de narcotráfico y la disputa económica de grupos que ostentan el poder, aminorando así el impacto social que se avecina por el conflicto de las diferentes fuerzas armadas generadoras de violencia social.

## BIBLIOGRAFIA

ABELLO, Ignacio y otros. Cultura, Teorías y Gestión. Universidad de Nariño. San Juan de Pasto. 1998.

BELARCAZAR CERON, Luis Carlos y ACOSTA RIOS, Edgar Augusto. Mejoramiento del Proceso de Extracción de Cera de Laurel. Fundación Universidad de América, Facultad de ingeniería química. Bogotá, 1997.

BRIONES, Guillermo. La investigación Social y Educativa. Convenio Andres Bello C.A.B. Santa fe de Bogotá. 1.995.

CERON, Jorge Enrique y ORTEGA, Jose Nito. Bateros Aula abierta a la Educación Ambiental para el municipio de San Pablo Nariño. Tesis de grado. Universidad de Nariño. 1997.

CORPONARIÑO. CONFORMACION DE J.A.L EN EL MUNICIPIO DE SAN PABLO. San Juan de Pasto. 1992.

CORREDOR MARTINEZ, Consuelo. Economía Colombiana. En revista ANALISIS CINEP No 56. Bogotá. 1989.

DICCIONARIO GEOGRAFICO DE COLOMBIA tomos I y II. Instituto Geográfico Agustín Codazzi. Bogotá. 1.971.

ENCICLOPEDIA AGROPECUARIA, INGENIERIA Y AGROINDUTRIA tomo V. Terranova editores. Bogotá. 1995.

FALS BORDA, Orlando. Campesinos de los Andes: Punta de Lanza. Bogotá. 1978.

\_\_\_\_\_. Historia de la Cuestión Agraria en Colombia. Carlos Valencia Editores. Bogotá. 1982.

FERRO, Juan Guillermo. Jóvenes Coca y Amapola (un estudio sobre las transformaciones socioculturales en zonas de cultivos ilícitos). Fundación cultural Javeriana de artes gráficas Bogotá. 1999.

GARCIA CANCLINI, Nestor. Culturas Populares en el Capitalismo. Nueva imagen. México. 1.982.

JARAMILLO, Jaime Eduardo. Tipologías Polares, Sociedad Tradicional y Campesinado. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá. 1998.

\_\_\_\_\_. Estado, Sociedad y Campesinos. Tercer mundo editores. Bogotá. 1988.

LAUREL DE CERA O MURKUNA. CD Rom , Departamento de matemáticas y estadística, licenciatura en informática. 1997.

LINTON, Ralph. Cultura y Personalidad. Fondo de cultura económica. México. 1992.

LOMNITZ, Larissa. Cómo Sobreviven los Marginados. Siglo XXI editores. México. 1.998.

MACHADO, Absalón. Campesinado y Capitalismo en Colombia. Centro de investigación y educación popular. Bogotá. 1981.

MOTTA GONZALEZ, Nancy. Cultura y Ambiente: Reflexiones Antropológicas para un Modelo de Desarrollo Alternativo en la Costa Pacífica Vallecaucana. En Revista de investigación geográfica, año 1 No 1. San Juan de Pasto. 1999.

MUÑOS HOYOS, Jairo. Plan de Investigación, Fomento e Industrialización del Laurel de Cera PIFIL. San Juan de Pasto. 1998.

MUÑOZ, Jairo y LUNA, Cristina. Guía para el Cultivo, Aprovechamiento y Conservación del Laurel de Cera *Myrica pubescens* H & B ex Willdenow. Convenio Andrés Bello CAB. Bogotá. 1.999.

MUÑOZ, Jairo y LUNA, Cristina. Cera de laurel. Universidad de Nariño. San Juan de Pasto. 1.999.

MUÑOZ MUÑOZ, Jairo. Antropología Cultural Colombiana. Unisur. Bogotá. 1.990

PARRA ESCOBAR, Ernesto. ¿Nuestro Trabajo para que?. Codecal. Bogotá. 1.982.

PARRA OSORIO, Carlos Alberto. Taxonomía del genero *myrica* (MYRICACEAE) en Colombia. Tesis Pontificia Universidad Javeriana, Facultad de ciencias humanas, carrera de biología. Bogotá. 1.998.1

PLAN INDICATIVO DE DESARROLLO DEL MUNICIPIO DE SAN PABLO. ASOMAYO. 1.994 – 2.000. San Juan de Pasto.

RITZER, George. Teoría Sociológica Contemporánea. McGraw – Hill. España. 1.993.

RIVAS, Gloria. Ritos y Creencias Agrarias en el Corregimiento de la Laguna, municipio de Pasto departamento de Nariño. Tesis de grado Maestría en Etnoliteratura, Universidad de Nariño. San Juan de Pasto. 1.994.

SHANIN, Teodor. Campesinos y Sociedades Campesinas. Fondo de Cultura Económica. México. 1.979.

ULLOA ULLOA, Carmen. Arboles y Arbustos de los Andes del Ecuador. Quito. Abya – Yala, Quito. 1.995.

USCATEGUI, Mireya. Investigación Cualitativa. Vicerrectoría de Investigaciones y Postgrados VIPRI. San Juan de Pasto. 1.999.

VARGAS SIERRA, Gonzalo. Comunidades Campesinas. Universidad Santo Tomas. Bogotá. 1.989.

WOLF, Eric Robert. Antropología Social de las Sociedades Complejas. Alianza Editorial. Madrid. 1.980.

ZUBIRÍA, Sergio y otros. Cultura: Teorías y Gestión. Ediciones Unariño. Pasto. 1.998.

ZULETA, Estanislao. La tierra en Colombia. Oveja Negra. Bogotá. 1.976.

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO SOCIOLOGIA DEL DESARROLLO**  
**COMPOSICION FAMILIAR, DEMOGRAFICA Y ROL DEL PROCESO DE**  
**EXPLOTACIÓN DE LAUREL DE CERA**

COMPOSICION	NOMBRE	EDAD	SEXO	ESTADO CIVIL	NIVEL EDUCATIVO	OCUPACION	ROLES QUE SE DESEMPEÑAN EN EL PROCESO DE LAUREL DE CERA
MADRE							
PADRE							
HIJO (A)							
HIJO (A)							
HIJO (A)							
HIJO (A)							
HIJO (A)							
HIJO (A)							
HIJO (A)							
OTROS							

Lugar de nacimiento del jefe de familia \_\_\_\_\_ Municipio \_\_\_\_\_

Departamento \_\_\_\_\_

Tiempo de permanencia en la vereda Aguadas \_\_\_\_\_