

Universidad Andina Simón Bolívar

Sede Ecuador

Área de Letras y Estudios Culturales

Maestría en Estudios de la Cultura

Mención en Políticas Culturales

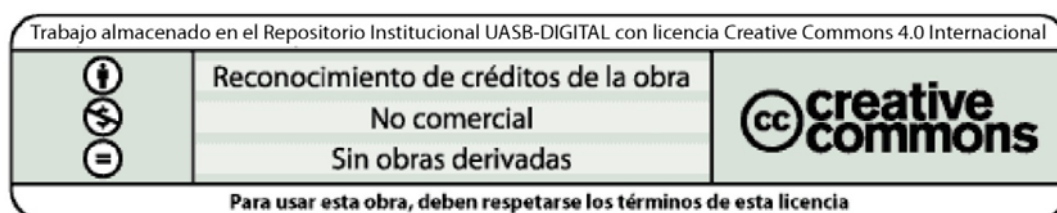
El maíz y la chagra Quillasinga de Mocondino, pervivencia, armonía y soberanía

Un acercamiento

Jorge Andrés Echeverri Londoño

Tutor: José Luis Grosso

Quito, 2019



Cláusula de cesión de derecho de publicación de tesis/monografía

Yo, Jorge Andrés Echeverri Londoño, autor de la tesis intitulada *El maíz y la chagra quillasinga de Mocondino, pervivencia, armonía y soberanía. Un acercamiento*, mediante el presente documento de constancia de que la obra es de mi exclusiva autoría y producción, que la he elaborado para cumplir con uno de los requisitos previos para la obtención del título de magíster en la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador.

1. Cedo a la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador, los derechos exclusivos de reproducción, comunicación pública, distribución y divulgación, durante 36 meses a partir de mi graduación, pudiendo, por lo tanto, la Universidad utilizar y usar esta obra por cualquier medio conocido o por conocer, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico. Esta autorización incluye la reproducción total o parcial en formato virtual, electrónico, digital u óptico, como usos en red local y en internet.

2. Declaro que en caso de presentarse cualquier reclamación de parte de terceros respecto de los derechos de autor/a de la obra antes referida, yo asumiré toda responsabilidad frente a terceros y a la Universidad.

3. En esta fecha entrego a la Secretaría General, el ejemplar respectivo y sus anexos en formato impreso y digital o electrónico.

Fecha.

Firma:

Resumen

El presente trabajo constituye una investigación realizada con la comunidad ancestral Quillasinga de Mocondino (Pasto, Nariño, Colombia). Presenta discusiones contemporáneas del pensamiento crítico latinoamericano en diálogo con los actores comunitarios sobre pervivencia cultural, el saber/hacer andino, la soberanía alimentaria las relaciones interculturales y la defensa de las tradiciones ancestrales.

Mocondino es un pueblo aparentemente campesino, semi-urbanizado, con fuerte tendencia al estilo de vida occidental. En él y en sus pobladores pervive el cultivo del maíz y la chagra, pues se da un fenómeno de crianza mutua entre humanos y maíz-chagra, además de ser una tradición heredada de sus ancestros.

Metodológicamente, la inmersión en la comunidad y el diálogo con ella ha permitido abordar y desarrollar: cómo la relación con el maíz y la chagra ocupa un lugar central en la vida, pensamiento y corazón de los pueblos ancestrales; su importancia en la soberanía alimentaria, pero asimismo las crecientes amenazas que se ciernen sobre ella.

Por otra parte, el establecimiento de diálogos con autores relevantes en la temática, tales como José Estermann, German Rodríguez, Antonio Peña, Julio Valladolid, Marcos Sandoval, Gustavo Esteva, Enrique Florescano y Alfredo López Austin, confluyó en aportes conceptualmente significativos para la investigación.

A mi Padre Eterno, mi Hacedor y Guía.

Agradecimientos

Infinitos a mi Padre Eterno, mi rescatador, ayudador... mi TODO.

A mi madre y a su gran presencia y ayuda, a mi hermosa Tía por ser mi segunda madre, a mi padre y a su laboriosidad, a mi hermanito por ser todo un hermano, a mi amor MaRía.

A mis autoridades espirituales (Rubén y Luz Edilma, Teresa y Eduardo, Heibert e Isamar) y a sus oraciones y apoyos.

A Dña Carmen Jojoa y D. Armando Ruano, a su valiosa ayuda y demasiada hospitalidad.

Al profe, Dr. José Luis Grosso, muchas gracias por su sabiduría y acompañamiento.

A toda la familia Jojoa Jojoa, sin su co-laboración esto no hubiera sido posible. Gracias: Dña María Jovita, Dña Carmen, Dña Rosario, Dña Enma, Dña Luisa, Dña Mónica, D. Jesús E., D. Félix, D. Guillermo, Dña Mari.

A la comunidad Quillasinga de Mocondino, gracias a su co-laboración, gracias porque todos concibieron para que la investigación viera la luz. Gracias: Autoridad Ancestral D. Silvio Naspirán, Amada María Alejandra Ruano Jojoa, Dña Aurelina Cuchala, Dña Felicitas Jojoa, Dña Esther Jojoa, Dña Esperanza Jojoa, Dña Clemencia Jojoa, Dña Socorro Jojoa, D. Mesías Jojoa, D. Francisco Pinza, D. Pedro Pinza, Dña Alicia Basante, Dña Carmelina Pinza, D. Paulino Pinza, Dña María Nemesia Jojoa, D. Lucas Evangelista Jojoa, D. Isidro Jojoa, Dña Graciela Jojoa, Dña Omaira Ortega, Dña Lucia Pinza, Dña Cristina Jojoa, Dña Doris Jojoa, Dña María Apolonia Jojoa, Dña Marta Jojoa, Dña Rosa Victoria Jojoa, Dña Soledad Chávez, Dña Isabel Cuchala, D. Plinio Jojoa, Dña Mariana Martínez, Dña Sixta Martínez, Dña Socorro Gomajoa, Dña Josefa Jojoa, Dña Luz María de la Cruz.

Tabla de contenidos

Introducción	13
Capítulo uno	
Saber/hacer ancestral andino	17
1. La racionalidad occidental y el saber/hacer andino	17
2. Andes, saber/hacer real, legítimo y vigente	20
Capítulo dos	
Pervivencia, armonía y soberanía: el maíz y la chagra Quillasinga de Mocondino.....	39
1. Sentires, significaciones y roles alrededor del maíz, la chagra y el cultivo	41
2. Cuidado de la tierra y cultivo del maíz: armonía, pervivencia y territorio .	55
3. Soberanía alimentaria. Versatilidad del maíz y sus preparaciones	62
4. Alimentarse de maíz, compartir alimentos, familia	70
Capítulo tres	
Conclusión: amenazas y propuestas, la pervivencia de las tradiciones alrededor del maíz y la chagra.....	79
1. Amenazas	79
2. Propuestas.....	90
Lista de referencias.....	97

Introducción

En los tiempos del capitalismo globalizado es poco común encontrar comunidades que conserven sus tradiciones ancestrales intactas. El estilo de vida de la cultura occidental ha invadido casi todos los espacios de la existencia desplazando muchas de las tradiciones ancestrales de las comunidades originarias. El motivo para la realización de la presente investigación fue rastrear la pervivencia de huellas de los ancestros quillasingas en prácticas culturales actuales de pobladores del corregimiento de Mocondino no obstante la aculturación occidental.

El territorio de Mocondino está ubicado al suroriente de Pasto a aproximadamente 3 kilómetros de la capital del departamento de Nariño. Al norte y al occidente limita con las comunas 3 y 4 de Pasto, al oriente con su vereda Dolores, los pueblos de Cabrera, Buesaquillo y Pejendino y parte de las montañas que circundan el costado oriental del Valle de Atriz. Sobre las faldas de estas montañas se eleva entre los 2800 y 2900 msnm esta tierra de clima frío y húmedo. Como corregimiento se compone de las veredas de Dolores, Canchala, Puerres y Mocondino Centro, que es la cabecera del corregimiento y cuyos habitantes la dividen en Mocondino Alto, Mocondino Centro y Mocondino Bajo, a excepción de Dolores antiguamente las ahora veredas eran resguardos indígenas. La actividad económica del territorio se desenvuelve entre la agricultura a pequeña escala, la crianza de vacas de ordeño, la crianza de especies menores (gallinas, cuyes y conejos), la porcicultura, los trabajos como peón y como obrero de construcción. Es atravesado por una variante de la panamericana y posee una emisora local denominada “La Voz Quillasinga”.

Los pobladores Mocondinos con los que se construyó esta investigación son adultos y algunos jóvenes que se asumen mayoritariamente como descendientes de los quillasingas originarios del territorio y algunos como mestizos, se dedican a la agricultura, la crianza de especies menores y otros trabajos, y los jóvenes a estudiar y en ocasiones ayudan en las labores de la tierra y la crianza de animales.

Cobra gran importancia para la pervivencia de un pueblo el cultivo de alimentos para su abastecimiento. En Mocondino (Nariño, Colombia) un pueblo aparentemente campesino semi-urbanizado con fuerte tendencia al estilo de vida occidental, pervive el cultivo del maíz y la chagra desvinculado totalmente de intereses económicos y

lucrativos. El maíz y la chagra perviven junto con los quillasingas de Mocondino por la tradición ancestral de ser cultivados/criados para vivir juntos; el humano y maíz-chagra se relacionan mediante el cariño y el cuidado mutuo: los humanos crían las plantas y la chagra prolongando su existencia para que pervivan siempre, y ellas los crían a ellos alimentando la familia para que vivan por generaciones.

La crianza mutua entre humanos y maíz-chagra son prácticas ancestrales en Mocondino que persisten pese al avance de la economía capitalista y el estilo de vida occidental. En su cultivo los quillasingas establecen una relación de reciprocidad con el territorio, pues mientras ellos se encargan de cuidar la tierra ésta les provee el maíz para su alimentación. Por otro lado, mientras los tiempos de producción capitalista se rigen por el consumo y la demanda, los tiempos de cultivo ancestrales se rigen por principios del territorio y saberes transmitidos por la palabra de los ancestros. Además, el maíz por ser tan duradero permite ser almacenado para que provea alimento aproximadamente durante un año y su versatilidad proporciona múltiples preparaciones, lo cual brinda soberanía alimentaria para los quillasingas de Mocondino.

Así, armonía-reciprocidad, unidad, saber/hacer ancestral del territorio, soberanía alimentaria, pervivencia, son configuraciones culturales y principios ancestrales que latentes o manifiestos pueden ser discernidos/sentidos y vivenciados en la comunidad mocondina no obstante la adopción de estilos de vida occidentales; como la vida vegetal de la tierra que reverdece aflorando por las grietas del concreto que la invadió y *cubrió*.

Para poder experimentar los retoños de la cultura ancestral que aún aflora en Mocondino se utilizó como metodología la etnografía, junto con herramientas metodológicas como los foros-talleres, la observación participante, el diálogo de saberes, y la revisión bibliográfica. Las preguntas de investigación que guiaron el camino de este trabajo fueron: ¿Cómo los quillasingas de Mocondino, pese a que han adoptado principios económicos del capitalismo, no han permitido la inserción de éstos en las prácticas ancestrales relacionadas con el cultivo y la utilización del maíz? ¿Qué significa/representa el maíz y la chagra para los quillasingas de Mocondino desde lo simbólico, lo social-comunitario y lo económico-alimenticio? ¿Cómo los quillasingas de Mocondino perciben su soberanía alimentaria y armonía con el territorio en relación con el cultivo de maíz? ¿Cómo prácticas asociadas a principios económicos del capitalismo amenazan las prácticas ancestrales relacionadas con el cultivo y la utilización del maíz, y qué propuestas surgen por parte del pueblo Quillasinga de Mocondino para proteger y conservar dichas prácticas ancestrales?

Se entabló diálogo con autores como: los mismos quillasingas de Mocondino (tratados como autores aquí) que gentilmente compartieron sus memorias, tiempos, espacios y prácticas culturales relativas al maíz y la chagra; José Estermann, German Rodríguez y Antonio Peña, entre otros, experimentados en la cosmogonía, cosmovisión, los saberes originarios y las experiencias originarias andinas; Julio Valladolid quien realiza un trabajo similar al presente, rastreando-visibilizando tradiciones ancestrales originarias de los Andes en pueblos contemporáneos; y los mexicanos Marcos Sandoval, Gustavo Esteva, Enrique Florescano y Alfredo López Austin relevantes por tener el maíz origen en sus territorios, junto con toda su cosmogonía y cosmovisión, y ser de allí el punto de donde partió para criar el ser andino. Todos ellos brindaron una especie de instrumentos *conceptuales* para enmarcar el trabajo de investigación y darle una plataforma; para por medio de la palabra que ellos caminan —a su manera— trayendo los pasos de los ancestros originarios de Abya Yala, poder discernir/sentir sus huellas que aún siguen los quillasingas de Mocondino (a pesar de las invasiones y los encubrimientos).

El diálogo con dichos autores permitió abordar y desarrollar la investigación de la siguiente manera: el capítulo uno aborda el saber/hacer ancestral andino, se realiza una comparación entre la racionalidad occidental y el saber/hacer ancestral andino y se habla sobre su legitimidad y vigencia. El capítulo dos aborda los conceptos de pervivencia, armonía y soberanía a partir de las representaciones sobre desde el maíz y la chagra, la práctica del cultivo y el cuidado de la tierra, la soberanía alimentaria y las prácticas alimentarias, y las relaciones sociales-comunitarias y familiares relacionadas con el maíz y la chagra. Finalmente el capítulo tres concluye el trabajo señalando las amenazas actuales que enfrentan las prácticas ancestrales Quillasingas (objeto de la investigación) y relatando propuestas recogidas a lo largo de la investigación para hacerles frente.

Esta investigación se ubica en el campo de los estudios de la cultura al estudiar un caso de pervivencia cultural, su aporte al campo consiste en describir por medio del estudio de un caso real cómo pese a procesos de aculturación de larguísima duración (varios siglos) perviven representaciones, prácticas, tradiciones, rasgos del saber/hacer de una cultura antigua en una comunidad actual.

Capítulo uno

Saber/hacer ancestral andino

Al llegar a los territorios que tiempos después fueron reinventados con el nombre de *América*, los primeros europeos se encontraron con un mundo —que realmente eran varios— que no entendían; y al parecer, no quisieron entender, pues no hubo empeño y quizás tampoco interés en mirarlo desde adentro, en internarse un poco y sensibilizarse con lo otro para vivenciar mejor la realidad *americana* (Estermann y Peña 1997).

Los europeos que fueron invadiendo físicamente a América eran representantes de la cultura occidental. Con algo más de 500 años de configuración y originaria de Europa, la cultura occidental se ha extendido por todo el globo impregnando a pueblos y naciones, llevando su concepción de la naturaleza, su paradigma del saber, su forma de vida y su particular pragmatismo (Rodríguez 1999). Erigidos sobre su *particular forma de progresar* se convencieron de ser superiores culturalmente (aún hasta nuestros días) esto les impidió comprender otras formas de vida (Grosso 2016b), reconocerlas y valorarlas.

Algunos europeos de la época como Hernán Cortés, el cronista Bernal Díaz del Castillo, y el mismo Colón reconocieron algunos logros y sintieron admiración por algunos elementos de las culturas americanas. No obstante, se dieron choques culturales en el encuentro y relación entre occidentales y *americanos*, hubo cierta incapacidad de los primeros en reconocer también una racionalidad (*otra*) en las culturas americanas (Estermann y Peña 1997) compleja y completa como la racionalidad occidental. Esto no permitió una relación más armoniosa, y se fue derivando en el europeo en una minusvaloración de las culturas originarias del continente, un encubrimiento de las mismas y una imposición de su cultura y, por ende, racionalidad occidental (Kusch citado por Grosso 2016a).

1. La racionalidad occidental y el saber/hacer andino

Una forma de desinterés en el saber/hacer andino proviene de la incompreensión que supone el no ajuste o encuadre de las creencias y principios andinos en las categorías del pensamiento *lógico occidental* (Grosso 2016a), es así como el saber/hacer andino no es filosóficamente interesante para el mundo *civilizado*. La minusvaloración

que esto conlleva hace que reduzcan el saber/hacer andino a una arcaica y simple serie de: mitos, leyendas, supersticiones, agujeros, magia y mística (Estermann y Peña 1997).

No hay duda que el saber/hacer andino sea incompatible con la lógica occidental, lo que no implica que no sea lógico de alguna *otra* forma (Grosso 2016b). “La investigación moderna de los mitos recién ha demostrado que el pensamiento mítico no es opuesto al logos —entonces no es a-lógico—, sino que lo contiene como su núcleo escondido” (Estermann y Peña 1997, 7). La *lógica* en palabras de Estermann (Estermann y Peña 1997) es: racionalidad conducida por reglas, el saber/hacer andino contiene una *racionalidad* andina conducida por reglas-principios de la naturaleza (en su sentido más amplio).

Para Peña (Estermann y Peña 1997) la razón es el instrumento de supervivencia más eficaz que tienen los humanos. Las múltiples situaciones geográficas, históricas y sociales forman y moldean la racionalidad en los humanos, y por ende, determinan cómo se usa. Así, cada grupo socio-cultural tiene una razón propia, es decir que hay posibilidades de que existan tantas racionalidades como culturas (Estermann y Peña 1997).

Rodríguez por su parte dice que para que un campo de conocimientos pueda recibir el nombre de *ciencia* debe de ser coherente con las leyes naturales. Estas leyes de la naturaleza son las que establecen las condiciones de normalidad de la Tierra, son relaciones globales que tutelan el equilibrio y la armonía de la misma. Por ejemplo, la validez de las prácticas de la medicina tradicional como de los métodos de la medicina occidental radica en su conocimiento y regimiento de las leyes de la naturaleza (Rodríguez 1999).

A continuación se pasará a contraponer principios de racionalidad occidental y el saber/hacer andino donde queda al descubierto falencias del primero frente a fortalezas del segundo, contraste que hace que salte a la vista la validez del saber/hacer invisibilizado.

El antropocentrismo del pensamiento occidental no es humanista (dudo también que el humanismo lo sea) realmente no se centra en el ser humano, si lo fuera sería menos problemático, tiene la particularidad de centrarse en el hombre-blanco-moderno (y centrarlo). Desprende al *ser humano* de su pertenencia al mundo natural, colocándolo por encima de él, anulando las relaciones vitales de dependencia mutua, que conlleva al desequilibrio (de nuestra época) que amenaza la vida. El saber/hacer andino no se centra en el humano ni tampoco en su entorno (naturaleza), se trata de la relacionalidad entre

ambos, la afinidad y complementariedad que liga la naturaleza humana y la no-humana —por llamarle de alguna manera— (Estermann y Peña 1997).

Con la abstracción del humano desprendido de su entorno viene la cosificación y el dualismo (con cierto sentido de oposición) sujeto—objeto. Este tipo de relación occidental plantea un apoderamiento de la realidad (naturaleza en todo su sentido) para dominarla y manipularla (Restrepo 2010). No sobra decir que estas particularidades occidentales del antropocentrismo, la abstracción, cosificación y demás tienen algo de míticas.

Del otro lado, la relación humanos—naturaleza constituye un dualismo complementario, un tejido donde ambos están entrelazados (Restrepo 2010). El humano *está* en el entorno, es decir está incorporado a la naturaleza, es un *estar* donde es más consciente de ella y de él en ella.

Foto 1



Fuente: Mocondino

Elaboración: Andrés Echeverri

Mientras la ciencia occidental es conocimiento para instrumentalizar la vida y ponerla al servicio de comodidades humanas y sus intereses particulares “la ciencia de los Andes es sabiduría aplicada a la vida” (Rodríguez 1999, 59) en equilibrio con la naturaleza.

Por lo general la tecnología occidental produce residuos de difícil manejo y elementos con contraindicaciones, desestabilizando el equilibrio natural. Las aplicaciones del saber/hacer andino no alteran el equilibrio natural más bien integra de manera sinérgica los elementos en juego direccionándolos al cumplimiento de una función sin ocasionar daños en el entorno; es aplicación de sabiduría de manera armoniosa con la naturaleza (Rodríguez 1999).

Cerrando este contraste es necesario decir que los esfuerzos occidentales por modernizar, por lo menos la agricultura, en los Andes han fracasado. Es más, en el resto del mundo conocido no hay agricultura significativa por encima de los 3000 msnm; la amplia diversidad agrícola lograda en los Andes fue posible gracias al saber/hacer propio (Estermann y Peña 1997).

2. Andes, saber/hacer real, legítimo y vigente

Las creencias, saberes y prácticas originarias de las que son depositarios las comunidades ancestrales (entre ellas la comunidad Quillasinga de Mocondino) han sido formados a través de procesos culturales milenarios.

Los restos arqueológicos, ornamentos, costumbres, ritos y principalmente el *mundo de las ideas-subconsciente colectivo* vivo aún en las mentes/corazones del andino tejen un colorido entramado que viene siendo el *texto* principal del saber/hacer andino. Su fuente y contenido se encuentra en la rica sabiduría que expresa la tradición oral, en las manifestaciones concretas, en las prácticas culturales y en las formas de vida (Estermann y Peña 1997).

La sabiduría andina se ha acumulado y transmitido desde los ancestros originarios hasta nuestros días por medio de diversas formas. A través de registros escriturales o gráficos como códices, arte tradicional (mal-llamado *artesanía*), la arquitectura propia, los kipus —por ejemplo— los cuales pueden ser *leídos* por sabedores, mayores, mayoras, sabios que los comprenden y enseñan al resto mediante la tradición oral; de esta manera fluye el conocimiento por la memoria que no muere y se encarna cuando por el ejemplo del *hacer* se re-crea en el territorio, se hace vivencia (Restrepo 2010).

Cabe enfatizar que todas estas formas de sabiduría (también el mito, el ritual, las narraciones, las prácticas, las actitudes, las costumbres) se entretajan en lo que se conoce en quechua como *yachay* y *yachayniyoq*. *Yachay* significa saber-conocer-experimentar y *yachayniyoq* tiene que ver con el sabio *que puede decir algo* porque es una persona experimentada en el sentido vivencial (Restrepo 2010).

Los criterios del saber/hacer andino no son absolutos puesto que las experiencias se componen en espacios-tiempos diferentes y operan como ejemplos a tener en cuenta. Tienen que ver con experiencias vivenciales pan-sensitivas compartidas que indican por ejemplo lo que permanece y lo que cambia, qué funciona coherentemente y cómo se usa. El mono-culturalismo occidental, su científicismo y la característica de tender hacia

cuestiones absolutas, esenciales, quietas/fijas (Grosso 2016a) propia de esa racionalidad le impiden comprender los dichos criterios *relativos*, que hacen más *complejo* el saber/hacer andino (Restrepo 2010).

En la vida del andino es importante los *sentires*, la sabiduría que abarca lo sensible y lo suprasensible. A la par del razonar con la cabeza está el sentir con el corazón; la intuición, los sentimientos, la imaginación y la creatividad, la percepción de un mundo más allá del que ven nuestros ojos. Podrían decir los neurólogos que el saber/hacer andino se expresa más las áreas del hemisferio derecho del cerebro (Rodríguez 1999). El saber/hacer andino hace uso de la sensibilidad, las capacidades para imaginar y crear, y la lógica de lo global (holístico) (Rodríguez 1999), integrándolas con las formas convencionales de percepción y comprensión para realizar investigación y experimentación.

Así, este saber/hacer no se centra tanto en la estructura formal del universo sino en sus cualidades vitales las cuales percibe con más facilidad, aprehende los aspectos vitales; se caracteriza por ser simbólico, analógico y sintético, no comprende la realidad segmentándola sino de manera integrada, es decir holística (Rodríguez 1999). La perspicaz comprensión de la naturaleza como un todo y además como un ser viviente acompaña al modo de (sentir-)pensar (Grosso 2015, 2016b) y concebir del andino (Rodríguez 1999).

2.1. Principios

Las sociedades andinas orbitan alrededor de la familia, la comunidad y el grupo étnico. Ama sua: no seas ladrón, ama kella: no seas haragán, ama llulla: no seas mentiroso, son principios ancestrales andinos que rigen la vida en la comunidad. El andino vive en *armonía* con su pueblo, su tierra la cual considera como su madre: *allpamama*, y su mundo: espacio/tiempo madre: *pachamama*. De esta manera el saber/hacer andino considera que las relaciones entre el andino y el (su) mundo (pachamama) son *mutuas*. Por ejemplo la comunidad, como estancia constitutiva de los seres (Grosso 2015), es parte del andino: le permite vivir y la vida del andino vivifica la comunidad; el andino respeta todas las manifestaciones de vida de la pachamama y los otros seres de su mundo se relacionan benéficamente para con él (Rodríguez 1999).

Hay un orden cósmico en el saber/hacer andino: un sistema balanceado de relaciones. Cada relación tiene acciones en las dos direcciones, de una y de otra parte, esto es el fundamento del principio de *reciprocidad*. La uni-direccionalidad de una

acción y/o relación trastorna el orden cósmico desequilibrándolo (Estermann y Peña 1997).

Unido al principio de reciprocidad está el de *complementariedad* y a ambos el de *correspondencia*, formando un tejido de saberes prácticos como suele ser característico del saber/hacer andino.

El principio de *correspondencia* es una especie de ley de acción-reacción, para cada acción le corresponde una reacción. En el orden natural una acción genera un *desequilibrio* que es subsanado por una reacción que restablece el equilibrio. Así, el principio de *complementariedad* entra en juego, en lo moral, cuando complementa una acción balanceando las relaciones para armonizar hacia el orden natural (Estermann y Peña 1997).

Relaciones basadas en el interés particular, la desigualdad, la injusticia, donde una parte da y su contraparte recibe no son *racionales* para el saber/hacer andino si se quiere una relación sana y perdurable (Estermann y Peña 1997). Ejemplos contrarios son la minga y el ayni (mano prestada para los quillasingas mocondinos) expresiones reales de los principios de la sabiduría andina.

Dadas las dificultades geográficas de los Andes fue necesario cultivar de tal manera que se aumentara la frecuencia de cosechas, aumentar las áreas de cultivo y diversificar los frutos de la tierra. Esto llevó a la construcción de terrazas agrícolas y canales de irrigación construidos a punta de fuerza humana. Sin el principio de la *reciprocidad* y otros derivados del saber/hacer andino como la solidaridad esto no hubiera sido posible (Estermann y Peña 1997).

En estos casos, el sentimiento de unidad, la comunicación comunitaria y el sentido de responsabilidad comunitaria estaban muy vivos y fuertes, al punto que es difícil imaginarlos hoy en día; el comportamiento individualista y egoísta de las sociedades contemporáneas no puede concebir con cabalidad dichos sentimientos/comportamientos. Por fortuna aún hoy perviven fuertes sentimientos de pertenencia a la comunidad, solidaridad y ayuda mutua en las poblaciones ancestrales y campesinas también (Estermann y Peña 1997).

2.2. Tiempo

Por otro lado la comprensión y vivencia del tiempo es muy diferente a la concepción de Occidente donde el tiempo es único, lineal y existencial (por centrarse en el hombre) (Estermann y Peña 1997) (Grosso 2015). En el saber/hacer andino el tiempo

no está separado del espacio, la palabra *pacha* encarna el espacio/tiempo, entidad relacionada con el ritmo de la tierra y el cielo (Rodríguez 1999). El *tiempo* andino, espacio/tiempo, *pacha* no se rige por el hombre sino por elementos naturales comunes a todos: sol, luna, estaciones-temporadas, siembra-cosecha. Por eso es curvo, en espiral, porque avanza cíclicamente: yendo y regresando; naciendo luego creciendo y muriendo para volver a renacer; como la crianza/cultivo: se siembra, nace y crece el fruto, se disfruta y luego se entierra la semilla que muere para volver a nacer.

2.3. Sujeto

La posición privilegiada que esgrime el hombre occidental se debe a su *desnaturalización*/desprendimiento de su entorno. Por su parte el andino encuentra su posición en diálogo con la *pacha* dentro del sistema cósmico, es una posición

Foto 2



Fuente: Mocondino

Elaboración: María Ruano Jojoa

intermedia donde es mediador entre los sucesos cósmicos y los procesos naturales en la tierra (Estermann y Peña 1997).

El campesino de los andes y el indígena de las comunidades ancestrales andinas dialogan a diario con el mundo de arriba, el mundo de abajo y con el adentro, el pasado (Estermann y Peña 1997). El andino escucha, busca respuestas, interroga, aprende, observa, sigue, los seres y no-seres de los cielos, la tierra y la memoria del pasado, ese es su armonioso lugar en el orden cósmico (Grosso 2016b).

La relación integral del andino con su espacio/tiempo madre (*pachamama*) le permite tener una percepción profunda que le revela que más allá de la realidad física y

los procesos vitales que tan fácilmente son percibidos por los sentidos convencionales hay también un mundo energético (*samis*) y unas entidades espirituales que procuran la vida de cada criatura y especie en la naturaleza; en virtud de éstos los seres y no-seres de la pachamama interactúan. El sami y las fuerzas espirituales de la naturaleza, son la esencia de las fuerzas activas de los seres y no-seres de la Naturaleza: plantas, bosques, montañas, ríos, el trueno, la lluvia, el páramo (llovizna muy fina con niebla), animales, todos partes del Todo Natural, con los que el andino interactúa de manera vital tejiendo *diálogos* (Rodríguez 1999) (Grosso 2016a).

No obstante su riqueza sapiencial, este tipo de relación que tiene el andino con su entorno ha sido considerada por antropólogos e historiadores occidentales como animismo producto de un estado primitivo de conciencia (Rodríguez 1999).

2.4. El saber y el hacer del territorio aplicado en el territorio - tecnología

Las *técnicas* del saber/hacer andino han respetado el orden cósmico. Ha sido una cultura que resguarda los ciclos de vida y de regeneración de la tierra, sabiendo actuar en armonía con las leyes de la naturaleza. Por su parte la tecnología moderna ha traído caos al orden de la naturaleza, si bien han sido numerosas sus invenciones y utilidades que propenden por la comodidad humana y su progreso material, el costo ha sido alto ya que sus des-armonizadoras incidencias y efectos secundarios han sido pagados con el detrimento del entorno natural y la Vida misma (Rodríguez 1999).

Los cultivadores/criadores de la tierra utilizaron abonos pero en consonancia con los *principios andinos* proveyéndole a la tierra fósforo y nitrógeno, sin efectos secundarios, nutriéndola equilibradamente para su buen desarrollo. Con suelos tan bien *criados* la agreste geografía andina lucía sus pendientes con hermosos retazos regularmente distribuidos de coloridos y múltiples verdes (Rodríguez 1999).

El saber/hacer andino también aplicó sus conocimientos prácticos para hacer derivaciones de los ríos, humidificar la tierra con herramientas propias (vasijas porosas), adecuar microclimas y asociar sinérgicamente los cultivos. La sabiduría andina también posibilitó la construcción de grandes represas, acueductos que integraron extensos territorios y terrazas agrícolas en sus complejas montañas (Rodríguez 1999).

Entre sus *tecnologías* el saber/hacer andino tiene dos sabias aplicaciones muy funcionales para el buen *progreso* —en términos de crecimiento, fructificación— de la agricultura en la intrincada geografía de los Andes, los procedimientos de *previsión* (prevención) y *predicción*.

Los andinos aseguran las cosechas mínimas para vivir sembrando en un mismo cultivo variedades de una misma especie vegetal, puesto que unas resisten las heladas, otras la sequía y otra intra-especie resiste las plagas. También, de manera simultánea siembran una misma especie en diferentes pisos térmicos y/o diferentes ecosistemas. (Estermann y Peña 1997). Dichas prácticas tienen que ver con los procedimientos andinos de *previsión*, que posibilitan el abastecimiento regular de alimentos y con ello la pervivencia pese al agreste ecosistema y clima andino.

Por el lado de la *predicción* lo que se hace es observar determinadas estrellas en ciertas épocas del año para darse cuenta si va a hacer buen tiempo para los cultivo o no. También se observan la presencia de algunas plantas, ellas indican donde se debe sembrar ciertos frutos; con la observación de la floración de determinadas plantas y del comportamiento de algunos animales es posible saber si va a llover o va a haber sequía o si viene una tormenta (Estermann y Peña 1997) (por ejemplo el croar de los sapos).

Estas prácticas son formas de *dialogar* con la Naturaleza. Y de este modo sea cual sea la contingencia, siempre posible en los indomables Andes, se asegura las mínimas cosechas para pervivir (Estermann y Peña 1997). Los procedimientos tradicionales de *previsión* hicieron posible que con los tiempos, desde los pobladores originarios, se desarrollaran cuantiosas variedades, pues con el paso de las muchas generaciones las semillas se iban adaptando a los diferentes pisos y ecosistemas adquiriendo características propias de estos sin perder su esencia; así, hay papas, ollocos y maíces (entre otros) de muchos colores, formas y sabores, es decir de muchas variedades.

En la sabiduría que implica el cultivar/criar la tierra se tiene una práctica que viene desde los andinos originarios hasta las comunidades ancestrales de hoy día; la selección de semillas de los mejores frutos, de los que mejor se adaptaron a la compleja geografía de los Andes, los que más crecieron, los que mejor se *criaron*, los más *bonitos*. A través de esta práctica ancestral se llegaron a desarrollar verdaderas maravillas genéticas (Rodríguez 1999), gracias a la pervivencia de esta práctica generación tras generación.

La música en los Andes también tuvo una sabia aplicación; los andinos sabían que ella y los sonidos influenciaban el crecimiento de las plantas, mientras realizaban las diferentes labores agrícolas que implican la crianza de la tierra interpretaban instrumentos de vientos y vocalizaban sonidos de melodías propias (Rodríguez 1999). Relacionada con la interacción musical está la práctica que hasta nuestros días algunas

mujeres conservan: el diálogo literal con sus plantas, *yo les hablo a mis matas* dicen algunas. Éstas prácticas espirituales armonizan el ambiente tejiendo relaciones de afecto, cuidado mutuo-reciprocidad que aportan al buen desarrollo de las plantas.

No hay que dejar por fuera, aunque sólo para mencionarlo sin profundizar, el notable desarrollo geométrico y astrosófico de la cultura andina (Rodríguez 1999). Su profundo conocimiento sobre la trayectoria de los astros —tanto matemático como espiritual—, la organización de la vida con respecto al orden del cosmos, el trazado de algunas ciudades y templos en relación con su geometría y astrosofía, revelan un alta y profunda sabiduría practica hasta ahora encubierta , invisibilizada, negada.

Volviendo a lo fundamental del saber/hacer andino, sus principios, cabe recordar que las acciones y relaciones andinas son recíprocas y complementarias no unidireccionales: sólo de ida, sino de ida y vuelta. No sucede como las principales acciones y relaciones en Occidente donde prima la competencia y el interés, lo que hace que no sean equilibradas sino de mayor beneficio para una parte. Esto refuerza la legitimidad del saber/hacer ancestral andino.

La legitimidad es también fruto de la aceptación común, en el relacionarse por ejemplo de manera *recíproca y complementaria* se da una relación *equilibrada* que genera aprobación de ambas partes, quizás un saber/hacer de este tipo sea más legítimo que los que tienen que ver con el desequilibrio. La aceptación de la naturaleza (entidad tan viva como el humano, de hecho desde antes de él) se evidencia en su buena respuesta a la aplicación del saber/hacer andino en ella, al contrario de respuestas como: la aridez de los suelos, las sequías, terremotos, y los mal-llamados *desastres naturales*; que más bien vienen siendo *respuestas naturales a los desastres humanos sobre la naturaleza*.

2.5. Chagra

Al llegar a muchas de las poblaciones rurales andinas lo primero que salta a la vista son las chagras, no importa si hay pendientes muy inclinadas, lotes pequeños (Esteva y Marielle 2003) o poblaciones muy urbanizadas donde la mayoría del espacio del predio es ocupado por una casa, en todas estas complejas situaciones pervive la chagra.

Para los quillasingas de Mocondino la chagra es como una huerta, parcela, un segmento de tierra ubicado muy cerca de la casa de habitación donde se cultivan/crían los alimentos de primera necesidad. La chagra (junto con la cocina) también es un

espacio educativo, pues allí se les enseña a los menores a cultivar/cuidar los alimentos (Colectivo Regional 2015). Lo más común que se puede encontrar en la chagra por pequeña que sea es maíz, frijol, cebolla, papa, alguna hortaliza, flores, plantas medicinales y alguna fruta (tomate, uvilla o mora).

Según Valladolid todos en la cosmovisión andina son *chacareros* (en los Andes centrales y sur se les llama chacras) es decir: cultivadores de chagras. El saber/hacer andino considera que no sólo los humanos tienen chagra también las piedras, las estrellas, los vientos y los animales saben criar chagra. Por ejemplo se cree que el zorro, el cóndor y los loros tienen chagra. Por esto algunos andinos al sembrar la chagra propia dejan una parte para los loros, creen que así los loros en vez de hacer daños se dedican a criar la *chagrita* que les han dejado (Esteva y Marielle 2003).

Foto 3



Fuente: Mocondino
Elaboración: Andrés Echeverri

El saber/hacer andino conserva la costumbre de criar en sus chagras plantas medicinales; En estos tiempos modernos muchos no conocen las plantas ni sus bondades curativas cuando por medio de ellas se pueden preparar recetas tradicionales para curar desde dolencias sencillas como dolores de estómago o gripas hasta enfermedades más complejas. Algunos pueblos ancestrales tienen organizados cabildos medicinales donde partiendo de la sabiduría de los mayores elaboran medicina *propia* (Anónimo 2013).

Los quillasingas para el tratamiento y cura de enfermedades crían en sus chagras las siguientes plantas medicinales: valeriana, toronjil, menta, apio, manzanilla, tomillo, hierbabuena, romero, cedrón, orégano, toronjil de castilla, ruda, malva olorosa,

caléndula, poleo, violeta, quinua, lengua de vaca, chilca, chilca blanca, alfalfa, perejil, altamisa, linaza, amapola, diente de león, sábila, albahaca, cilantro, ortiga negra, calabaza, cebolla cabezona, cebolla blanca, ajo, papa parda, mora de castilla, manzana, uvilla, brevo, tomate de árbol, guayabilla, anís, laurel, salvarrial, árnica, musgo blanco, culantro, linda china, salvia, tembladera, pacunga, totora, paico, frailejón, capuchina, ajenjo, congona, cola de caballo, alcachofa, mejorana, berro de castilla, eneldo, llantén, seguidora, malva alta, escansel, curillo, cepa de caballo, borraja, malva blanca, hierbamora, malva tendida, nupán, guamuca, siempreviva, verbena, casamarucha, carda, chupana, tauso, esconsera, espino alba, kujaca, látigo, entre otras (Anónimo 2013).

El principal alimento de la chagra es el maíz, pues es considerado como *vida* para las comunidades ancestrales (como también para los que se dicen campesinos, que descienden de ellas, en el caso de Mocondino). El maíz es el que hace posible el trabajo en las chagras, aún en las que están cultivadas con otros alimentos; El maíz es el que provee las fuerzas para el intenso trabajo en las chagras, afirma Valladolid que por más que los andinos se alimenten con otros frutos de la tierra no obtienen las mismas fuerzas que provee alimentarse principalmente de maíz (Esteva y Marielle 2003).

En la chagra el maíz se siembra en asociación con otros frutos alimenticios. Para Valladolid las asociaciones de frutos más comunes en la chagra son el maíz con frijol, calabaza, papa y otros tubérculos, quinua, amaranto y también otras clases de maíz, diferentes a los comunes amarillo y blanco, de otros colores, tamaños y formas. Estas semillas —más muchas otras que se conocerán más adelante— de origen andino se complementan entre ellas (Esteva y Marielle 2003).

2.6. Maíz

El maíz es el fundamento de muchos grupos étnicos, es un don que nutre todas las culturas a las que dio lugar y a muchas otras. Aparece en todas las representaciones de las culturas ancestrales mesoamericanas, primero, y suramericanas después, desde los tiempos de los pueblos originarios, sus descendientes las comunidades ancestrales de hoy hasta las expresiones culturales y gastronómicas de nuestras sociedades contemporáneas (Esteva y Marielle 2003).

En este sentido Marcos Sandoval, comunero descendiente de pueblos originarios de lo que hoy es México, dice que de la tierra de sus ancestros nació el maíz y se extendió a todo el mundo (Esteva y Marielle 2003) para criar y cuidar muchas culturas.

Al visitar las comunidades ancestrales y al llegar a las casas de sus habitantes se distingue fácilmente los rastros del maíz y cómo ha dispuesto el espacio. Donde permanecen los animales se pueden apreciar hojas y residuos de la planta (Esteva y Marielle 2003); se observa claramente las disposiciones del espacio: la chagra, el área donde se desgrana la mazorca, el lugar de almacenamiento, el molino, etc.

Así es como el maíz se constituye como una planta sagrada, ligada totalmente a las tradiciones culturales del andino sea campesino o indígena. Es una fuente de alimentación muy sana y nutritiva para la familia y los animales, por eso su vital importancia. Tradicionalmente se consume de muchas maneras, muchos platos son preparados con el maíz, destacándose el choclo con queso, diferentes tipos de sopas y las bebidas tradicionales chicha y champús¹. Además se puede utilizar en la cura de enfermedades —como las renales con el pelo del choclo— y en rituales de curación y/o armonización (Anónimo 2013).

Foto 4



Fuente: Mocondino
Elaboración: María Ruano Jojoa

Cuentan los quillasingas que aunque su alimentación es muy variada, entre la que se destacan: maíz, papa, fríjol, olloco, arveja, zanahoria, repollo, acelga, haba, tomate, cebolla, yuca, remolacha, lechuga, calabaza, lenteja, arroz, ocas, huevos, leche, pollo, gallina, cuy, carne, conejo, entre otros; el maíz predomina por sobre todos los

¹ Bebida hecha con mote (maíz tipo capia, de grano grande y blanco, cocinado) agua, panela, piña y hojas de naranjo.

alimentos de la dieta andina. Aunque es un solo alimento el predominante, del maíz se pueden elaborar muchos platos muy variados argumenta el pueblo Quillasinga: sopa de maíz (arniada), mazamorra, sopa de mote, mote sazonado, envueltos, poleada (sopa de choclo), arepas de maíz hechas en callana, champús, tostado, aco, chicha de maíz. (Anónimo 2013). Esta tradición alimenticia está muy arraigada en los pueblos ancestrales andinos (por supuesto en los mesoamericanos también).

Por milenios la alimentación de los pueblos mesoamericanos estuvo basada en el maíz alrededor del cual orbitaban el frijol, el amaranto, la chía, la calabaza, el cacao y el maguey, no muy diferente a lo que ocurre en nuestros tiempos. Una relación de tanta dependencia hacia la planta madre (*mama sara* para los andinos centrales) llevó a la creación de múltiples herramientas para cultivar, preparar el grano, conservarlo y almacenarlo (Esteva y Marielle 2003); por ende también llevó a la adecuación de espacios en el hogar ancestral.

El saber/hacer andino relacionado con la astronomía y la agronomía que se desarrolló gracias a la paciente y armoniosa observación y reflexión de generaciones a generaciones permitió enriquecer el sabio diálogo continuo con el maíz y otras plantas también. Relatan los autores que los pobladores originarios con la sabiduría agrícola con la que criaron el maíz hace ocho o diez mil años concibieron las primeras aldeas y por el buen cuidado/cultivo del maíz tuvieron la abundancia para luego fundar las grandes y pobladas ciudades que llegaron a edificar (Esteva y Marielle 2003).

Por todo esto y más (a exponerse más adelante) el maíz marcó profundamente todas las manifestaciones culturales de los pueblos originarios hasta sus descendientes las comunidades ancestrales actuales. La comida, la *tecnología*, el arte, las prácticas políticas, y las prácticas espirituales llevan la huella imborrable del maíz, por esto era y es considerado fuente de vida, felicidad y bienestar (Esteva y Marielle 2003).

Así, el descendiente de pueblos nativos mesoamericanos Marcos Sandoval afirma:

El maíz es una manera de ser y de vivir, que nos relaciona a la vez con nuestra Madre Tierra, con los dioses y con todos los demás, con los vivos y con los muertos. Nos relaciona con nuestros abuelos, con los que acumularon el saber del maíz a lo largo de miles de años. Nos relaciona con nuestras familias y nuestros vecinos, como expresión profunda de nuestra forma de convivencia. Nos relaciona con el mundo al que regalamos el maíz, que salió de aquí para llegar hasta el último rincón de la Tierra (Esteva y Marielle 2003, 65).

Por medio del maíz los pueblos originarios han expresado lo que han sido y son, la grandeza de las civilizaciones que crearon, y el privilegio de llevar consigo la antigua sabiduría de *saber* dialogar con la naturaleza, para saber/hacer juntos una buena vida, creativa y armoniosa que actualmente cobra más validez y vigencia (Esteva y Marielle 2003).

2.7. Maíz y espacio/tiempo

En la constitución que hizo el maíz de prácticamente toda la cultura de los pobladores originarios de América, una de las cosas fundamentales fue, como lo dice Galicia, señalar el sentido del tiempo y establecer el ordenamiento territorial según sus necesidades y ritmos que iban convirtiéndose en los del humano también (Esteva y Marielle 2003).

El ser andino se unió con el maíz profundamente, entre ambos se domesticaron, así el maíz se fue volviendo muy útil para el humano mientras el carácter nómada de este fue cambiando. El humano fue dejando de ser recolector para cuidar su alimento pues empezó a ser dependiente de él, así se hizo sedentario y agricultor. Con esto adquirió un carácter más social, se hizo vecino de sus semejantes, un *dialogante* más intenso y amplió su capacidad imaginativa (Esteva y Marielle 2003).

Esta *comunidad* (común-unidad) que establecieron el maíz y el humano llevó a la modificación del territorio para hacerle un *espacio*/hogar al maíz. Bosques fueron talados para darle una vivienda al maíz, también corrientes de agua se desviaron para su beneficio, pantanos se desaguaron y se integraron a la familia nuevos miembros vegetales en las chagras. Finalmente llegaron a la cercanía del maíz y del hombre insectos, aves y mamíferos rapaces para obtener también alimento para su vida, los cuales también se acostumbraron a la vecindad del maíz, la chagra y el humano.

Por el lado del tiempo, como ya se dijo, es cíclico precisamente por la periodicidad de las cosechas, siendo la de maíz la principal, la que abarca a los demás frutos. Así el ciclo de la vida está regido anualmente por el ciclo de siembra-cuidado-cosecha del maíz, hasta llegar a ordenar la regularidad de los quehaceres cotidianos: lo que se cocina, la paleada de la chagra, su limpieza, los rituales o las peticiones para que llueva², el tiempo del choclo, el del sarazo y finalmente el del maíz maduro. De esta manera la organización del espacio y el tiempo fue dirigida o por lo menos muy

² Que se realizan a la Virgen de la Visitación, espíritu superior de Mocondino, para beneficio de los cultivos y por ende de la vida de la comunidad.

influenciada por el maíz a nivel familia, comunitario y hasta regional (Esteva y Marielle 2003).

2.8. Cultivo del maíz

En la actualidad el maíz es consumido principalmente por comuneros de poblaciones ancestrales, campesinos y habitantes de barrios marginales de las ciudades que por lo general son de ascendencia ancestral y/o campesina, y en menor medida pero sin dejar de hacerlo, clases medias y altas lo consumen por lo general de maneras menos tradicionales y más *sofisticadas*: en productos elaborados, procesados y/o empacados.

El maíz en sus muchas diversidades es cultivado/criado y conservado por comuneros ancestrales y campesinos, que con su saber/hacer milenario lo han cuidado en sus pequeñas chagras de las sierras andinas (Esteva y Marielle 2003).

Desde las épocas prehispánicas hasta el presente las culturas andinas han posicionado predominantemente sus chagras en los valles interandinos. En el pasado las chagras eran más extensas ocupaban mayores cantidades del territorio (Esteva y Marielle 2003); con el arrinconamiento que los españoles aplicaron sobre los pobladores originarios y ahora con la presión del crecimiento de las ciudades, la presión demográfica y su consecuente urbanización de los territorios ancestrales, las chagras se han visto muy afectadas. Antes cada familia tenía varias chagras y en diferentes pisos térmicos y su tamaño era más amplio, hoy su número se ha reducido, gozan de menos pisos térmicos y están ubicadas en espacios marginales (Esteva y Marielle 2003).

Foto 5



Fuente: Mocondino
Elaboración: Andrés Echeverri

En cuanto a la *crianza* del maíz se sigue haciendo como en los tiempos de los antiguos pobladores nativos. Relata Valladolid que la siembra se hace en pareja, hombre y mujer, el hombre va adelante y es el que rasga la tierra para abrir el surco, la mujer que viene detrás introduce las semillas, en pareja también: maíz y fríjol —pues se complementan—. Algunas comunidades se preocupan porque la mujer que acompaña la siembra tenga todavía capacidad de concebir hijos es decir que sea fértil, esto con el objeto de que transmita la fertilidad a la tierra y a la semilla que están sembrando (Esteva y Marielle 2003).

La mujer es la que se hace cargo de escoger y guardar las semillas en el espacio destinado para ello, sea el depósito, almacén o el tradicional soberado. La mujer es especial para esta labor porque los mayores dicen que tiene la *mano caliente* es decir que hace que los alimentos rindan, por esto ella debe ser la persona que entre al lugar donde se almacenan las semillas y los alimentos; por el contrario los hombres tienen la *mano de viento* lo cual lleva a que los frutos almacenados se acaben de manera rápida, argumentan los mayores (Esteva y Marielle 2003).

En cuanto al tiempo de la siembra Valladolid cuenta que las comunidades andinas siguen la tradición de los antiguos, de acuerdo a las fases de la luna. La mayoría de las siembras se realizan en torno al cuarto creciente, evitándose sembrar por los tiempos de la luna nueva dado que alrededor de esta luna las semillas no crecen bien; dichas consideraciones hacen parte del saber/hacer andino (Esteva y Marielle 2003).

2.9. Crianza mutua

Marcos Sandoval, el comunero mesoamericano, plantea que el humano en primer lugar no es productor como lo propone fervientemente Occidente si no cultivador, es decir que principalmente es un ser que cuida, que cría, y sobre todo la tierra o sea es *agri-cultor*. El ser productor es una capacidad propiamente de la pachamama que al relacionarse con las fuerzas celestes del sol, la lluvia y la luna, produce vida (Esteva y Marielle 2003). Este planteamiento del saber/hacer andino no da lugar al egoísmo y la apropiación (usurpación) antropocéntrica del hombre como autor/generador, y por ende dueño, de procesos y elementos de la Naturaleza.

Asimismo el andino tiene una relación de cultivo/crianza con los animales basada en el cuidado, el respeto y el afecto. El andino teje relaciones armoniosas con sus animales haciéndose compañeros de vida, acompañándose tanto en las situaciones dichosas como en las complejas (Esteva y Marielle 2003).

El maíz está muy ligado al ser humano. Galicia plantea que es una planta muy humana (Esteva y Marielle 2003); del mismo modo se puede decir que el humano es un ser muy maicero. Los dos han existido con la intervención de ambos en sus vidas: el maíz ha podido reproducirse tan magníficamente en cantidad y variedad gracias al humano, y este se ha reproducido como es hasta ahora, sedentario y como ser social, en buena parte por la aparición del maíz en su vida y el apego a este.

En Mocondino se dice que en la cosmovisión andina la crianza del maíz y del humano es un proceso mutuo, ambos conviven basados en la confianza que se tienen, dándose respeto y cariño: mientras el andino cría al maíz, este lo cría a él (Colectivo Regional 2015).

Una relación de gran importancia en el saber/hacer andino es el *ayni* (la cooperación y solidaridad recíproca) la cual se da entre el andino y el maíz: crío para ser criado, cuido para ser cuidado; y muy importante: como cuido soy cuidado. El humano conociendo con respeto la naturaleza ha aprendido de ella, lo que lo ha llevado a que junto con el maíz crezca un dialogo de ayuda mutua y reciprocidad, de crianza mutua que da a luz los principios andinos de complementariedad y completitud (Restrepo 2010).

2.10. Armonía

Para Florescano el maíz ordenó el trabajo en la familia, y por su influencia en el espacio/tiempo comunitario organizó las labores de la comunidad en torno al ciclo anual de siembra-cosecha del maíz y derivado de éste fue determinado el calendario agrícola junto con la definición de las fiestas, ritos y ceremonias (Esteva y Marielle 2003).

Según Valladolid y Esteva la vida en los Andes está caracterizada por el hecho de que el cultivo de las chagras y el cuidado de la naturaleza en general se realizan comunitariamente. En especial, la crianza/cuidado del maíz es la tarea que unifica a los miembros de la comunidad bajo una labor que conlleva a la pervivencia común. Arar la tierra para hacer los surcos y roturaciones, palear (aporque) la tierra para las plantas, recoger la cosecha y almacenar los frutos son tareas que requieren gran esfuerzo por lo cual entre familias se unen para ayudarse (Esteva y Marielle 2003).

Ayni es el nombre en quechua con el que se puede denominar a la ayuda comunitaria que aporta para que el pueblo viva con armonía. El *ayni* no sólo se realiza entre humanos, también se da entre el ser andino y el maíz; cuando el maíz en alguna de sus preparaciones alimenticias o como chicha refresca, alimenta y da fuerzas a los

humanos en sus laboriosas actividades en el hogar, la chagra o la comunidad, los andinos sienten que hacen ayni con el maíz (Esteva y Marielle 2003).

El cultivo del maíz armoniza la comunidad llevándola a trabajar en conjunto, haciendo que planeen mutuamente y se colaboren, ejerciendo la unidad, la reciprocidad, la complementariedad y la disciplina. De esta manera se puede decir que en las labores que el maíz ha propiciado —junto con la armonía— se han compilado las virtudes humanas ancestrales (Esteva y Marielle 2003).

2.11. Maíz: alimento, soberanía y versatilidad

Para Valladolid el saber/hacer andino comprende una cosmovisión viva y vivificante, que como resultado de su diálogo y armoniosa vivencia de la naturaleza posee una sabiduría criadora de diversidad, con la cual el paisaje andino se ha llenado de heterogeneidad. En los Andes se cría y cuida la diversidad y con ella se asegura la continuidad de la vida, la multiplicidad de frutos andinos aseguran primero la pervivencia de sus cuidadores, las comunidades ancestrales y los campesinos andinos, y luego surten las ciudades de más o menos la mitad de los frutos agrícolas que consumen proporcionándoles alimentos sanos a sus habitantes (Esteva y Marielle 2003).

Foto 6



Fuente: Mocondino
Elaboración: María Ruano Jojoa

Dice Marcos Sandoval que desde siempre el maíz ha sido su sustento, el de las comunidades ancestrales, ya que la madre tierra lo generó para darles la vida (Esteva y Marielle 2003). A él se une Valladolid quien piensa que la principal fuente de

alimentación de los andinos la constituye el maíz (en todas sus variedades); y no sólo es alimento que satisface sino elemento que *nutre* y medicina, para ellos esto ha sido así siempre: desde ayer hasta hoy y en adelante (Esteva y Marielle 2003).

El respeto y cariño que inspira en los andinos el maíz lo hace su acompañante predilecto en la crianza de la chagra y en las fiestas, rituales y ceremonias dedicados a la *pachamama*, sus elementos o en otros casos a seres espirituales (ahora santos patronos luego de aculturaciones al respecto). Aquí interviene la chicha de maíz bebida ritual de importantísima connotación en las fiestas, rituales y ceremonias que se bebe en familia y comunidad. Valladolid afirma que la chicha opera como elemento integrador de la familia y de la comunidad, es cohesionador de los andinos en las reuniones de todo tipo que se realizan y en los trabajos comunitarios (Esteva y Marielle 2003).

Agrega Valladolid que en cuanto a la alimentación existe una enorme variedad de preparaciones de comidas y bebidas basadas en el maíz; sumado a que hay variedades de maíz que ya de por sí posibilitan muchas preparaciones, el sagrado fruto tiene tres estados comestibles diferentes: tierno, sarazo y maduro, cada uno multiplica aún más sus preparaciones. Así, con su extensa variedad el maíz no sólo sostiene al andino nutriéndolo, alegrándolo y curándolo sino que también alimenta sus deidades a través de los rituales, fiestas y ceremonias con preparaciones especiales como la chicha, la mazamorra y la juanesca³ (Esteva y Marielle 2003).

La integralidad del maíz lo hace útil para muchos usos, hasta el día de hoy su versatilidad plantea soluciones a las comunidades que lo crían. Mientras que en algunos lugares las plantas que acompañan al maíz en la chagra son *maleza* para los andinos resultan alimento, abono o de utilidad de alguna otra forma desconocida para Occidente (Esteva y Marielle 2003).

Ya centrándose en el maíz, sus granos, hojas, tallo, espigas y cabellos tienen múltiples propósitos. Por ejemplo, relata Esteva, todo el maíz desde sus raíces hasta sus espigas sirve para hacer abono o como combustible, la caña es material para el arte andino y se utiliza en la construcción, sus hojas también son de uso artístico y ritual elaborando con ellas recipientes y para amarrar puñados de hierbas o especias, con las hojas se envuelven tamales, quimbolitos, humitas y hasta cigarros, el centro de la mazorca (tusa u olote) es de alimento para los animales, herramienta para desgranar mazorcas, pulir la madera y objetos de alfarería, tapón de botellas y sirve también como

³ Sopa o guiso de calabaza con choclo, haba, frijol y maní.

combustible. El cabello del maíz es curativo y el maíz en general es empleado como medicina para el cuerpo, el alma y la tierra (Esteva y Marielle 2003).

2.12. Maíz y pervivencia

En el primer siglo de la invasión española ocurrió una catástrofe humana, en la *Nueva España* de cada diez habitantes nueve murieron, muchas razones propiciaron tal catástrofe pero la principal tuvo que ver con la desarticulación de la capacidad de cultivar maíz (Esteva y Marielle 2003).

Marcos Sandoval sostiene que cultivar el maíz no es una simple actividad, no es una labor que se pueda abandonar sin dificultad. El ser comunero o campesino implica tener muchas capacidades que hacen aptas a las personas para poder desempeñarse en muchas labores; pero dejar de criar —y ser cuidado por— el maíz no es una opción para el andino no se trata de un simple cambio de empleo o labor; porque para ellos no hay mayor riqueza que cultivar el maíz junto a la chagra (Esteva y Marielle 2003).

En otro escenario donde intenta pervivir con insistencia la relación humano-maíz es en la escuela. Comenta Marcos Sandoval que los niños que se integran por completo en las redes escolares tienden a ser alejados del saber/hacer ancestral conservado y transmitido por su comunidad, por el contrario, los niños que más conservan el saber/hacer ancestral son los que no se integran por completo en la escuela, faltan con frecuencia a clases, tienen las peores calificaciones y son los que viven más alejados de los centros urbanos, pero son los que más saben de la vida en comunidad, del cuidado del maíz, la chagra y la Naturaleza. Desafortunadamente los jóvenes pierden el contacto con la tierra porque en algunas ocasiones presionados por la civilidad y la modernidad se aferran a sueños que requieren conocimientos diferentes a los propios y muchas veces opuestos (Esteva y Marielle 2003).

Hoy, las raíces culturales de los pueblos nativos han sido transformadas a profundidad. Actualmente quizás el maíz no tiene la importancia que tenía hace nueve mil, 500 o 100 años, pues todas las culturas *americanas* evidencian asimilaciones, incrustaciones e injertos culturales extraños al espíritu del maíz y algunos opuestos a él. No obstante, el maíz, de muchas maneras, sigue muy presente en las manifestaciones de nuestras culturas (Esteva y Marielle 2003), así algunas de sus formas sean artificiales (procesadas) es tan significativo para la pervivencia que no ha podido ser olvidado ni excluido.

En nuestras sociedades hay figuraciones culturales provenientes de los pueblos originarios, que son versiones contemporáneas de sus principios y concepciones originales, afirma Esteva. Quien dice que pese al avance de la matriz occidental reforzada por la educación, los medios, el mercado y el Estado, es posible (si se percibe con detalle) observar en la manera de ser, pensar y comportarse, figuraciones de sí mismos y del Cosmos provenientes de los antepasados originarios transmitidos hoy por las comunidades ancestrales (Esteva y Marielle 2003).

Así, alrededor de la cultura propia, que ha sido marginada y maltratada, crecen otras figuraciones culturales alimentadas con raíces externas o *artificialmente*, que sostienen una *cultura* multiforme a veces deforme y también amorfa, muy característica de los tiempos posmodernos de hoy. Aun así, las raíces culturales propias perviven persistiendo en un medio hostil, se transforman con regularidad conservando su vigor, permitiendo que las culturas originarias americanas de alguna manera sigan *siendo* (Esteva y Marielle 2003).

Aunque las culturas originarias americanas en cierta manera se han tenido que ocultar para poder subsistir, continuamente son evidentes las formas culturales *propias* de concebir el mundo que se pueden percibir en comportamientos, pensamientos y palabras cotidianas, que pareciera fuesen de otros patrones culturales pero en las cuales pervive con vigor y validez los saber/hacer nativos (Esteva y Marielle 2003).

Finalmente, Valladolid afirma que en nuestros tiempos por fortuna existen todavía muchas comunidades ancestrales descendientes de los antiguos pobladores originarios de estas tierras; pero el saber/hacer andino en ellas palpita con dificultad, en unas se ha deteriorado y en otras la enfermedad *Occidente* lo tiene débil, sin embargo muchas son las comunidades que lo manifiestan con vigor. De hecho, en las comunidades más débiles y en la sociedad en general de los países andinos, el saber/hacer andino subyace en estado latente, pervive sin exteriorizarse del todo, pervive en el sincretismo de las costumbres, a la espera de revitalizarse por medio de la crianza del maíz, la chagra y la naturaleza, para el bienestar de las culturas nativas, la Naturaleza y este mundo occidental que tanto lo necesita (Esteva y Marielle 2003).

Capítulo dos

Pervivencia, armonía y soberanía: el maíz y la chagra Quillasinga de Mocondino

Institucionalmente hablando Mocondino es hoy un corregimiento vecino del municipio de San Juan de Pasto (departamento de Nariño, Colombia) ubicado a su costado suroriental. Como corregimiento fue creado en el año 2004 por medio del Acuerdo No. 16 del 27 de julio del Consejo Municipal de San Juan de Pasto; está conformado por las veredas de Canchala, Puerres y Dolores.

Pero desde antes de la colonización/invasión existía como territorio ancestral. Cuenta la tradición oral de Mocondino que: “Estas tierras las administraba un gran Cacique y las repartió entre sus tres hijos, Mocondino, Jamondino y Pejendino” (Colectivo Regional 2015, 10), además, Pedro Cieza de León, cronista español que en 1547 transitó por Pasto, escribió:

También comarcan con estos pueblos y indios y naciones a quienes llaman los Quillacingas, y tienen sus pueblos hacia la parte del Oriente, muy poblados. Los nombres de los más principales contaré, como tengo de costumbre y nombrarse Mocondino y Bejendino, Buyzaco, Guajanzagua y Moconxondunque, Guacuanquer y Macaxamante (Colectivo Regional 2015, 11).

Esta alusión que el cronista Cieza de León hace del pueblo de Mocondino en 1547 habla de lo antigua que es dicha comunidad originaria, además en el siguiente apartado resalta la importancia que en ese entonces tenía este poblado Quillasinga con relación a otros: “Otros pueblos y señores hay en los términos desta villa (Pasto) que por sercosa superflua, no nombro, pues tengo contados los principales. Y concluyo con esta villa de Pasto, digo que tiene más indios naturales sujetos así que ninguna ciudad ni villa de toda la Gobernación de Popayán, y más que Quito y otros pueblos del Perú” (Colectivo Regional 2015, 12).

Ya desde la voz propia, los comuneros de Mocondino cuentan que los pueblos que fueron desplazados por los españoles —que se adueñaron del centro del Valle de Atriz— re-ubicados alrededor de la ciudad de Pasto son nativos de esas tierras y existen desde mucho antes de la conquista/invasión española. Los quillasingas mocondinos fueron obligados a dejar sus valles y desplazarse hacia las faldas de sus montañas, al suroriente de lo que hoy es Pasto. Para la historiadora Lidia Inés Muñoz Cordero el

nombre *Mocondino* proviene de la lengua Kamëntsá (Kamsá) y significa *lugar de los nidos* (Colectivo Regional 2015).

Hoy en día el territorio ancestral alberga a colonos, campesinos e indígenas, los dos últimos descendientes de los pobladores originarios. Cada grupo *parece* que tuviera diferentes formas de pensamiento, palabra y comportamiento pero juntos conviven diariamente en el territorio compartiendo tradiciones y prácticas ancestrales (Colectivo Regional 2015), de hecho, los colonos aunque provienen de otros territorios también son de ascendencia indígena.

Los quillasingas mocondinos consideran que su tierra es de propiedad colectiva, que es un espacio vital lleno de sabiduría, tradiciones y legados de los antiguos nativos, con una cultura ancestral propia manifiesta en variadas y coloridas expresiones como: las mingas, chagras, los entejos, funerales, música, danza, ceremonias religiosas, fiestas patronales, fiesta del Niño de los Santos Reyes y fiestas decembrinas. Territorio de habitantes unidos también por las luchas colectivas que los cabildantes juntos libran por la defensa de su tierra y de sus fuentes de agua (Colectivo Regional 2015).

A pesar de que los quillasingas mocondinos desde la época colonial han sufrido un proceso de mestizaje, y actualmente es fuerte la influencia de Occidente, tradiciones y prácticas culturales ancestrales perviven en la comunidad gracias a la raigambre que les provee la tradición oral; por esta razón en el comportamiento de los mocondinos en general se vivencian esencias de las herencias culturales Quillasingas (Colectivo Regional 2015).

No obstante, el Resguardo Indígena de la comunidad ancestral Quillasinga de Mocondino fue extinto en 1940 en el gobierno de Eduardo Santos, no se desestructuró la vida comunitaria del pueblo, pues hasta la actualidad los pobladores siguen conservando con vigencia estrategias de valores comunitarios como: el trabajo en minga, la ayuda mutua, el espíritu solidario y la vecindad-hermandad; junto y ligado al territorio, y todo cuanto él contiene, todo sin perder el precedente de la sabiduría de los antiguos mayores y de los actuales también (Colectivo Regional 2015).

La minga, por ejemplo, ha sido determinante en la vida de la comunidad, por medio de ella se han podido realizar importantes obras para beneficio de todos los pobladores, como el acueducto, la sede del acueducto, la casa comunal, el cementerio, la escuela vieja, el colegio, la carretera y la iglesia. La minga en Mocondino une indígenas, campesinos y colonos en fraternidad para aportar al territorio (Colectivo Regional 2015).

Por estas épocas, líderes comunitarios arraigados al territorio y con gran sentido de pertenencia por lo propio revitalizaron el Cabildo como autoridad ancestral, para armonizar el territorio, uniendo a sus habitantes y defendiendo lo propio: la naturaleza y la cosmovisión. Redescubriendo para colonos y campesinos que se posee una historia, unas formas de organización, usos y costumbres, características culturales comunes y unos vínculos muy estrechos con la madre tierra (Colectivo Regional 2015).

1. Sentires, significaciones y roles alrededor del maíz, la chagra y el cultivo

1.1. Territorio

Para hablar del maíz y la chagra es necesario hablar primero de la tierra, del territorio; lugar donde se envuelve y desenvuelve la vida y los cultivos que propician la vida. Muchas veces al referirse al territorio las personas se limitan a considerarlo sólo como un fragmento de tierra, pero Rosario Jojoa cabildante quillasinga de Mocondino, aborda el tema ampliando la idea de *territorio* y todo lo que lo rodea:

El territorio es todo lo que nos cobija, es la tierra, es el aire, es el agua, es las plantas, es los animales, es la familia. Por ejemplo, cuando uno va a otra ciudad o sale de su territorio y le nombran Mocondino, [...] a mí me ha pasado [...], yo no me imagino un pedazo de tierra, yo me imagino todo, sí, todo mi paisaje, mi gente, mi familia. El territorio en sí es la vida, es el lugar, el espacio que nos cobija a nosotros, o sea el territorio es donde nosotros hemos nacido, el territorio es donde nosotros hemos crecido, el territorio es el que nos nutre, el que nos alimenta de una u otra forma, y a la vez es el territorio el que cuando dejemos de existir nos va a albergar, como se dice, en el fondo. O sea que tenemos que como tener esa visión de no quedarnos pequeñitos en un pedazo o en una parcela. No. Es todo, es todo lo que nos cobija, todo lo que nos abraza, todo lo que nos da, todo lo que nos nutre. Aquí en el territorio, pasamos tristezas, pasamos alegrías, a veces nos reímos, a veces lloramos, disfrutamos, a veces peleamos, pero a la vez nos reconciliamos, eso es territorio. Como eso es mi territorio tengo que amarlo, quererlo, respetarlo, defenderlo. Una forma de defenderlo es que en mi territorio se continúe el cultivo del maíz y de las semillas propias, de conservar las chagras, porque las chagras son la despensa de alimentos para nuestra familia, para nuestra comunidad y en el futuro va a ser despensa para mucha gente (R. Jojoa 2016).

En este último sentido, el territorio es de vital importancia porque es el lugar donde convivir con la chagra, donde se siembra; es el lugar para cultivar/cuidar la tierra, las plantas, los cultivos y para que la tierra misma cuide la vida humana al brindar alimento para el sustento y pervivencia.

1.2. La chagra

La chagra o huerta es muy importante para la vida en la comunidad pues como se piensa *la chagra es una parte de la vida de la comunidad*. Para las familias que habitan

los campos, como lo es el territorio ancestral Quillasinga de Mocondino, la chagra es una de los elementos principales de la familia pues representa la alimentación, provee los principales alimentos de la comida diaria. De allí se puede recoger también la comida para los animales, con los frutos de la chagra —principalmente con el redrojo⁴— se alimentan cuyes, conejos, gallinas, el ganado, cerdos y las mascotas.

Foto 7



Fuente: Mocondino
Elaboración: Andrés Echeverri

Algunas personas de la comunidad manifiestan que ir a la chagra es en cierta manera como ir a la alacena de alimentos. Allí, gracias al clima de Mocondino, consiguen maíz (uno de los alimentos primarios), frijol, habas, arracacha, zanahoria, zapallo, calabaza, entre muchos más. La tierra los produce para sustento de la familia, y son los elementos principales de los platos que alimentan la familia a diario (junto con otros que han sido asimilados). Variedad de platos se preparan con los frutos de la chagra.

El cultivo de la chagra provee el alimento a la familia durante el tiempo que se la cuida/cultiva. Algunas plantas fructifican todo el tiempo, otras por periodos de tiempo (unos largos otros cortos) y entre estas algunas producen frutos muy perdurables. Esto genera alegría, seguridad y tranquilidad a sus cultivadores/cuidadores porque con ella se

⁴ Sobrantes de los cultivos que por su menor calidad no los consumen los humanos sino que se dejan para consumo animal.

asegura los alimentos y en cierta manera ya no preocupa *¿qué se va a comer?*, cuestión que es muy importante para la pervivencia.

Como es la misma comunidad la que siembra, cuida/cultiva y cosecha su chagra, conocen la procedencia y el proceso de cultivo de sus frutos, lo que brinda seguridad-tranquilidad porque como opinan son alimentos en los que se puede confiar, puesto que son sanos, no transgénicos y libres de abonos químicos.

En muchas familias la chagra desempeña el papel de integradora, tanto a nivel del hogar como a nivel de la familia extensa. Luego de que se siembra entre todos los miembros del hogar se colabora paleando la tierra, deshierbando, cosechando y cocinando.⁵ Miembros de la familia extensa también colaboran en las mismas labores pero con menor regularidad. Los fines de semana o cuando se hacen mingas, la chagra propicia el *estar juntos*, el *compartir* el almuerzo, las entre-comidas⁶ y/o la cena. Estas costumbres se mantienen para permanecer unidos y se anhela conservarlas con el paso del tiempo como los ancestros lo hicieron.

Por otro lado, en Mocondino las personas que ya no tienen chagra añoran tenerla, al ver las chagras de sus vecinos sienten grandes deseos de tener una y sembrar; Rosario Jojoa lo explica así: “es como [...] ese llamado (tal vez nosotros no lo entendemos) un llamado interior de la misma naturaleza, de la chagra que nos llama la atención a que la rescatemos, a que la cultivemos, por eso nos hace dar ganas, y nos hace dar nostalgia de tener nuestras propias chagras” (R. Jojoa 2016).

Para la comunidad es muy satisfactorio tener la chagra, de ella se come el maíz, fruto muy apetecido en Mocondino, entre otras razones, por su bondad de tener tres estados comestibles: choclo (estado tierno del maíz), sarazo (estado intermedio) y maíz maduro. En cada uno de estos los quillasingas de Mocondino saben preparar variadas recetas tanto de platos dulces como de platos salados.

1.3. El Maíz

El maíz es un alimento sagrado, milenario, muy importante en el territorio Quillasinga pues se considera como un alimento primario, especial, muy nutritivo y delicioso; hace parte de la base alimentaria y es de común opinión que ha mantenido *toda la vida* a la comunidad, como dice Isidro Jojoa “prácticamente de él hemos

⁵ Aunque, por su autoridad en el tema, la mayoría de veces la mujer es la que cocina.

⁶ Las onces, refrigerio,

percibido la vida nuestra” (I. Jojoa 2015). En general en Mocondino se siembra maíz porque se considera que es de mucho beneficio para las familias.

El maíz se utiliza de formas diversas en la comunidad, no sólo es el alimento de las personas sino que además con sus granos, hojas, caspas (mazorcas) y caña tierna se alimentan gallinas, cuyes, conejos, ganado, cerdos y mascotas. Con el maíz se pueden elaborar remedios tradicionales, abonar la tierra y darle otros usos domésticos, por ejemplo la tusa sirve para refregar la ropa cuando se lava. El maíz en todo sentido es beneficioso.

Pacho (Francisco Pinza), como fraternalmente es llamado, con una ilustración expresa el importante lugar que ocupa el maíz en la vida de Mocondino: “las familias eran de doce, diez, quince, por comer harto maíz” (F. Pinza 2015).

1.4. Arraigo popular del maíz

En una ocasión en conversaciones con varios miembros del cabildo de Mocondino Mesías Jojoa manifestó: “el maíz siempre ha sido como de los pobres” (M. Jojoa 2015) refiriéndose al arraigo popular que siempre ha tenido el maíz como elemento fundamental de los pueblos ancestrales principalmente y campesinos también.

Hace mucho tiempo cuando la modernidad no había sido tan asimilada como lo es actualmente en la comunidad, las familias se alimentaban casi que exclusivamente de su propia cosecha, por lo general no se necesitaba tanto el dinero como ahora. Las personas que comían alimentos diferentes a los originarios de los territorios ancestrales (como es el caso de Mocondino) como el arroz, tenían una cómoda situación económica, o vivían en la ciudad y allí los adquirían, o vivían en Mocondino trabajaban como obreros en la ciudad y habían asimilado costumbres alimenticias modernas. Por estas razones se consideraba rico —erróneamente en los dos últimos casos— a quienes comían diferente.

Ya desde una mirada que brota de los territorios ancestrales, se puede considerar que era más pobre quien empleaba su tiempo y fuerza vital en obtener dinero como trabajador al servicio de un patrón, que el que cultivaba su propia tierra para beneficio de su familia y propio; era más pobre quien no tenía tierra para autoabastecerse y debía buscar otra fuente de sustento a través de la venta de su fuerza vital.

1.5. Maíz, mercado⁷ y transgénicos

El maíz como alimento originario del territorio de los quillasingas de Mocondino se considera como un alimento muy necesario para las familias, y de los mejores que existen, al punto de pensar que si llegase a faltar faltaría todo porque el maíz es como la vida (R. Jojoa 2016).

El maíz es un alimento que no puede ser remplazado fácilmente por otro, ni siquiera por el maíz que vende el mercado, pues es preferible sembrarlo que comprarlo. Se opta por el maíz propio que siembra la comunidad misma ya que se considera que el del mercado es duro mientras el propio es más blando, delicioso y rinde más. Se dice que el maíz del mercado no sirve para sembrar porque generalmente viene de tierra caliente y en las tierras de Mocondino crece pero no produce fruto. Por estas razones se quiere (en términos de sentimiento) el maíz propio y hay arraigo hacia él; con la conservación de la práctica de sembrarlo se hace posible que las semillas propias pervivan en el tiempo junto con la comunidad.

Foto 8



Fuente: Mocondino
Elaboración: María Ruano Jojoa

La única manera en la que se siembra un maíz diferente al propio de cada familia mocondina es cuando entre vecinos o amigos hacen un cambalache (trueque, intercambio) o se regalan entre ellos, en el caso de que algún vecino o amigo tenga una mejor semilla y hecho de conocerse hace que el cambalache o regalo sea confiable, en el

⁷ Esta palabra es usada en la investigación para referirse al comercio, los diferentes espacios comerciales donde agentes económicos ofrecen al público productos para la venta.

sentido que no son extraños el uno para el otro lo que podría ocasionar que se traiga al territorio un maíz de dudosa procedencia, de tierra caliente o transgénico.

Se confía en el maíz propio porque al sembrarlo no se le aplican químicos, ni se suele fumigar. Por lo general no se utiliza abono y si se llega a utilizar se le aplica abono orgánico, hecho por la misma comunidad con el estiércol de cuyes, gallinas, conejos y/o vacas; a diferencia del maíz del mercado, del cual se tiene la opinión que es tratado con hormonas y químicos para acelerarle el proceso de crecimiento, lo que se considera perjudicial para la salud de las personas de la comunidad.

Con el maíz del mercado —se dice en la comunidad— se corre el riesgo de que sea maíz transgénico, cosa que preocupa porque puede llegar a ser dañino para la salud propia y la de la tierra. Esto no genera tranquilidad al pensar en sembrar maíz foráneo o comprar uno que no sea de Mocondino mismo.

Y es que el maíz ha sido un alimento muy beneficioso que nunca ha sido dañino, no obstante, no se sentiría tranquilidad al alimentarse de maíz transgénico. Se piensa que la comercialización de semillas transgénicas tiene la intención de acabar con las semillas propias de las comunidades con el objetivo de que finalmente todo cultivador se vea en la obligación de comprarle semillas a las agroindustrias para poder sembrar. En esta idea, frente a comprar el maíz o sembrarlo se prefiere sembrar el maíz y hacer personalmente los procesos de preparación de alimentos con él, en sus propias palabras, prefieren tener “su propia economía” (I. Jojoa 2015). Profundos sentimientos arraigan a lo propio, pues toda la existencia ha estado acompañada por el maíz —y la chagra— por eso si por alguna razón se dejara de sembrar se extrañaría mucho.

En definitiva para la comunidad se cree que el maíz propio es mejor: más natural, más sano, por ende aporta más nutrientes a la familia. Se suele elogiar el maíz diciendo, por ejemplo, que comer sus preparaciones da más fuerzas y *aguante* (resistencia física) para trabajar la tierra y las labores del campo todo el día sin sentir demasiada hambre, lo que no ocurre con comidas preparadas con alimentos procesados o productos-alimentos empacados (G. Jojoa 2016).

Así, como la comida es más sana se considera se es más saludable que las personas de la ciudad. Esto repercute en la condición física, las personas del territorio son más vigorosas; la alimentación saludable, el alimentarse del maíz propio y de la chagra y el trabajo en la misma, aporta en términos de salud y fortaleza física a la vida de la comunidad.

1.6. Comer y no vender

En Mocondino la siembra de maíz y el alimentarse del mismo se mantiene en el tiempo como una tradición heredada de los ancestros. Se siembra a escala familiar (chagra), es decir, en pequeña escala porque es para alimentación de la familia y no para venta comercial. A pesar de que el maíz en el pueblo Quillasinga es muy consumido, pues constituye buena parte de su base alimentaria, nunca se le ha dado un uso comercial, no se le ha convertido en un producto de mercado que genere lucro. Algunas personas piensan que por esta razón algunas familias ya no lo siembran.

La tradición de cultivar el maíz en Mocondino es motivada por la familia, por asegurar la alimentación del hogar y compartir con la familia extensa y algunos vecinos, no por el ánimo de lucro. En este sentido compartir el maíz es muy valioso porque no se pondera ese regalo por su valor económico sino porque sirve para que otra familia tenga su sustento alimenticio.

Mayoritariamente las familias de Mocondino siembran su chagra para alimentarse no para vender. Cuando la familia siembra la chagra la cosecha se dispone para la misma casa y una parte para compartir con otros familiares y a veces con amigos. Es muy usual que se unan entre parientes cercanos para sembrar, en este caso todos colaboran, con semillas, abonos (si se requiere) y trabajo. Cuando está lista la cosecha se reparten por partes iguales, no se vende nada, sino que los frutos de la tierra y del trabajo quedan en las familias que participaron en las labores de la chagra.

Luego de hablar con muchas personas de la comunidad se siente que es generalizada la opinión *se siembra para comer, no para vender, para beneficio de la familia y para repartir a los hijos y hermanos para que tengan alimentos*, esa es la opinión común. Se dice *cuando se comparte la cosecha los costales se dan bien tolados* (llenos). En algunas ocasiones luego de repartir entre los hijos algunos suelen comprarles a sus padres algo más, esto se hace con el propósito de ayudarles con los gastos de la siembra y el cuidado del cultivo, esto sólo se da en algunos cultivos que requieren abono y fumigación.

Opiniones de miembros de la comunidad como: “uno siembra el maicito es para alimentar para vender maíz no, yo no vendo choclo ni nada, alguien que quiera algún chochlito mejor les regalo no más” (C. Jojoa 2015), “la ambición rompe el saco mijito, siembre para poder comer no más” (S. Jojoa 2015) y “siembre pero no ambicionen tanto” (D. Jojoa 2015) dejan en claro que en el territorio Quillasinga de Mocondino mayoritariamente se siembra para tener alimentos, para la familia —y también para los

animales—; así se recibe de la cosecha: alimentos, confianza y tranquilidad en ella sin depender del mercado y sus productos, algunos poco confiables.

“Cuando se piensa en que la chagra familiar no produce ganancias económicas es cuando las personas se dejan influenciar por intereses capitalistas y esta manera de pensar le hace daño a la comunidad” (R. Jojoa 2016). De esta forma Rosario Jojoa concluía el tema en una ocasión donde se conversaba con varios cabildantes sobre sembrar la chagra para alimentarse y no para vender alimentos.

Por otra parte, además de sembrar la chagra para comer se hace también para no perder la semilla, para conservar los frutos que los alimentan con el paso del tiempo. Así sea una chagra pequeña se conserva por afecto y para mantener la tradición de tener alimentos sembrados por la misma comunidad, sanos y nutritivos. Dicha práctica es una tradición heredada de los padres. Los mayores de la comunidad consideran que no se puede perder la tradición de sembrar y por esto enseñan a las generaciones que vienen en camino; aunque algunos jóvenes seducidos por la modernidad no se interesan por aprender.

“La chagra se siembra para no dejar de sembrar, para compartir las semillas y para no perder la tradición de sembrar” (F. Jojoa 2015) dice Don Félix quien representa la opinión general de la comunidad que no quieren que se acabe la chagra y quieren tener el maíz para siempre.

1.7. Sentimientos

Brotan sentimientos de la relación entre la comunidad y su chagra. Es motivo de orgullo recoger el fruto de la cosecha para prepararlo y comerlo; produce satisfacción alimentarse de la cosecha propia, y sensación de bienestar el hecho de que con el esfuerzo y trabajo propio se cultivaron buenos alimentos. La chagra hace sentir emoción y sensación de belleza, al contemplarla, recordarla o pensarla; da gusto mostrarla y compartir la cosecha.

De las primeras actividades que se hacen en la chagra cada temporada de cultivo, una es la preparación del suelo. En ella hay involucrados muchos sentimientos y emociones, por ejemplo el cariño para con la tierra que se demuestra al prepararla bien: aflojándola, volteándola, abonándola, limpiándola. En este proceso ocasionalmente se invitan, o llegan a colaborar, amigos y/o vecinos. Como la chagra es un sitio de encuentro de seres, hay intercambio de experiencias, y las personas que confluyen ahí van por sentir un cariño especial entre anfitriones e invitados, y de ellos hacia la tierra,

la siembra y sus frutos. Como expresión de los buenos sentimientos hacia los invitados a la siembra y a la cosecha, se los invita a comer —generosamente— y para la época de la cosecha se les da una ración abundante de los frutos cosechados.

En la comunidad se cree que las plantas sienten, se piensa que si no participan buenos sentimientos en las distintas etapas de la siembra y la cosecha, las plantas no van a crecer bien y no van a criar buenos frutos.

No obstante, el cultivo de la chagra puede verse acompañado de sentimientos negativos. La tristeza e impotencia embargan a sembradores, familiares y amigos cuando por largo tiempo no llueve, cuando el sol o el hielo quema las matas, o cuando llueve demasiado, lo cual también les hace daño. Pero cuando la lluvia y el sol acompañan con regularidad y en la justa medida regresa la felicidad y los frutos maduran bien.

Al llegar el tiempo de la cosecha se siente orgullo de recibirla después de haberla sembrado y cultivado. Genera satisfacción, tranquilidad y felicidad obtener el alimento propio que sirve para sustentar al hogar y compartir con el resto de la familia y algunos amigos.

Esa emoción y orgullo que trae consigo la época de la cosecha se desplaza a toda la familia, es la satisfacción de obtener el alimento para el presente y el mañana de la chagra propia. Así, la familia se reúne en la cocina alrededor del fuego: en la hornilla (tulpa o fogón), junto a la comida; ese momento permite tomar aire y coger fuerzas para seguir adelante la semana que viene, dice Mónica Jojoa (M. Jojoa 2016).

1.8. El comer

Comer es importante para las personas de la comunidad, es demasiado importante, como dijo en una ocasión Jesús Enríquez “aquí la tarea es comer harto” (Enríquez 2016). En el territorio el clima es frío todo el año, por esta razón se come abundantemente dado que el cuerpo consume buena cantidad de calorías para mantener su temperatura en un nivel adecuado.

Se afirma que desde que se haya comido bien se *está bien*, las personas se *sienten bien* y hay fuerza para trabajar. Para comer se realizan envueltos, tamales, se cocinan papas o cualquier otra preparación, que puede ser de la chagra, o se complementa con alimentos que no son propiamente de la chagra. Genera gusto cosechar, preparar los alimentos y comer de la chagra, porque es con el esfuerzo y el trabajo propio que se logra hacer, para alimentarse y alimentar a la familia.

Los alimentos propios son los más importantes para muchas personas de la comunidad. Se siente felicidad de que la cosecha propia la disfrute la familia, al preferir alimentarse de lo propio que comprar los alimentos. Así lo hace saber Jesús Enríquez “En las grandes urbes es donde no hay nada, las cosechas son lejos, en cambio aquí las tenemos cerca, y nosotros pensamos en recoger nuestra cosecha y en comerla, disfrutarla” (Enríquez 2016).

La comida es tan valorada en el territorio Mocondino que se tiene la costumbre en las reuniones de la comunidad o en las fiestas, después de haber repartido la comida repartir también bolsas para que los alimentos que no se coman —pues se sirve abundantemente— se puedan disfrutar después, compartirlos en casa y no desperdiciarlos. Además, se sirven platos igual de grandes que, una vez empacados, se envían a los invitados que no pudieron asistir.

Por otro lado, el satisfacerse comiendo con abundancia no es sólo para deleite propio y de la familia. Se siente felicidad brindando alimentos con generosidad a las personas que llegan de visita a las casas —además de que por tradición es un deber—. No importa a la hora que lleguen las personas, siempre se les ofrece comida, sea desayuno, media-mañana, almuerzo, media-tarde o cena. Por lo general, como se piensa que pueden llegar personas de visita siempre se prepara más de las porciones necesarias para la familia.

Foto 9



Fuente: Mocondino

Elaboración: María Ruano Jojoa

1.9. Fiestas

En las fiestas tradicionales el maíz ocupa un lugar relevante. Las dos fiestas más importantes que Mocondino celebra son la Pascua el 24 y 25 de diciembre, y la fiesta del Niño de los Santos Reyes (Santo propio de la comunidad). En las dos fiestas el maíz está presente como champús y como chicha (alcohólica y no alcohólica). En estas celebraciones una persona a la que se le denomina *servicial* (palabrero) está encargado de animar la fiesta contando historias y tradiciones de Mocondino, entre lo que relata habla sobre la chagra, el maíz y sus preparaciones.

El cuy con mote guisado y papa es un plato tradicional con maíz que suele estar presente en las festividades mocondinas. El mote, maíz del tipo capia de grano grande y blanco el cual se cocina, y luego se lava con ceniza para quitarle la pluma (afrecho o cascarilla) es importantísimo en la alimentación de la comunidad por su arraigo en las personas. Está presente en todas las festividades, y además en los alimentos habituales, se come sólo (acompañado con alguna bebida), como acompañante de otros platos o como ingrediente de algunas preparaciones.

La chicha es de las bebidas más tradicionales de la región y para muchos andinos es de las más importantes, junto con el champús, aunque por tener la chicha una versión alcohólica tiene mucha más demanda en las festividades. Por ejemplo, Isidro Jojoa cabildante mocondino dice: “es exigible en la fiesta [...] la chicha y el champús, tiene que estar presente el maíz, entonces aquí no hay fiesta sin chicha ni champús” (I. Jojoa 2015).

1.10. Dios

En la mayoría de las conversaciones que se dan en la comunidad se habla sobre siempre ir de la mano de Dios para hacer las cosas, principalmente los cultivos. Las chagras son encomendadas a Él. Se afirma que no se puede hacer nada sin Él, que Dios tiene el control de sus vidas y del territorio, y Él es el que permite que sucedan o no las diversas situaciones de la vida.

En la comunidad se dice que Dios ayuda en todo. Se le agradece el permitir recibir las cosechas y los beneficios de los alimentos. Se afirma que Dios entregó la tierra para que sea disfrutada, cuidada, amada y no destruida. Y no sólo entregó la tierra sino el territorio, es decir, todo el espacio que se mira y se siente...la vida (R. Jojoa 2016).

Continuamente se da gracias a Dios por que ha permitido que la comunidad viva en Mocondino, porque ahí se vive feliz, *sin riquezas pero con la gracia de Dios* opinión popular en la comunidad. Y porque gracias a Dios dio la vida y el saber/hacer para sembrar las chagras y poder alimentarse de ellas.

1.11. Maíz, cultivo y preparaciones: roles y género

En cuanto a lo que se refiere a alimentos, chagra y cultivos las mujeres son las principales, el referente y la autoridad, pues son las que más saben y mejor hacen. Por medio de ellas y gracias a ellas —principalmente— fluyen los cultivos y los alimentos, fluye la vida; pues ellas como dadoras de vida son las que más labores hacen para sostenerla.

Así, es notorio que las mujeres son las que están más involucradas en las chagras. Desde que empiezan los diferentes procesos en los cultivos hasta que terminan están presente especialmente mujeres. Ellas ayudan en la siembra, son las que saben cuándo hay choclo, cuándo hay sarazo y cuándo está maduro, desgranar el maíz (a veces con los hijos), y son ellas las que preparan las innumerables recetas y cocinan.

Es fácil apreciar la autoridad y el saber de la mujer respecto a la chagra y la alimentación en las vivencias de la comunidad. En una ocasión un hombre de la comunidad decía que para saber en qué estado de maduración estaba el maíz había que ir a la chagra coger un maíz y destaparle un poco el capacho (hojas que cubren el maíz) para ver el color y consistencia del grano, al instante fue interrumpido enérgicamente por varias mujeres que lo corrigieron indicando que sólo con observar el capacho de la mazorca —su color, textura— sin destaparlo era posible conocer su estado de maduración. El hombre algo avergonzado guardó silencio.

Principalmente la mujer es la que se hace cargo de las labores de la chagra y el maíz, el hombre cumple un trabajo auxiliar. Las mujeres siembran, recolectan los frutos, cocinan: preparan las comidas, avíos y meriendas, saben las recetas, y se hacen cargo de la alimentación de la familia; además de enseñarles a las hijas todas estas labores. Al irse a dormir dejan ollas con alimentos puestas en la hornilla (o en la estufa) para que al día siguiente estén listas para cocinar y se acuestan pensando en los alimentos que prepararán al otro día. En definitiva las administradoras de los alimentos y de la cocina son las mujeres, son las que se hacen cargo de proveer las preparaciones diarias.

Cuando hay mingas la mujer también desempeña las mismas labores. Y por lo general son ellas las que saben hacer las variadas preparaciones que se pueden realizar

con el maíz. “Yo creo que la que manda ahí [en la chagra y en la cocina] es la mujer” (Cuchala 2016) afirma Aurelina Cuchala.

Si los hombres están trabajando en el campo lejos de su casa, la mujer va a la hora de las comidas con la merienda o el almuerzo (según sea el caso) para su esposo y los amigos que le estén ayudando. El hombre empieza a intervenir en el trabajo pesado, los que requieren más fuerza. Por ejemplo, en las casas donde hay hornilla él se encarga de conseguir la leña y partirla. En la chagra, él pica-afloja la tierra y la voltea preparándola para la siembra, ellos son los que hacen los guachos (surcos) y ayudan a sembrar.

Foto 10



Fuente: Mocondino
Elaboración: Carmen Jojoa

El trabajo de siembra se realiza en pareja, el esposo va abriendo huecos en la tierra de los guachos y la esposa, que viene detrás de él, introduce las semillas en los huecos y las cubre con tierra. En los momentos de cuidar/cultivar la chagra los hombres se encargan de palear, deshierbar y ayudan a recoger la cosecha.

1.12. Aculturación moderna

El pensamiento moderno y la modernización trajeron consigo algunas ideas que cambiaron-trastornaron el pensamiento y el sentir de las personas que vivían en los territorios ancestrales y en el campo. Se empezó a percibir *lo novedoso* como *lo mejor*, lo novedoso desplazó lo propio y lo tradicional por ser la opción moderna, en contraposición a las opciones propias y tradicionales que ahora eran consideradas como *anticuadas* y *retrógradas*. Esto trajo división a las comunidades ancestrales y

campesinas, deterioró la economía del campo, generó desarraigo frente a lo propio, y desarraigo respecto a la tenencia de la tierra y el aprecio por ella.

Dado el distanciamiento que han venido experimentando las nuevas generaciones de la comunidad con respecto a la chagra, por la cantidad de tiempo que invierten en la escuela y la adhesión al modo de vida moderno-civilizado, la agricultura, el maíz y sus alimentos no ocupan un lugar tan importante en sus vidas como lo son para sus padres, abuelos y bisabuelos.

En las generaciones jóvenes de la comunidad hay opiniones diversas sobre el gusto por el maíz y sus preparaciones. Mientras a algunos jóvenes no les gusta y a otros sí, la tendencia es que se alimentan de él sin detenerse a pensar si les gusta o no. Independientemente de que los gustos juveniles estén muy influenciados por la cultura alimentaria de la modernidad, el comer maíz —y el alimentarse de la chagra— está muy arraigado, y por encima de los nuevos gustos la tradición pervive.

Para los adultos el trabajo del campo, el trabajo de la chagra es bueno, piensan que están acostumbrados a él y les gusta. Algunos opinan que deben enseñárselos a sus hijos, formarlos en el trabajo *duro, al sol y al agua*, la paciencia, el esfuerzo, la resistencia, el madrugar. Pero la mayoría consideran que el trabajo de la tierra es muy difícil para los jóvenes prefiriendo enviarlos a estudiar, pues se cree que el camino de la educación (para adquirir un empleo) es más fácil. Buena parte de los padres se esfuerzan trabajando más de lo normal y/o vendiendo sus animales y/o recurriendo a créditos (opción muy utilizada) para pagar la educación de sus hijos.

Al interior de la comunidad existen opiniones de que hay padres *facilistas* y en cierta manera irresponsables que no les enseñan a sus hijos lo duro que es el trabajo de la tierra, puesto que esto les ayuda a que *sienten cabeza* (maduren), se merezcan lo que les brinda su familia y lo valoren.

Para muchos quillasingas seducidos por la modernidad, la vida del campo, de los territorios ancestrales se convirtió en una vida atrasada y empezaron a cambiarla —con muchos esfuerzos— por una vida al estilo ciudadano. Se pasó de ser poseedor y cultivador de la tierra a empleado y consumidor, porque supuestamente eso era progreso, eso significaba *progresar y salir adelante*. Dichas transformaciones-trastornos fueron producto también de la idea de que tener la tierra era poco, vivir en el campo era ser pobre y representaba escasez, cuando en realidad al tener la tierra se tiene todo, opinan miembros de la comunidad.

La seducción de la modernidad difundió la idea de que era mejor opción estudiar y capacitarse para ser empleado luego vender la fuerza vital (abaratada) por un salario que posibilitaba capacidad adquisitiva para insertarse en el consumismo, que trabajar la tierra propia —con esfuerzos como también lo requiere estudiar, conseguir empleo y mantenerlo— propendiendo realmente por una soberanía alimentaria valiosísima que no se consigue siendo empleado.

No obstante, hay jóvenes en Mocondino que manifiestan interés en el trabajo de la chagra y así opten por el camino de la educación formal no desechan la idea de seguir aprendiendo y criando/cuidando la chagra. Algunos, desde niños son llevados por sus padres a cuidar la tierra y criar animales, aprendiendo de su conocimiento y experiencia. Así, desde la infancia les nace afecto y arraigo por su tierra y aun insertos en la educación formal ayudan en los trabajos tradicionales a sus padres en sus ratos libres. De esta manera, obtienen conocimientos y experiencias sobre el cultivo/crianza de la chagra, lo valoran (aprecian, estiman), y piensan transmitir las tradiciones aprendidas a sus hijos. Algunos consideran conservar sus prácticas tradicionales alrededor de la crianza de la chagra aun si se dedican a trabajar en otros oficios —*modernos*—.

También, algunos adultos jóvenes acompañan y ayudan a sus padres ya adultos mayores en las labores de la chagra para estar con ellos, compartir tiempo junto a ellos y aprender sobre el cuidado de la chagra. Por su lado, los mayores consideran que no se pueden perder las prácticas, tradiciones y saberes alrededor del sembrar y el cultivar, aprecian la ayuda de sus hijos y les (re)enseñan. Estos adultos jóvenes a pesar de su aculturación moderna redescubren la importancia de sembrar y cultivar sus propios alimentos, dedicándole tiempo al cultivo/crianza de la chagra no obstante sus trabajos formales se desenvuelvan en labores muy distintas (*modernas*).

2. Cuidado de la tierra y cultivo del maíz: armonía, pervivencia y territorio

Cultivar, cuidar y criar desde una óptica y un sentir de los campos mocondinos vienen siendo palabras similares. Estas prácticas tienen que ver con dar a la tierra, plantas u otros seres los cuidados-labores necesarios para que fructifiquen y crezcan. Y así como la comunidad cuida su tierra la tierra cuida la comunidad brindándole alimentos para su pervivencia.

El cuidado recíproco entre tierra-humanos⁸ se puede ver claramente en la relación de algunas personas ciudadinas con la chagra. Para algunas personas de la comunidad que están en constante contacto con la ciudad sembrar es algo terapéutico. Al parecer el contacto con la tierra libera tensiones y estrés, relaja y hace olvidar cosas negativas. Además consideran que es *bonito* recoger el fruto de la cosecha y sienten mucha motivación de cuidar su chagra. Así suelen ser las experiencias de personas que volviéndose ciudadinas conservan aún la chagra, la cuidan y la cultivan. Se considera que esto tiene que ver con la armonización con la tierra y la naturaleza.

2.1. Cultivo del maíz

El maíz (y la chagra en general) se debe sembrar en el tiempo adecuado, teniendo en cuenta los meses del año y las fases de la luna; en Mocondino no se siembra en cualquier tiempo. Hay ocasiones en las que se siembra sin prestar atención al tiempo y se cosecha sólo capachos,⁹ esto genera que algunas personas afirmen que ya la tierra no da maíz, pero realmente lo que sucede es que no siembran en el tiempo apropiado. Es muy importante los tiempos adecuados para hacer distintas actividades; por ejemplo, las fases de la luna indican cuándo se debe lavar la ropa y cortarse el cabello, entre otras actividades.

“El maíz se da una sola vez al año, se tiene calculados los tiempos en que se va a dar buen maíz, buen choclo, para semana santa por ejemplo está el choclo, para dar juanesca, pan de ayuno, hay muchas utilidades que se le da” (M. Jojoa 2016). En el caso del maíz el tiempo adecuado para la siembra es de julio a octubre. Siete meses después crece el choclo, aproximadamente para la temporada de marzo, abril o mayo.

Ya estando en la época de la siembra de maíz, se escogen las caspas más grandes, gruesas y de abundantes granos; se desgranar hasta la mitad, seleccionando para la siembra los granos más grandes y sanos, los de la punta del maíz no sirven para sembrar porque son pequeños. Hay personas que dicen que también es importante que las caspas que se seleccionan para semilla tengan sus granos alineados verticalmente. Junto con el maíz se siembra el frijol, este se selecciona de la misma manera escogiendo el grano más grande y sano.

⁸ Yendo más a profundidad se encuentra una relación de cuidado recíproco en el triángulo tierra-animales-humanos, pero dicha relación va más allá del objeto de la presente investigación.

⁹ En este sentido capacho se refiere a una mazorca que no produjo grano, se produce sólo la tusa (núcleo del maíz de donde nacen y crecen los granos) cubierta por las hojas, sin grano alguno.

Lo primero que se realiza es la preparación del suelo, se afloja con caballo y reja (sistema de arado tradicional) o a mano con azadón, volteando la tierra o picándola. Luego se realizan los guachos (surcos) sobre los cuales se hacen huecos distanciados por entre un metro a setenta centímetros de distancia entre ellos. Si se siembran habas u ocas se lo hace en huecos al lado del maíz, de manera intercalada: maíz - habas u ocas - maíz - habas u ocas, etc.

De vuelta al tema inicial, hay que saber en qué fase de la luna se siembra, expresan algunos cabildantes. El maíz y el trigo se deben sembrar en luna creciente, mientras que otros (mayoritariamente) advierten que mejor se cosecha el maíz si se siembra en menguante, pues dicen que en creciente la caña crece muy alto consumiéndose los nutrientes y las caspas no se desarrollan bien, mientras que en menguante la caña crece normalmente y la caspa absorbe más nutrientes desarrollándose mejor.

Foto 11



Fuente: Mocondino
Elaboración: Carmen Jojoa

La siembra se hace en pareja, por lo general el esposo y la esposa o entre dos personas. El esposo va adelante haciendo los huecos y la mujer viene detrás con un balde, canasta o jigra (mochila tradicional) en la que carga las semillas depositándolas en los huecos y tapándolos. Se siembran el maíz y el frijol juntos, se echan de 3 a 5 granos de maíz con 2 o 3 fríjoles. Si está lloviendo continuamente en el territorio, el maíz empieza a brotar entre los 12 y 15 días de sembrada la mata abrazada en espiral por la del frijol, si la tierra no está húmeda se demora alrededor de 21 días en emerger.

Al mes y medio de sembrada se deshierba la chagra para quitar la maleza que puede ahogar las matas y no dejarlas crecer. A veces se fumiga para que la babosa y/o el mosco no se coman las hojas de la mata. Cuando hay gusano que se come la semilla no brotan los tallos de la tierra y es necesario realizar resiembra, volver a introducir semillas en los huecos donde comió el gusano para que nazca una planta donde no germinó.

Luego de 3 meses aproximadamente la mata está *maltica* (del quechua malta: mediano) se dice en la comunidad, es decir joven, de mediana altura, entonces se traspala es decir se vuelve a deshierbar y se le arrima tierra. Cuando la mata está grande se colma de tierra, echándole más para hacerle una base firme y que la caña de la mata pueda elevarse (por lo general dos metros) con firmeza sin riesgo de que los fuertes vientos de agosto la tumben.

A los 7 meses se cosechan choclos, frijoles tiernos y habas tiernas, a los 8 meses sarazos y en 10 meses se recoge maíz, frijol y habas maduras. Los días de cosecha vienen acompañados de sentimientos de satisfacción, orgullo, felicidad y tranquilidad porque se reciben alimentos para el sustento de la familia. Y se preparan platos de acuerdo a los frutos que se van recibiendo, a medida que la chagra va ofreciendo alimentos —según los tiempos de cosecha de cada uno—.

A los 11 meses se cortan o se arrancan de raíz las cañas de la mata. El maíz se pone a secar para almacenar la parte que se va a utilizar para preparar los alimentos y para seleccionar el que se va a escoger para semilla.

2.2. Cuidado de la tierra

Para cuidar la tierra se le pone cariño y empeño, de esta manera prospera la chagra. De lo contrario, si no hay buenos sentimientos ni empeño se piensa que no se ha cuidado bien la chagra. En la preparación de la tierra se involucran muchos sentimientos y emociones: compromiso, responsabilidad, esfuerzo, entre otros. En la comunidad se considera que los buenos sentimientos son muy importantes para el cultivo/cuidado del territorio, puesto que el sembrar con cariño hace que se críen buenos frutos. Y una buena carga emocional es indispensable para el trabajo y cuidado de la chagra, porque se requiere bastante trabajo para cultivar, principalmente preparar la tierra donde se va a sembrar.

Toda la familia cuida la chagra, algunos aflojan la tierra, unos hacen los guachos, otros palean, otros juntan la hierba, otros le echan tierra a las matas, otros cocinan. En

cuanto a esto así se expresa Socorro Jojoa: “La familia funciona y hacen la labor, y en la chagra todos vamos parejo [equitativamente], y en la chagra todo se hace” (S. Jojoa 2015). Respecto a la última parte del comentario *en la chagra todo se hace*, Socorro Jojoa se refiere a que la chagra es un centro de actividades cotidianas, allí o a su alrededor/en torno a ella se desarrollan varias labores y acciones familiares.

La tierra también se cansa, necesita alimentarse y descansar. Cuestiones como el monocultivo o sembrar intensivamente sin dejar descansar el suelo hace que pierda fertilidad. Por estas razones una opinión compartida es que hay que variar lo que se siembra y dejar descansar la tierra para que se recupere. Una forma de proveerle cuidado a la tierra es alimentándola naturalmente y dejándola descansar, esto se puede realizar con el mismo maíz. En algunas ocasiones la caña del maíz, después de haberlo cosechado todo, se corta o arranca retirándola de la tierra para picarla en pedacitos y esparcirla por todo el terreno de cultivo, por último se tapa con tierra. Varios meses después de enterrada la caña se ha descompuesto abonando naturalmente la tierra, así, ésta se fortalece y resiste el verano.

Por otro lado, no se está de acuerdo con sembrar semillas transgénicas, se prefieren las semillas propias. Algunos opinan que las semillas transgénicas dañan el suelo y la salud; el gobernador, autoridad ancestral del Cabildo Quillasinga de Mocondino, Silvio Naspirán indica “lo nuestro es sano porque nosotros lo cultivamos de acuerdo a nuestras costumbres” (Naspirán 2015). Entonces, propendiendo por cuidar la salud, la de las semillas y la de la tierra no es de mucho interés sembrar semillas transgénicas en la chagra, ni se quisiera que se siembren en el territorio para que no contaminen las propias.

La comunidad ha aprendido a cuidar las chagras y a sembrar por tradición, porque los padres y los abuelos lo enseñaron a los hijos desde que eran niños. Aunado a que se siente un llamado de la chagra misma, manifestado como provocación a alimentarse de ella y a saborear sus frutos, para cuidarla/cultivarla y conservarla (S. Jojoa 2015).

2.3. Armonía

Entre la comunidad se vive en armonía, la mayoría de las personas se tratan con fraternidad, entre todos se conocen, comparten los frutos de sus chagras y hay paz. Si una persona tiene maíz y otra papa, entonces intercambian, y así siempre tienen

variedad de alimentos sin necesidad de comprar algunos. De esta forma perviven armoniosamente, como amigos, como familia dicen algunos.

Por lo general los vecinos son amigos, se comparten las cosas, se interesan por cómo está el otro. El compartir, la solidaridad, el sentido de minga y el interés por los otros se han heredado de los padres y ancestros, ellos con el ejemplo lo enseñaron, transmitieron que dichas costumbres eran buenas y ahora los descendientes se sienten felices de reproducirlas; como afirma Rosario Jojoa: “nuestros mayores nos han enseñado a trabajar todos por el bien de todos” (R. Jojoa 2016).

El compartir de semillas, frutos y alimentos es una práctica muy usual que refleja la armonía comunitaria. Uno de tantos ejemplos es el caso de Clemencia Jojoa: “a su papi también le mandé una caspita así para que haga la semilla, porque ya me han dado mis hermanos y eso siembro, yo regalo para que hagan la semilla, siempre les he sabido regalar, yo consigo semilla y les regalo” (C. Jojoa 2015). Como lo cuenta doña Clemencia, ella regularmente para la época de siembra comparte semillas, de las propias y de otras que consigue, igual hacen muchas abuelas de la comunidad.

La armonía también se percibe en el hecho de compartir alimentos. En la comunidad siempre se prepara una cantidad de comida que excede las porciones necesarias para la familia. Esto se hace porque por lo general va gente a las casas sea de visita, porque va de paso o por alguna otra razón, y a toda persona que llega a la casa se le brinda alimentos y en cantidades generosas. No importa la hora en que llegue el visitante se invita a entrar a la casa, a que se siente para que descanse y se le alimenta.

Esta costumbre de alimentar y del buen trato con las personas es fruto de la amistad y la buena correspondencia entre los miembros de la comunidad; donde muchos expresan que es *bien bonito* el compartir alimentos porque se piensa siempre en el otro,¹⁰ se piensa en que el otro coma y que esté bien. Además como declara Isidro Jojoa “la tradición de dar [alimentos] no se ha acabado, es una forma de hacer más amena la conversa” (I. Jojoa 2015).

La armonía de la comunidad se evidencia igualmente en la chagra como sitio de encuentro. A la siembra, por ejemplo, se invita a familiares y/o vecinos, a los cuales les tiene afecto y desean que acompañen el proceso del cultivo. La familia se prepara para atender muy bien a las personas que van a ayudar, con una comida bien *reforzadita*

¹⁰ Esto tiene que ver con que se piensa con el corazón, no con el bolsillo ni con la razón económica, como suele suceder en las ciudades donde se prefiere racionar los alimentos sin pensar en el otro.

porque es un momento especial. Cuando ya es tiempo de cosechar se llama a las mismas personas que ayudaron a sembrar y se siente satisfacción de volverse a reunir con ellos, compartir los alimentos y darles *la ración*; para esto se invitan a la casa a comer y se da gracias a Dios por la cosecha, los invitados y los alimentos.

Por otra parte, ese compartir, solidaridad y armonía entre vecinos, amigos o conocidos en la comunidad, permite que cuando no se puede sembrar por los propios medios, porque no se tiene la semilla o hace falta la tierra, se realiza un acuerdo para unirse y sembrar *a medias*: una persona pone una parte y la otra persona coloca la otra parte. Esta es una práctica solidaria tradicional que se utiliza cuando una persona no posee todos los elementos para sembrar (principalmente tierra y semillas): asociarse con otra persona para sembrar en compañía. De igual manera se ayudan para cuidar/cultivar el sembrado y se reparten equitativamente la cosecha.

2.4. Pervivencia y territorio

Como lo ha relatado ya doña Rosario Jojoa: “el territorio en sí es la vida [...] el espacio que nos cobija a nosotros [...] el territorio es el que nos nutre, el que nos alimenta de una u otra forma y a la vez es el territorio el que cuando dejemos de existir nos va a albergar [...] como eso es mi territorio tengo que amarlo, quererlo, respetarlo, defenderlo” (R. Jojoa 2016). Como todo esto es lo que significa el territorio para los quillasingas de Mocondino, se quiere seguir viviendo en él a pesar del tiempo y las dificultades, es decir, se anhela pervivir allí.

La pervivencia quillasinga en mocondino se da por el cultivar. La manera de vivir para mantenerse en el territorio es cultivando: “para eso se siembra, para seguir” (P. Pinza 2016) dice Paulino Pinza. “No se podría acabar [el maíz] se acabaría nuestra vida también” (M. Jojoa 2015), en palabras muy sentidas¹¹ sostienen que si se llegase a acabar el maíz en Mocondino es como si se acabara la vida de la comunidad, puesto que el maíz es como la vida.

El maíz propicia y beneficia la vida en Mocondino sirviendo como sustento de humanos, animales, y de la tierra (cuando se la abona con su caña), y material para algunas labores. El territorio a través de la chagra brinda variedad de alimentos que hace que sus cuidadores/cultivadores permanezcan allí, que vivan en el territorio a través de los tiempos junto con su descendencia.

¹¹ Con profundos sentimientos de apego-arraigo a la tierra.

En esta idea, interesa seguir cultivando lo propio; cuidar, mantener las semillas propias para que no se pierdan. Esto también contribuye a que la comunidad se mantenga en el territorio. Es muy importante que las semillas propias se conserven en el tiempo: “Nuestra semilla la que hemos venido cultivando de siempre, esa pasa de generación en generación” (M. Jojoa 2015) desde los antiguos quillasingas hasta los que con muchos esfuerzos sobreviven hoy. De la cosecha se selecciona el fruto que va a servir de alimento y el mejor se guarda para seguir sembrando, así, perviven el maíz, la chagra y sus cuidadores. Y es que se cuida con celo las semillas propias porque en ocasiones se ha sembrado foráneas y estas no fructifican en la tierra mocondina.

La comunidad continuamente agradece a Dios porque ha permitido permanecer en el territorio y vivir allí con felicidad. En las reflexiones-sentires que habitan la comunidad, se concibe que si se tiene tierra entonces se puede mantener en el territorio, se pervive; porque sea que se cultive o que se le deje crecer hierba para el ganado, con la tierra permanece allí la vida de la comunidad.

3. Soberanía alimentaria. Versatilidad del maíz y sus preparaciones

3.1. Versatilidad del maíz

El maíz es una planta como ninguna otra, tiene muchos usos, diversas funciones, variadas recetas y es ingrediente clave de muchas preparaciones. Como lo expone el actual servicial (palabrero) de la comunidad, Mesías Jojoa: “El maíz ha tenido harto producto [...] tiene harta esencia para sacarle alimentos” (M. Jojoa 2015).

El maíz es utilizado de formas diversas en la comunidad, no sólo es el alimento de las personas sino que además lo es también de los animales. Con los granos que no son para consumo humano —redrojo— se crían gallinas, se le da al ganado, a los cuyes, se hacen sopas para los perros y se alimentan las aves; con las hojas se alimentan también los cuyes y el ganado; las caspas y la caña tierna sirven de alimento para los cerdos y el ganado; con la caña se puede abonar la tierra, la más fuerte se utiliza en la elaboración de cercos.

Antes, los niños se adentraban a la chagra cortaban cañas de maíz tiernas y se las chupaban a manera de golosina, como ahora el mercado tiene mucha oferta de golosinas procesadas no es tan común observar esta práctica. Incluso los niños elaboraban cometas con varillitas que cortaban de la caña del maíz, hoy en día el mercado las ofrece hechas y muy *atractivas*.

Se hace evidente lo útil que es el maíz en los diversos usos que se le puede dar. Es característico de las personas de la comunidad que le saquen el máximo provecho a las cosas, inutilizando/desechando poco y utilizándolas para varios fines. Por ejemplo, con el pelo de choclo —que es medicinal— se hacen *aguas frescas* que sirven como medicina tradicional, las tusas se colocan en el fondo de la olla al cocinar los envueltos para que no se asienten y se mantengan un poco secos cuando están hirviendo, cuando están secas para prender la candela de las hornillas. Cuando no hay escobillones para lavar teteros o frascos de boca angosta, se pueden lavar introduciendo granos de maíz, jabón y agua y agitando vigorosamente el frasco; y si no hay cepillo de ropa se puede utilizar las tusas del maíz para restregar, estas últimas prácticas antes eran más comunes que ahora porque la oferta *moderna* de instrumentos las fue desplazando.

En cuanto a lo alimenticio el maíz se siembra contra viento y marea, así no sea rentable (comercialmente) y sea de los cultivos que más ocupa tierra. Se siembra a toda costa porque es una planta que provee alimento desde que es tierna hasta que madura y *muere*. Ofrece la posibilidad de preparar muchos platos y el hecho de que tenga varios estados comestibles aumenta la cantidad de alimentos que se pueden preparar con él, es fascinante observar y degustar cómo con un mismo fruto se puede alimentar de maneras tan diversas.

Como el maíz es una planta que abastece tanto a humanos como a animales —y es utilizable de muchas maneras— es una planta muy necesaria para las familias quillasingas de Mocondino. De igual manera ocurre con la chagra, muchos de los alimentos que se siembran en la chagra también son medicinales, entonces además de alimentar a la familia se utilizan en la preparación de remedios de medicina tradicional. Tanto la chagra como el maíz abastecen y cuidan de manera diversa e integral las familias de la comunidad.

3.2. Preparaciones y platos del maíz

Las preparaciones de maíz son ancestrales, vienen de mucho tiempo atrás y permanecen hasta nuestros días porque las madres y abuelas alimentan a sus familias con ellas, las enseñan a sus hijas y nietas, a veces también a hijos y nietos. Son muchas las preparaciones de maíz que se pueden realizar en las cocinas de la comunidad, y a pesar de provenir del mismo maíz no son nada parecidas. Mejor lo dice Socorro Jojoa:

Entonces uno si varía la comida en la semana, entonces uno si puede cocinar maíz todos los días lo pudiera cocinar, el lunes sopa de mote, el martes arniada, el miércoles

mazamorra, el jueves puede ser poliada, el viernes puede ser canchape, el sábado puede cocinar un mote y el domingo se puede hacer una chicha pa festejar que pasó toda la semana comiendo maíz, y toda la semana comiendo maíz y ni la sentí (S. Jojoa 2015).

En la misma idea, Mónica Jojoa al relatar su vivencia sobre como el maíz provee la alimentación de la familia cuenta que:

Se molía maíz, y se hacía sopa de maíz, se molía harina de maíz para sopa de harina de maíz, y para variar mi mamá hacia mote, entonces ¿qué comíamos?, al desayuno nos daba mote con café [...] y hacia sopa de mote, y por la noche colada de maíz. El maíz era el que te proveía la alimentación de toda la familia. Hacia arepas, hacia maíz tostado y nos daba en las mañanas para el desayuno (M. Jojoa 2016).

Estas son la variedad de preparaciones, platos e ingredientes que se pueden realizar con el maíz, y que hoy en día se siguen realizando: mote, sopa de mote, guiso de mote, mote en leche, sopa de maíz, sopa de arrancadas, sopa chorriada, poliada (crema de choclo), arniada, ñuta, juanesca, choclo con queso y habas, mazamorra dulce, mazamorra de sal, arepas de choclo, arepas de sarazo, arepas de maíz, alfajores de maíz, tortillas, envueltos, tamales de maíz, tamales de mote, buñuelos de maíz, colada de maíz capia, canchape (colada de sarazo),¹² tostado (maíz capia tostado en poco aceite y sal), harina de maíz, harina de tostado, añejo; y en diciembre, por las fiestas propias, es tradicional en las familias de Mocondino hacer champús y chicha.

Dada la importancia del maíz para la vida de la comunidad, la mayoría de las mujeres de Mocondino hoy en día saben preparar toda la variedad de platos de maíz, conservando la tradición de sus madres y abuelas. Igualmente muchos hombres no se quedan atrás, también saben realizan platos basados en el maíz.

3.3. Soberanía alimentaria de la chagra

Otro de los beneficios del maíz es que tanto crudo, molido, cocinado o en algunas preparaciones (como los envueltos) tiene muy buena durabilidad, cualidad que no poseen otros frutos, preparaciones y productos. El hecho de que el maíz sea tan duradero garantiza que las familias tengan alimentos por periodos de tiempo prolongados.

Como el maíz (maduro y crudo) no se descompone fácilmente, después de que se almacene bien en un lugar seco puede durar un año o más, algunas personas de la comunidad aseguran que puede llegar a durar hasta más de dos años después de que esté bien seco. Esta extensa durabilidad que ofrece el maíz hace posible asegurar el alimento

¹² Muy buena para las señoras que están lactando porque según los saberes tradicionales quillasingas genera en las madres abundancia de leche para alimentar a los bebés.

por muy buen tiempo. Se suele guardar muy bien para que se conserve sano, y de ahí continuamente se provee para preparar diversos alimentos para el consumo de las personas y de los animales.

El maíz como alimento de las familias cumple muy bien su función, el hecho de que se pueda guardar por muy buen tiempo lleva a concluir a algunas personas que desde que haya maíz en la casa que va a durar bastante, siempre va haber alimento, puesto que “[el maíz] sirve como base de alimentación” (I. Jojoa 2015); es el principal alimento de un buen número de los platos cotidianos de las familias de la comunidad. Isidro Jojoa para ilustrar esta bondad del maíz hace una suposición: “uno podría vivir [...] solo del maíz. Es más si usted hace un ejercicio: al maíz no le echa nada, o sea maíz, agua, y con eso podía sobrevivir” (I. Jojoa 2015).

Foto 12



Fuente: Mocondino

Elaboración: Andrés Echeverri

Como dice Mónica Jojoa: “el maíz era el que te proveía la alimentación de toda la familia” (M. Jojoa 2016). Y esto es posible por la pervivencia de la práctica continua de la siembra y conservación de las semillas propias. Mesías Jojoa afirma: “nosotros sembramos las huerticas dejamos ese maíz y él nos mantiene, no hay necesidad de estar cambiando [refiriéndose a cambiar a maíces transgénicos que se suponen son más productivos y resistentes]” (M. Jojoa 2015).

Como la mayoría de las personas en la comunidad *siembran - cosechan - seleccionan la semilla - comen - vuelven a sembrar*, y así infinitamente (en el ciclo de la vida en el territorio) la semilla que ha sido heredada de los padres, abuelos y ancestros, se es cuidadoso de no dejarla contaminar y de no sembrar semillas foráneas y —ahora— transgénicas. Pues las semillas propias son las que han provisto el alimento y ayudado a

mantenerse en el territorio, ya que perviven en el tiempo teniendo larga vida y frutos, proveyendo alimentos desde *siempre*,¹³ hasta hoy y para *siempre*, mientras que las semillas transgénicas producen dos, máximo tres cosechas y luego no fructifican más.

Por otro lado, hablando desde la chagra, se puede cosechar de ella —como se ha dicho— maíz y frijol, pero también: papa, alverja, zanahoria, cebolla, ocas, habas, arracacha, acelga, coles, lechuga, coliflor, brócoli, repollo, espinacas, calabaza, zapallo, remolacha, rábano, ajo, tomate de árbol, mora, uvilla, capulices, chilacuán, fresa, granadilla, reina claudia, cereza, frambuesa, curuba y feijoa, entre otros. Además de las plantas medicinales y aromáticas como: hierbabuena, eucalipto, cedrón, romero, malva olorosa, tomillo, menta, poleo, manzanilla, caléndula, incienso, violeta, variedad de rosas, perejil, cilantro, chilca, lengua de vaca, ortiga, pacunga, borraja, entre otros. Estos son una considerable cantidad de frutos y plantas que la chagra tiene la posibilidad de brindar a quien la cuide, razón por la cual Rosario Jojoa declara “las chagras son la despensa de alimentos para nuestra familia, para nuestra comunidad y en el futuro va a ser despensa para mucha gente” (R. Jojoa 2016).

Esta cantidad de frutos que puede brindar la chagra suple la mayoría del alimento de la familia. Apolonia Jojoa relata que a medida que la chagra va dando sus frutos ellos cosechan y preparan la comida para la familia. Gran parte de los ingredientes de las preparaciones cotidianas provienen de la chagra, como en la chagra hay tanta diversidad de frutos y es tradición preparar los platos con bastantes ingredientes (que en su mayoría provienen de la chagra) la alimentación es nutritiva, sana y diversa.

De la chagra quillasinga se pueden preparar todos los platos ya mencionados y muchos más, esta posibilidad les proporciona a las familias de la comunidad cierta autonomía alimentaria durante considerables periodos de tiempo. Dicha realidad es expresada de la siguiente manera por Francisco Jojoa y Enma Jojoa (respectivamente): “La persona vive de la chagra” (F. Jojoa 2015), “Es bien importante tener una chagra porque de ahí nos mantenemos de ahí comemos, se deja semilla para volver a sembrar. La chagra se puede tener para sustentar la familia, con el maíz se preparan varias comidas” (E. Jojoa 2016).

¹³ Uso la palabra *siempre* en los dos sentidos que la comunidad le da: desde tiempos antiquísimos, y hasta que cese la vida en la comunidad.

Entonces, muchas personas de la comunidad con su tierra, semillas y trabajo, crían y recogen de la chagra alimentos propios y sanos, práctica que aporta a la familia en términos de soberanía alimentaria. En este sentido Luisa Jojoa dice: “Una chagra por ejemplo mantiene, se puede decir, a una familia [...] en el campo no hay necesidad [...] yo tengo mi chagra [...] uno va y cosecha y prepara [...] lo que haya en la chagra y eso es bonito porque no hay necesidad de que uno tenga que ir a comprar” (L. Jojoa 2016).

Foto 13



Fuente: Mocondino

Elaboración: María Ruano Jojoa

Además, con los frutos que se cosechan de la chagra se pueden criar variedad de animales (cuyes, gallinas, pollos, cerdos, conejos, ganado), se sustenta la alimentación de los animales, los cuales generan estiércol que luego va a servir para preparar abono orgánico para nutrir la chagra, así ella se mantiene muy fértil y produce frutos abundantes y grandes. Los animales que se crían en el territorio sirven de alimento ocasional, pero en el caso de las gallinas estas abastecen continuamente de huevos la cocina familiar. Estas relaciones de sostenimiento recíproco entre chagra, humanos y animales propicia soberanía alimentaria.

La soberanía alimentaria también se manifiesta en la sensación de tranquilidad-seguridad que brinda la chagra al tener en ella el alimento que necesita la familia. Esto genera en la comunidad satisfacción y alegría también, pues el hecho de que el sustento alimenticio esté garantizado en los frutos que se cosechan de la chagra asegura que no va a faltar el alimento. La tranquilidad que proporciona los recursos propios para el sostenimiento propio habla de la soberanía que obtiene la comunidad de la chagra, semillas y el trabajo-cultivo.

El trabajo y los cuidados con que se mantiene la chagra propician que esta se desarrolle bien: que tenga plantas grandes que fructifican con abundancia. Así, la chagra le *devuelve* —como se dice en la comunidad— a su cuidador quien con trabajo duro y esfuerzo la sostiene para que ella sostenga la familia (*reciprocidad*). A propósito Cristina Jojoa dice: “siempre tenemos nuestras cosas y a veces no tenemos necesidad de comprarlas entonces es un ahorro para nosotros” (C. Jojoa 2016). La chagra alivia la carga económica de la familia al suplir la mayoría del alimento del hogar, así evita que se compren alimentos que la chagra misma genera.

La chagra se siembra para alimentar la familia y también para darle alimentos de la cosecha a parientes. Como en la chagra se siembran los alimentos propios no hay necesidad de comprarlos, de esta manera, hasta cierto punto no se depende del dinero para la mayoría de alimentos básicos, y varios alimentos nunca hacen falta. Por lo general se tiene abastecimiento de algunos alimentos también porque entre parientes comparten, cuando una familia cosecha le regala de sus frutos a otra familia de parientes y viceversa (*reciprocidad*). Por estas razones la comunidad no se ve en la necesidad de comprar varios de los alimentos básicos para la comida diaria, la chagra se los provee y entre parientes recíprocamente se comparten de su cosecha.

También muchas personas de la comunidad regalan semillas para que sus parientes siembren y puedan obtener ellos mismos alimentos para su hogar sin necesidad de comprarlos.

Los frutos con que la chagra quillasinga abastece la comunidad se utilizan estrictamente para la alimentación. La comunidad —que comparte la opinión de Clemencia Jojoa— deja muy en claro que la chagra se siembra “para comer y no perder la semilla” (C. Jojoa 2015) no con fines comerciales. Al sembrar la chagra siempre se piensa en sembrar para comer y para dar alimentos a familiares, no para vender; así dice María Jovita Jojoa: “hay que sembrar [...] para la casa, para darles a ustedes [la familia] para que tengan, pero es para la comida no es para vender” (M. J. Jojoa 2016).

En el mismo sentido Clemencia Jojoa: “Uno siembra [...] es para alimentar [...] yo no vendo choclo ni nada, alguien que quiera algún chochlito mejor les regalo” (C. Jojoa 2015). La afirmación de Clemencia Jojoa expresa el ánimo de no-lucro y el espíritu de dar-compartir. Varias personas de la comunidad sostienen que no hay que ser ambicioso esperando que salga una cosecha grande para poder vender, que hay que sembrar y dejar que la chagra dé lo que ella quiera dar, no ser ambicioso sino esperar con tranquilidad a que dé sus frutos. Como aconseja Socorro Jojoa: “Siembre para poder

comer no más, si Dios nos da para vender estamos y si no pues tenemos que manifestarnos¹⁴ con lo que haiga no más” (S. Jojoa 2015).

La única situación en la que se vende algo de la cosecha de la chagra es en el caso de la papa. La papa como el resto de frutos de la chagra se siembra para autoabastecerse de alimentos y darle a los parientes, pero a diferencia de los otros frutos necesita abono y plaguicida. Luego de que se toma la provisión de papas para la familia que la sembró, se toma la parte que se regala a los parientes y el resto (si sobra) se vende muy barata (por debajo del precio comercial) para reunir el dinero del abono y el plaguicida.

Foto 14



Fuente: Mocondino

Elaboración: María Ruano Jojoa

Entonces, la chagra para la comunidad es una especie de fuente propia de alimentación. Por sí mismos, con la tierra, las semillas y el trabajo/cuidado se provee de alimentos propios, para la familia y algo para compartir a sus parientes. Se recibe de la chagra por los cuidados brindados alimentos naturales y sanos para beneficio y salud de toda la familia.

Y es que la chagra por sustentar, en su mayoría, la alimentación de la familia hace que en cierta manera no se dependa tanto del dinero para alimentarse. Si se necesita dinero para alimentos es en cantidades mínimas comparado con el necesario para alimentarse en la ciudad. Si se ha hecho necesario el dinero para comprar alimentos ha sido porque por asimilación de rasgos de la vida moderna se ha adquirido la

¹⁴ Es decir, hacer la comida con lo que provea la chagra, seguir adelante sin lamentarse.

costumbre de incluir en el régimen alimenticio alimentos que no provienen de la chagra, que ha sido la que ha provisto la alimentación desde siempre. No obstante la necesidad adquirida de dinero, las chagras se siguen sembrando/cuidando para alimentar la familia, no existe el fin lucrativo de sembrar para vender y obtener dinero.

La chagra contribuye a la soberanía alimentaria de las personas al punto que en algunas ciudades familias de escasos recursos económicos implementan en los pequeños patios de sus casas o en materas, huertas caseras para proveerse de alimentos y reducir costos.

4. Alimentarse de maíz, compartir alimentos, familia

4.1. Alimentarse de maíz

El maíz como alimento de la comunidad se conserva desde tiempos antiguos hasta el día de hoy porque es ingrediente primario de los platos cotidianos. Constituye una necesidad tener el maíz para alimentarse, alimentar la familia, compartir con los parientes y alimentar los animales. En una ocasión manifestó María Jovita Jojoa que no reemplazaba en su chagra el cultivo de maíz por otro fruto por que otro cultivo no le iba dar de comer como lo hacía el maíz.

En la comunidad en una semana se pueden preparar hasta en tres (o más) ocasiones comidas de maíz, es decir, que durante tres (o más) días de una semana las preparaciones alimenticias están basadas en el maíz; y a pesar de que el ingrediente base de los platos es el maíz son preparaciones diferentes. Personas de la comunidad que piensan y sienten que el maíz es muy importante para su alimentación por lo nutritivo y delicioso que les parece, dicen que pudieran comer maíz todos los días de la semana, y como son tan variados los platos que se pueden realizar con él entonces no se cansarían de comerlo a diario.

La tradición y necesidad que siente la comunidad de alimentarse de maíz se mantiene actualmente gracias a que las mujeres de hoy en día saben preparar los diversos alimentos del maíz. Ellas mismas los hacen, desgranar el maíz, lo muelen, hacen harina (si es el caso) y cocinan; prefieren preparar los platos ellas mismas porque dicen que quedan mejor que comprar la comida preparada, critican esto de las personas de la ciudad que prefieren comprar comida hecha que preparar. Las mujeres de la comunidad sostienen que la familia se alimenta de maíz, que ellas mismas preparan las comidas de maíz, porque es el alimento que siempre tienen en casa.

El maíz en estado tierno, *choclito* como se le dice cariñosamente en la comunidad, es muy apetecido, gusta mucho comerlo por lo delicioso que es. Es tan apetecido que personas que ya no tienen chagra toman choclos de chagras ajenas para poder degustarlos con sus familias. Cuando el maíz empieza a madurar se le llama sarazo, en este estado es muy agradable preparar poliada, sopa con la cual se suplen los principales platos del día, y envueltos con queso para las entre-comidas; preparaciones comunes estas entre muchas otras que se pueden realizar.

Ya cuando madura el maíz se realizan variedad de sopas, coladas, harinas, preparaciones para las comidas principales del día y otras para las entre-comidas como las arepas por ejemplo. En estado maduro y bien seco se almacena el maíz, por lo general en el soberado,¹⁵ que va a servir para alimentar la familia y animales por un año o más. En diciembre por tradición se prepara champús y chicha, bebidas muy apetecidas por la comunidad, para las fiestas tradicionales y/o para compartir con familia y amigos en días de diciembre que no necesariamente son los días de las festividades.

Las dos fiestas tradicionales son organizadas cada año por una familia diferente a la cual se le llama *fiesteros*, esta familia obligatoriamente tiene que realizar chicha y champús para brindarles a todos sus invitados. Una fiesta tradicional de Mocondino queda incompleta —y susceptible a fuertes críticas— si no está presente el maíz por medio de la chicha y el champús.

Por otro lado, las personas que ayudan a cosechar maíz y los peones, teniendo o no chagra propia, reciben por parte del dueño de la chagra alimentos de maíz y maíz para que preparen alimentos. La persona que les pide ayuda para trabajar en su chagra, o que los contrata, en el caso de los peones, brinda almuerzo, cena y entre-comidas que tienen maíz y regala ración de maíz para que lleven a sus casas y preparen alimentos para sustento de su familia. Entonces, familias que no tienen donde sembrar terminan alimentándose de maíz gracias a el sentimiento de compartir/dar que pervive en la comunidad.

El alimentarse de maíz es una tradición que pervive junto al maíz en Mocondino a diferencia de otros territorios ancestrales cercanos. En este sentido Mónica Jojoa resaltando el gusto de alimentarse de maíz comenta: “No todo el mundo tiene la dicha de [...] consumir un sancocho [que en Mocondino tiene choclo], una sopa de maíz con habas, con frijoles” (M. Jojoa 2016).

¹⁵ Especie de cielo-falso resistente, seco y fresco donde se almacenan los granos, las semillas, entre otras cosas.

4.2. Compartir alimentos

El sentimiento y la tradición de compartir están muy arraigados en la comunidad. Se genera una sensación de bien-estar cuando se comparten de lo propio, cuando se brindan alimentos a los visitantes y cuando de la chagra se dan frutos a familiares y amigos. En las mentes y corazones no prevalece el egoísmo, el interés personal o el afán de acumulación, más bien se piensa y siente en ser solidario y en compartir con los demás.

Foto 15



Fuente: Mocondino
Elaboración: Andrés Echeverri

Esto tiene que ver con que se piensa con el corazón, no con el bolsillo o con la razón económica (como suele suceder en las ciudades) que prefiere economizar alimentos, racionarlos, para solo gastarlos en el sustento individual sin pensar en el otro. En Mocondino, por el contrario es ameno sentarse a compartir alimentos y conversar, es algo agradable que genera alegría, es la manera de atender a la visita; y es que el hecho de ser visitado es algo muy grato para las personas de la comunidad.

La chagra es un escenario donde se da el compartir y se propicia hacia otros momentos de la vida de la comunidad. Al respecto Francisco Jojoa opina: “la chagra para mí es como una minga y aquí la minga la compartimos” (F. Pinza 2015); con los vecinos y amigos se comparten frutos de la chagra como la papa, el maíz (entre otros) alimentos que son primordiales para el sustento diario de la familia. Cuando llega la época de recoger las cosechas se invita a familiares o amigos a recibir los frutos de la chagra y se comparten con los invitados. Este sentir y manera de pensar ayuda a que muchas personas de la comunidad tengan alimentos y en ocasiones no les falten.

Para las épocas de siembra al igual que en la cosecha se hace en minga, se comparte tanto el trabajo como sus frutos por medio de repartir *la ración*. Lo ideal es que las personas que fueron invitadas a la siembra sean las mismas que vengan a la

cosecha, es satisfactorio para el dueño de la chagra reunirse de nuevo con ellos y volverlos a recibir para compartirles.

Así, el día (o los días) de la cosecha la familia de la chagra se prepara para atender muy bien a las personas que le están ayudando. Desde la mañana se prepara café y entre-comidas para todos los cultivadores y el almuerzo y la cena son especiales, con abundante comida; se invitan a la casa a comer y se agradece a Dios por los alimentos y la cosecha. Al final del día, se les comparte dos *canastadas* de maíz, para que ellos también tengan alimentos. Es importante resaltar que no se da un pago por la ayuda sino que se comparte tiempo con el otro: el *estar* con los amigos, *compartir* una comida especial y alimentos que sirven para el sustento de las personas.¹⁶

En cierta manera, la comunidad vive de una manera diferente el fruto de la chagra y de su trabajo. Mientras en las sociedades modernas se busca —afanosamente— la maximización de las ganancias, en Mocondino las *ganancias*, el fruto del trabajo/crianza y de los cultivos, se comparten generosamente con la familia y con los amigos y/o vecinos que ayudaron-trabajaron en la siembra.

Ayudaron-trabajaron en la siembra porque no han asumido del todo esa relación de interés económico entre empleador—asalariado.¹⁷ Aunque el recibir un beneficio económico está presente en pequeñas medidas entre las motivaciones que llevan a los amigos y/o vecinos a acudir al pedido de ayuda-trabajo del cultivador, todavía la solidaridad, el sentido de minga, son los que guían la decisión de acompañar el trabajo del amigo/vecino cultivador. De igual forma, la solidaridad, el sentido de minga y el compartir la cosecha guían al dueño de la chagra a invitar a sus amigos y/o vecinos a sembrar y cosechar.

Para intentar entender los sentimientos que impulsan a compartir y a dar a las personas de la comunidad, el testimonio de María Apolonia cuando cosecha de su chagra y le lleva a sus parientes nos ilustra al respecto: “Yo sé bajar y les traigo de allá arriba canastada bien grande y ellos se sentían contentos, pero yo me sentía más contenta de verlos a ellos con su canasta y disfrutaban de las cosas” (M. A. Jojoa 2016).

Siguiendo la tradición de dar, semana santa es una época especial donde se acrecienta. Para esta época se da el pan de ayuno, esta tradición consiste en que algunas

¹⁶ En una ocasión una mujer de la comunidad regaló caspas de maíz a otras mujeres, las cuales se sentían muy felices de recibir por la gratitud que se experimenta en el compartir de la comunidad y porque luego podían preparar alimentos en sus casas o sacar semillas para sembrar en sus chagras.

¹⁷ En este punto de la investigación no me refiero a los peones los cuales son contratados por dinero, aunque de igual forma se les comparte alimentos y del fruto de la cosecha.

personas de escasos recursos económicos de la ciudad de Pasto suben a Mocondino y piden casa a casa alimentos, entonces las personas de la comunidad que, por lo general tienen chagra, sacan de lo que han cosechado y con muy buena disposición y generosidad les regalan de sus frutos.

Como para la época de semana santa se cosechan choclos que son muy apetecidos en la comunidad, es muy común que vecinos y/o amigos le pidan a los que de sus chagras los cosechan. Éstos con buena disposición les regalan choclos para que los que no los tienen los disfruten, y para que puedan hacer el tradicional plato *juanesca*, que se come en semana santa principalmente el jueves y viernes santo.

También se evidencia la tradición de la minga, y el sentimiento de compartir y de dar cuando en alguna familia se enferma o muere una persona. Familiares, amigos y vecinos llegan a la casa del difunto (después del entierro) cada noche durante nueve noches —que dura la *novena*—¹⁸ con alimentos (y ayuda-trabajo) para compartir con la familia del duelo y las personas que llegan a rezar. En el caso de los enfermos, estos son visitados por familiares, amigos y vecinos que también llegan brindando alimentos y ayuda-trabajo.

Otros ejemplos de dar, compartir y minguear, se pueden ver en la chagra del Cabildo que tiene la comunidad en el territorio y en el proyecto de recuperación de semillas de maíz. La chagra comunitaria se siembra, cultiva/cuida y cosecha en minga, y sus frutos se comparten entre toda la comunidad. Y en el proyecto de recuperación de semillas de maíz se realizaron varios encuentros donde las personas de la comunidad de muy buen ánimo dieron alimentos, trabajaron-ayudaron, cocinaron para preparar alimentos tradicionales y comerlos juntos, conversando, recordando y reflexionando alrededor del maíz y la chagra.

No sólo se comparte comida preparada, invitaciones a comer y frutos de la chagra, también semillas. Es muy común que entre vecinos y amigos se pidan y regalen semillas, por lo general, porque el vecino o amigo tiene mejor semilla o porque el que pide ha perdido la semilla. Las personas de la comunidad generosamente las regalan para que otros puedan sembrar; algunos consiguen semillas de otros lugares o con personas de la comunidad o familiares y les regalan a otras personas. También entre padres e hijos y hermanos se regalan semillas para que los que las reciben siembren y tengan sus propios alimentos. Es bien importante el dar semillas porque permite que las

¹⁸ Serie de rezos que se le hacen a distintos santos por el alma del difunto.

personas siembren y tengan sus propios alimentos, y como las semillas que se regalan son de las mejores esto hace que en el territorio prevalezcan buenas semillas y por ende se den buenos frutos.

Por otro lado, en la comunidad siempre al preparar las comidas del día se hace más de lo necesario pensando en que familiares, amigos o vecinos pueden llegar de visita y se les debe brindar alimentos. Al respecto dice María Apolonia Jojoa: “Aquí se prepara una olla bien grande y pues se le da a todo el que va llegando” (M. A. Jojoa 2016). Por lo general la comunidad acostumbra a visitar, es muy común que una familia sea visitada varias veces a la semana y por supuesto lo tradicional es hacer seguir al interior de la casa a la visita, ofrecerle asiento para que *descanse* y brindarle alimentos para que se *abrigue* (caliente) —así se dice en Mocondino—.

Por lo general se prepara bastante comida para la familia y para que alcance para las visitas. De igual forma sucede con las entre-comidas, en la mañana se prepara una olla de café grande para ofrecerle a las visitas y *pal que quiera tomar, no es medido*, se dice, haciendo referencia a que no preparan porciones medidas o exactas de alimento si no que hacen en exceso para dar alimentos a los que quieran comer de más y a los que vayan a visitarlos. En Mocondino, en las casas de la comunidad la comida alcanza para todos; cuando al final del día sobra comida, no se desperdicia, como en cada casa hay animales entonces se les da a ellos, o a personas que casa a casa recogen sobras de alimentos para criar cerdos.

En la comunidad se dice que ya se sabe que todos los días llegan personas de visita, por esto se prepara más comida, y que es muy raro que una familia que sea visitada no brinde ningún alimento. La tradición de dar alimentos es tan ancestral y tan vigente como la de dar semillas o frutos de la cosecha, Isidro Jojoa considera que el dar alimentos a la visita “es una forma de hacer más amena la conversa” (I. Jojoa 2015). Por su parte Francisco Pinza piensa que esas tradiciones hacen parte de la vida de la comunidad como minga y como chagra, y que en todo el territorio todo se comparte (F. Pinza 2015).

El compartir alimentos con las visitas, el amigo, el vecino, fortalece los lazos de fraternidad creando armonía entre la comunidad; panorama muy distinto al de la ciudad —como se dice en la comunidad— donde la comida que se prepara se hace por porciones casi exactas para las personas que viven y comen en la casa.

En la ciudad prima el individualismo y, en cierta manera, el egoísmo. La comida no es un bien que hay que compartir generosamente —como en Mocondino—, más bien

parece que se atesorara, porque en algunos casos al interior de la familia en la ciudad se experimentan actitudes individualistas-egoístas con respecto a los alimentos. Para personas ciudadinas, que se han criado con los valores modernos del individualismo y la acumulación, llama la atención cómo, a diferencia de la ciudad, en la comunidad los alimentos se comparten generosamente y con alegría, es notorio el gusto con que las personas comparten sus alimentos a las personas que los visitan, se percibe que es un placer compartir la comida con el que llega.

4.3. Compartir¹⁹ con la familia. El dar y la unidad

Mientras que en la ciudad predomina el darle valor a reservar, tasar, acumular, en la comunidad se valora *el dar*. Por ejemplo, de las cosechas se les da a los parientes los mejores frutos, doña María Apolonia manifiesta que se siente muy alegre que sus parientes vayan a su casa y puedan coger frutos de su chagra, que le genera felicidad que su propia chagra la disfruten sus familiares (M. A. Jojoa 2016). Esto tiene que ver con el darse, el entregarse, el amor y la armonía; no como en las ciudades donde es más importante el reservar, el *guardar para mí*.

Foto 16



Fuente: Mocondino
Elaboración: María Ruano

El que sean compartidos los frutos de la chagra con los parientes y la familia transmite alegría a todos, y genera en su dueño satisfacción cuando le piden que les den más, dado que es indicio de que les gustó. En primer lugar el cultivador de su chagra reparte parte de su cosecha entre sus hermanos y hermanas, y luego les da a sus hijos e hijas, para que todos tengan alimentos y no les falten —opinión que todos comparten—.

También se regalan semillas, entre parientes se obsequian semillas cada uno de sus chagras, y luego cada pariente reparte entre sus hijos, de esta manera se distribuyen

¹⁹ *Compartir* para la comunidad y para la investigación, no sólo significa *destinar lo propio para beneficio de otro y mío*, también significa *estar con el otro, pasar tiempo junto al otro*.

las semillas entre varias familias parientes. De todos los frutos de la chagra se seleccionan los que van a servir de alimento (que también se comparten) y la semilla que se guarda para la próxima siembra, de esta semilla más la que los parientes regalan se reparte entre los hijos con el propósito de que la siembren y puedan obtener sus propios alimentos para su familia sin verse en la necesidad de comprar.

En muchas ocasiones para las siembras y cosechas se encuentra ayuda invitando a los parientes. Se hace minga, uniéndose para realizar los trabajos de preparar la tierra, sembrar y luego recoger la cosecha. De esta manera, se comparte —pasando tiempo juntos— con los parientes y al final del día se les regala una buena ración, pues como los cultivos son buenos generan abundante cosecha. De igual forma, a medida que de la chagra van brotando sus frutos se recogen y se alistan para preparar la comida para compartir con la familia.

Lo mejor de la cosecha se selecciona para semilla y para la alimentación de la familia. Para las personas de la comunidad los mejores frutos de la chagra deben ser también (luego de sacar las semillas) para comerlos en familia. Se escoge lo mejor de la cosecha, se reparten las raciones y el resto se va cocinando cada domingo para compartirlo en la cena con el hogar y la familia extensa que llega de visita ese día.

Todos los domingos de cada semana llegan familiares y parientes a la casa materna y a la hora de la cena y la media-tarde la cocina se convierte en el centro de reunión. La cena del domingo es especial porque es para toda la familia, para estar junto a ellos y compartir. Por lo general las mujeres se hacen cargo de cocinar, y, como dicen las personas de la comunidad, *las madres son las que hacen el milagro de que la comida alcance para todos*, se consideran que las mamás tienen la habilidad de multiplicar los alimentos para que alcancen para todos los reunidos y para enviarles a los que no fueron.

Entonces todos, familiares y parientes se reúnen alrededor del fuego —el calor de la hornilla que convoca— y los alimentos a *compartir*. La hora de la alimentación es considerada como una hora de encuentro, donde se cuenta lo que se ha vivido en la semana, se conversa, se recuerda, se relatan anécdotas, se ríe —camina la tradición oral—, es un momento muy agradable e importante para todos, desde los mayores hasta los pequeños.

Así, alrededor del fuego, en la cocina, se *está* juntos como familia *compartiendo*, conversando. Como dice Aurelina Cuchala: “La cuestión de la hornilla sea de carbón o de leña llama a estar” (Cuchala 2016). La comunidad considera que el fuego, el calor y

los alimentos convocan a los miembros de la familia y parientes a estar juntos y conversar. Estos elementos aportan a la unidad familiar y contribuyen, sumados al afecto y al anhelo de permanecer juntos, a que la familia y sus parientes se mantengan unidos.

Así los miembros de la familia crezcan y conformen familias aparte, cada domingo se regresa a comer y *compartir* con los demás parientes. El comer es bien importante en la comunidad a diferencia de la ciudad, donde priman la realización de otras actividades a la hora de reunirse a *compartir*.²⁰ En Mocondino se encuentra que el comer está por encima de muchas otras actividades de reunión, entre las actividades importantes está trabajar/cuidar la tierra y comer.

Foto 17



Fuente: Mocondino
Elaboración: Andrés Echeverri

Dos mujeres de la comunidad expresan así su sentir y pensar alrededor del reunirse, el *compartir* y el comer en la comunidad, María Alejandra Ruano dice: “Tiene hartos que ver lo de la unidad familiar, porque por lo general acá si es una actividad frecuente que uno se reúna en la familia y es a comer, principalmente es a comer, por un motivo u otro, se reúne a comer, más que paseos más que otras cosas, más que todo a comer” (Ruano Jojoa 2016). Y Mónica Jojoa expresa así el sentir que le genera estar junto a su familia en el territorio: “es una fortuna y una experiencia bonita tener la familia acá, tener [...] donde compartir, donde aprender, donde respirar” (M. Jojoa 2016).

²⁰ Como bailar, reunirse a ingerir licor, ir a bares o a lugares de ocio y entretenimiento: cines, estadios, casinos, billares, etc.

Capítulo tres

Conclusión: amenazas y propuestas, la pervivencia de las tradiciones alrededor del maíz y la chagra

1. Amenazas

1.1. Consumismo, facilismo²¹ y alimentación

Muchas personas de la comunidad consideran que la comercialización de productos-alimentos empacados (de fácil preparación, pastas, enlatados, etc.) están arrebatando las costumbres. Cuestiones como el impacto de lo novedoso, el consumismo y, lo que en la comunidad llaman, el facilismo, todos valores modernos, son materializados en: pastas, granos y/o harinas preparadas, productos-alimentos de fácil preparación, enlatados, etc., amenazan las preparaciones tradicionales induciendo a que no se realicen a diario.

Las nuevas generaciones de mocondinos, mayoritariamente los niños, son muy vulnerables a los atractivos alimentos procesados y empacados que se promocionan en la televisión, que se consumen en la ciudad y que se exhiben en los supermercados. Seducción de lo innovador que fue cambiando-trastornando el sentir y el pensamiento no sólo de niños sino de todos.

Dejó de ser mejor opción lo natural, lo saludable, a cambio de lo nuevo —lo que comen los modernos ciudadanos— sólo por ser nuevo, diferente y atractivo, dejando de lado detrimentos como: los altos costos de obtención, el ingerir productos-alimentos con componentes dañinos para la salud y la pérdida de tradiciones; pues personas de la comunidad reemplazaron alimentos y platos tradicionales y en los jóvenes generaron rechazo a lo tradicional por el deleite de los nuevos.

Efecto de esta innovación y seducción, para algunos, resultó siendo más atractivo los productos-alimentos empacados que son almacenados por semanas y meses en las estanterías de los supermercados que los frutos frescos de la chagra. La atracción de lo moderno ocultó los conservantes y demás químicos que hacen posible el *milagro* de mantener intactas las deslumbrantes propiedades de estos productos-alimentos.

²¹ Hace referencia a preferir preparar platos con pastas, granos y/o harinas preparadas, productos-alimentos de fácil preparación, enlatados, productos instantáneos, productos-alimentos pre-cocidos, etc. que implican facilidad, rapidez y menos esfuerzo en la preparación, en vez de las preparaciones tradicionales que requieren más tiempo y dedicación pero son mucho más saludables.

Estas operaciones configuran una colonización del comer al interior del territorio ancestral Quillasinga de Mocondino. En medio de esta colonización moderna del comer, se les dice a los jóvenes —mediante la televisión, en el colegio, los ciudadanos modernos, todos agentes modernizadores— que los alimentos ancestrales de la chagra como el maíz y la papa son harinas, engordan y son irritantes. De esta manera, la tradición del sembrar-cultivar y alimentarse de lo propio tiene riesgos, con el tiempo y el avance colonizador, de perderse en la comunidad.

En otros casos, el facilismo lleva a que la gente joven prefiera no cocinar sino comprar. Como existen preparaciones tradicionales que se venden listas, la mazamorra por ejemplo, algunos adultos jóvenes por pereza de hacerla —como es tradición— prefieren comprarla hecha. O en vez de hacer una de las sopas tradicionales de la comunidad eligen el camino rápido y fácil de hacer sopa de fideos, por ejemplo. En la comunidad misma se advierte sobre lo dañino para la salud que es esto, porque los productos-alimentos empacados, los productos-alimentos de fácil preparación y las *comidas rápidas* contienen químicos que no son nada saludables.

La influencia por el impacto que causa lo novedoso (los productos-alimentos empacados de la ciudad, que promociona la tv, entre otros) genera cambios culturales en la comunidad. Por la cercanía de Pasto con Mocondino, y como muchos hombres de la comunidad por el empobrecimiento del campo o la falta de tierra se ven en la obligación de buscar trabajo en la ciudad, traen elementos culturales modernos que son asimilados en la comunidad en detrimento de las tradiciones. Entonces, alimentos como el arroz, el pan y las pastas —que parecían más ricos porque eran desconocidos— desplazan los propios y *comodidades* de la ciudad empiezan a ser necesarias en el territorio ancestral. Además, la ausencia del padre por trabajar en la ciudad genera desunión familiar. Estos cambios-trastornos en la cultura propia hacen que se pierda la relación con la chagra y sus alimentos.

Por otro lado, el encanto moderno convenció a muchas personas de que era mejor opción el facilismo de comprar productos-alimentos sin el esfuerzo de cultivarlos, que cultivar alimentos sanos, libres de químicos, que como es natural requieren trabajo/crianza para obtenerlos. El encanto ocultó que para adquirir los novedosos productos-alimentos había que esforzarse igual o más para obtener el dinero con el que luego se compran. Además, se pasa por alto que el trabajo por salario a diferencia del trabajo/crianza de la chagra se hace más en beneficio de otro(s) que en el propio y el de

la familia, pues el pago que se percibe por lo general es injusto, dado que genera más ganancia para el patrón que para el dueño de la abaratada fuerza vital.

El capitalismo, la modernidad, sus modos de vida, difundieron las ideas de que al tener poder adquisitivo se ganaba más estatus, y que lo que se adquiría con dinero era mejor que lo que se cultivaba en la tierra. Poco a poco algunas familias que siempre tuvieron la despensa de alimentos propios en el cultivo, en la tierra, dejaron en parte²² de cultivar por trabajar como asalariados para comprar productos-alimentos empacados de las tiendas o supermercados. Estos productos son comprados con mucho esfuerzo, es decir, el tiempo de dedicación al trabajo y la fuerza vital que una persona empleaba en su propio cultivo, ya no se empleó para eso sino para ganar dinero para poder comprar alimentos, que en unos casos se podían cultivar en la tierra propia y en otros, desplazaron a algunos que se cultivaban (por ejemplo, el arroz desplazó a una variedad de maíz y en parte al mote).

Pensando *vulgarmente* parece que con la colonización moderna del comer se cumple el dicho popular “salió más caro el caldo que los huevos”, pues se fueron eligiendo las opciones alimenticias modernas como mejores opciones cuando estas salían más *caras*, es decir, realmente no eran mejores. Una opción mala y cara —como preferir productos-alimentos empacados en vez de naturales y sanos de la chagra— resultó siendo más atractiva que lo tradicional, y ¿cómo es que llega a verse atractivo y *bueno* algo que es en esencia perjudicial, malo para la salud?, gracias al mejor, más eficaz y peligroso instrumento del orden moderno y su colonización, la publicidad. Y no sólo la publicidad pagada por las empresas en los medios, sino también su efecto, el *valor de uso* creado de los productos-alimentos empacados y el voz a voz de las personas que los promocionan (muchas veces sin saberlo).

1.2. Tecnología, modernización y aculturación

Comodidades modernas tecnológicas roban los espacios familiares para conversar, para la transmisión de saberes ancestrales. Hoy en día, dicen algunos padres de la comunidad, los hijos no quieren escuchar a los mayores porque están cautivados por el celular, el computador o la televisión. Padres, cuentan que llaman a sus hijos para enseñarles cuestiones tradicionales de la comunidad, como por ejemplo la preparación de platos propios, y estos los dejan hablando solos porque los aparatos tecnológicos los

²² Dejaron de sembrar algunos cultivos o disminuyeron la cantidad de cultivos sembrados o descuidaron un poco la chagra por trabajar en la ciudad.

atraen quitándoles los valiosos espacios de socialización familiar. En estas situaciones, algunos hijos les responden a sus padres que *en vez de aprender mejor compran*.

La televisión, el celular y la música tienen gran impacto en el detrimento de las tradiciones en los niños y jóvenes de la comunidad. Estos medios transmisores de la cultura de la modernidad influyen las nuevas generaciones a asimilar las *maneras de ser* y las *maneras de hacer* foráneas, inculcan los modos de vida modernos, con mensajes como: *consiga dinero, vístase de esta manera, tenga lujos, aparente ser de esta manera*, etc.

Dichos elementos y valores modernos propenden por una des-valoración y minus-valoración —también— de todo lo que tiene que ver con el territorio que es directamente proporcional a la súper-valoración que se hace de la modernidad y la modernización (tecnología) operada por el impacto de lo novedoso. Dichos elementos y valores modernos no tienen nada que ver con la identidad como comunidad ancestral, su pervivencia y el fortalecimiento de la vida. Pues en últimas está en juego la vida, ya que del territorio dependen los cultivos y del cuidado del territorio depende el agua, de mantener fuerte la identidad y los lazos entre la comunidad y todo lo que compone el territorio (cosas que no se enseñan en la televisión, por ejemplo).

A propósito de los lazos fuertes entre la comunidad y el territorio, últimamente se ha visto fraccionado el cuidado del agua. La mayoría de mocondinos²³ (junto con las comunidades vecinas de Puerres, Dolores y Canchala) hace poco (julio de 2016) entregaron su fuente de agua en concesión a Corponariño, una institución estatal ajena a los intereses de la comunidad ancestral representada en el Cabildo Quillasinga de Mocondino, quienes se oponían a la concesión y optaban porque las fuentes de agua siguieran siendo administradas por la Junta Administradora del Acueducto (J.A.A.), una institución propia constituida por miembros de la comunidad y con intereses comunitarios.

Precisamente la confrontación por cómo administrar el agua evidencia la lucha entre la conservación de lo ancestral, de prácticas ancestrales, representada en el Cabildo, y la administración de recursos y el progreso (empresa) representado en la Junta Administradora Local (J.A.L.). Dos modos de vida en juego y lucha, dos maneras de asumir y vivir el mundo, lo ancestral o lo moderno.

²³ En esta parte al hablar de mocondinos hago referencia a los habitantes del territorio que no se consideran indígenas.

El problema de la administración del agua se resolvió optando por la solución moderna que entrega el agua propia a una institución foránea, además de la constitución de una empresa de acueducto, construcción de infraestructura y la instalación de medidores, muy a la manera occidental-capitalista. La comunidad mocondina, de Dolores, de Puerres y de Canchala fue convencida por la J.A.L. y la J.A.A. de que la opción tradicional-ancestral del Cabildo era una opción de *indios que estaban en contra del progreso*. La J.A.A. siendo una institución comunitaria, sin aparentes intereses fuera de los comunitarios y lejos de intereses empresariales, termina estando de acuerdo con la opción moderna-capitalista al parecer porque su dirigente fue *comprado* y siempre ha mantenido una relación clientelista con las instituciones estatales.

Adicional a esto, el desarrollo de proyectos de infraestructura —como este— en el territorio ancestral se realiza en muchas franjas de tierra donde se siembran las chagras. Esto ya ocurrió en una ocasión cuando la construcción de una variante de la carretera Panamericana atravesó el territorio de Mocondino dividiéndolo a la mitad, desapareciendo multitud de chagras de la comunidad y desviando quebradas.

1.3. Dinero, ciudad, desinterés en la tierra

Otra *comodidad*, el dinero al empezar a fluir en mayor cantidad en la comunidad por las personas que van a trabajar a la ciudad, posibilita que se puedan adquirir productos ciudadanos. Esto llama la atención de algunos jóvenes que ahora trabajaban para pedir dinero como retribución además de *la ración* —pues por más que el dinero pueda comprar muchas cosas sigue siendo importante recibir directamente alimentos para la alimentación de la familia—.

Siguiendo el curso modernizante, algunos jóvenes de la comunidad empezaron a necesitar televisión, celular, tablets, moto. Dicen los mayores que a ellos les basta con lo que da la tierra, que las cosas realmente importantes las consiguen en la misma chagra pero que ahora los jóvenes tienen necesidad de muchas cosas foráneas, necesidades creadas por la influencia moderna. Sucede que los jóvenes al estar en contacto continuo con la ciudad adquieren la necesidad de tener cada vez más dinero, aún ayudan a sus padres en las labores de la chagra pero van perdiendo el interés por ella. Por ejemplo relata María Apolonia que en una ocasión trabajando con su joven hija le decía: “vea mis matas que lindas que están” a lo que su hija respondió: “yo matas no más las veo” (M. A. Jojoa 2016), esto evidencia la pérdida de *sensibilidad natural* e interés de los jóvenes en la chagra.

Las múltiples ofertas relacionadas con el consumismo, el facilismo, que ofrece la modernidad y el continuo contacto con la ciudad hacen que los jóvenes empiecen a preferirlos más que su territorio ancestral. Es así como para algunos jóvenes de la comunidad se empieza a des-valorar el campo y sus frutos mientras que se súper-valora la modernidad y los frutos de la modernización.

La des-valoración del campo tiene que ver también con la pérdida de los espacios de transmisión de conocimientos ancestrales por las razones mencionadas anteriormente, entre otras. Los abuelos enseñaron a los padres, pero últimamente se observa que algunos padres no les enseñan a sus hijos sobre la chagra, las semillas, el cuidado de la tierra; dicho suceso ocasiona que en los niños no se cree la *sensibilidad natural* y el interés por su campo y por conservar lo propio.

1.4. Educación y aculturación

La opinión de algunos padres *modernos* de la comunidad de que el *trabajo del campo es duro, que es mejor el estudio* y el hecho de que no les enseñen a los hijos llevándoselos a trabajar (situación que tiempos atrás creó el afecto, la *sensibilidad* y el arraigo entre los quillasingas y su territorio) más la pereza que les da a los jóvenes trabajar la tierra, han configurado un clima de desarraigo, desafecto y desinterés por el territorio y sus cultivos. De paso se pierde de vista el enorme beneficio en términos de soberanía alimentaria que ofrece el tener una chagra y cuidarla.

Es una opinión algo común en la comunidad lo que manifiesta doña Enma Jojoa: “Para las generaciones nuevas ya es como duro porque ellos no trabajan duro, ellos más es el estudio y pues yo quiero para él [su hijo] el estudio porque el campo es duro” (E. Jojoa 2016). En la comunidad hay padres a quienes les da pesar enseñarles a trabajar/criar la tierra a sus hijos, por el esfuerzo natural que requiere dicha labor. Otros progenitores son muy críticos de esta situación, argumentan que este tipo de padres son irresponsables que no piensan en el futuro de sus hijos, que no les hacen experimentar cómo es la vida, el cansancio, trabajar *al sol y al agua*; advierten que los padres que consienten a sus hijos y no les enseñan cómo es el sufrimiento, son padres facilistas que le están haciendo daño.

Este tipo de padres se consideran a sí mismos *alcahuetes*²⁴ con sus hijos; comentan que en el caso de las comidas tradicionales también ceden ante la negativa de algunos hijos para comerlas no exigiéndoles que lo hagan y preparándoles otros

²⁴ Cómplices consentidores, que permiten un daño por mimar a la persona.

alimentos. De esta manera los hijos pierden el interés por los alimentos tradicionales y empiezan a ignorar que pueden tener una alimentación sana sin necesidad de productos que se promocionan en televisión y que son llamativos, pero que en realidad no son nada nutritivos y por el contrario tienen químicos dañinos.

Todo esto también refuerza el desinterés por las labores asociadas a la preparación de alimentos tradicionales, y sumado al facilismo y al inmediatismo de la modernidad, algunos jóvenes, por ejemplo, les da pereza desgranar el maíz, han perdido el valor de la paciencia y la perseverancia que se aprende al desgranar.

Volviendo al tema de la educación, la idea moderna de que es preferible estudiar que trabajar/criar la tierra ha cobrado mucha fuerza en la comunidad, mayoritariamente en los jóvenes. No es que sea preferible trabajar/criar la tierra que estudiar, sino que es importante que en la familia no se pierda la tradición de sembrar la chagra porque ella ofrece el alimento directamente a diferencia del dinero que *alimenta* indirectamente. Además, aunque el dinero puede comprar *casi*²⁵ los mismos alimentos que se cosechan de la chagra la comunidad prefiere los propios porque conocen su procedencia, saben que no usan químicos y saben que los frutos de sus chagras provienen de semillas ancestrales sanas.

Así, la mayoría de los jóvenes de Mocondino hoy en día optan primariamente por estudiar. De igual forma, muchos de sus padres los impulsan a salir del territorio diciéndoles: *bueno estudie y vaya busque su futuro*, opinión generalizada. Casi no se les da la oportunidad de que se queden en el territorio para que aprendan el trabajo/crianza de la tierra y los animales; oportunidad que los mayores tuvieron con más facilidad dado que no había tanto apogeo del estudio como en la actualidad.

Entonces, por la dedicación de los jóvenes al estudio casi no se les enseña los trabajos de la chagra. Sea que estudien en el colegio o en la universidad, muchos jóvenes se ocupan casi todo el día en su estudio lo que les deja sólo un poco de tiempo para la chagra. Y la educación que reciben sea básica o superior no tiene ningún enfoque o componente sobre saber/hacer ancestrales. Dicha situación ocasiona, por ejemplo, que cuando en la comunidad hay charlas de conocimiento tradicional no asista la gente joven y la mayoría de los asistentes sean adultos y mayores.

Es así como la educación al no tener ningún enfoque o componente ancestral sino al contrario es una educación totalmente occidental, ocasiona en los jóvenes un

²⁵ Casi porque, por ejemplo, el choclo que se compra en el mercado es de tierra caliente, no tiene el mismo delicioso sabor que tiene el choclo de Mocondino.

cambio en las costumbres, pierden las tradiciones, hay una ruptura con su cultura por la asimilación de costumbres modernas. Muchas personas de la comunidad reconocen que a pesar de ser una comunidad ancestral la educación no está acorde a las necesidades e intereses del territorio. Se argumenta que las instituciones educativas no están trabajando con el pensamiento y los saberes tradicionales que llevan los niños desde las familias.

Por el contrario, se dice que la educación convencional trastoca el pensamiento e inculca ideas diferentes y en contravía de las propias. Que por esa razón es que los niños a medida que van creciendo pierden el sentido de pertenencia, la sensibilidad, la identidad, y pierden también sus costumbres —que para la comunidad son bellas y sanas— y terminan avergonzándose de ellas.

Es opinión compartida que el Estado y la escuela forman personas con un solo pensamiento, no teniendo en cuenta la diversidad de pensamiento que tiene cada comunidad, cada territorio. Causa preocupación que de seguir formando los niños y jóvenes con la educación occidental a futuro va a haber escasez de alimentos, ya que por la aversión al campo, al trabajo/crianza de la tierra, que genera dicha educación, no va a haber gente en los territorios que trabajen la tierra y que cultiven alimentos no solo para sus propias familias sino también para la comunidad y la región.

En estas tensiones entre los conocimientos occidentales y el saber/hacer ancestral se dan choques también cuando profesionales del agro van al territorio a dictar capacitaciones. Estas personas con sus conocimientos, tecnologías y maneras de hacer contradicen a la comunidad invalidando los saberes, por ejemplo: *no guiarse por la luna para sembrar*. Desconocen las maneras de hacer y los saberes de la comunidad ignorando que han sido legitimadas por su funcionalidad vigente desde el tiempo de los pobladores originarios hasta hoy. De esta forma amenazan las tradiciones desmintiendo y desplazando los saberes y formas de hacer propios por la imposición de los modernos.

1.5. Crecimiento poblacional, urbanización y escasez de tierra

Otra problemática que amenaza la pervivencia de las tradiciones quillasingas en el territorio Mocondino es que actualmente les hace falta tierra a las familias. Como la población cada vez va en aumento en el mismo territorio, algunos padres dividen su tierra entre el número de hijos que tienen para que ellos ahí construyan la casa para su familia. Es así como la tierra destinada para sembrar la chagra se termina convirtiendo en lotes de construcción para cuando los hijos se independizan.

Por esta razón familias enteras ya no pueden sembrar, donde antes tenían sus chagras hoy en día son casas. Como crece la población: se tienen hijos a los cuales se les debe dar herencia cuando se independizan y lo más valioso que tienen las familias es su tierra, esta se reparte, se acaba, con ella se acaban las chagras, no hay donde sembrar y esto conlleva a la pérdida de la soberanía alimentaria, dejando de preparar platos tradicionales y de alimentarse de ellos.

Los hijos de los que heredan la tierra de las chagras en las cuales construyen sus casas ya no tienen la oportunidad de conocer una chagra propia. El fenómeno de urbanización del territorio de las chagras desconecta las nuevas generaciones de las prácticas ancestrales de sembrar-criar-cosechar-alimentarse de la chagra y del saber/hacer que hay en torno a esto. Hay personas, jóvenes y adultos, en Mocondino que conocen las chagras porque miran las de sus vecinos y familiares pero no saben sembrar bien y no tienen todos los conocimientos ancestrales que giran alrededor de la chagra. Dicha problemática es reforzada cuando los trabajos de los padres son diferentes a las labores de la chagra por el mismo problema de la falta de tierra. Esta realidad no es nada alentadora en términos de la pervivencia de las tradiciones y saberes ancestrales.

Por otro lado, la urbanización del territorio quillasinga de Mocondino va de la mano con la expansión de la ciudad, antes el territorio era mucho más extenso mientras que ahora gran parte son barrios del suroriente de Pasto. La parte baja de Mocondino es una zona urbanizada, aunque todavía perviven chagras, muchas han desaparecido por la construcción de casas.

Esto ha ocurrido por la urbanización del territorio ancestral para darlo en heredad a los hijos y por el avance de Pasto que empieza a urbanizar convirtiendo en barrios su periferia, las fronteras con Mocondino. Este fenómeno hace parte —incide y a la vez es producto— de manera considerable en la transformación de la manera de vivir en Mocondino, de lo tradicional-ancestral a lo moderno.

El hecho de que el territorio hoy en día limite con la ciudad junto con el fenómeno de la urbanización, ha propiciado que desde hace más de una década haya servicio de bus urbano que comunica a Pasto con todo el territorio mocondino, situación que ha acrecentado el contacto y la movilidad entre ambos territorios y por ende la aculturación de la población mocondina.

Por otra parte, la urbanización del territorio ancestral tiene que ver también con la pequeña economía de la comunidad. Por ejemplo ha ocurrido que una persona tiene una necesidad económica vende el terreno donde tiene la chagra, por ende no vuelve a

sembrar, y el nuevo dueño construye ahí su casa. De esta manera también se va acabando la tierra de las chagras.

En este sentido, muchas personas de la comunidad piensan que no se debería vender la tierra y menos a gente extraña. Se dice que así se va reduciendo el territorio y que la gente que viene de afuera no tiene el mismo amor y cuidado por el territorio como los que han nacido en Mocondino. También se piensa que hay que conservar el territorio para beneficio de la misma familia y así fortalecer la comunidad.

Ante una imperiosa necesidad de vender la tierra se sugiere que mejor se venda a la misma gente de Mocondino, pero no a personas extrañas. Esto, porque ha sucedido que cuando personas de la comunidad han vendido a gente extraña han generado problemas a sus vecinos. Con los foráneos —o venideros, como algunos les dicen— se pierde la seguridad, la identidad, ellos no se apropian del territorio, no se apropian de los trabajos comunitarios, ni de las mingas, afirman varios miembros de la comunidad.

1.6. Semillas transgénicas

El negocio de la alimentación y la producción de alimentos es un mercado muy rentable y competitivo, las semillas se han convertido en mercancías lucrativas. Lo que ha llevado a que las semillas sean modificadas genéticamente por la tecnología de empresas agroindustriales que buscan modificarlas para que rindan más. Dicha práctica va en contra de las semillas propias que han alimentado a las comunidades ancestrales y por consiguiente en contra de las mismas comunidades.

Así, han aparecido las semillas transgénicas, semillas modificadas en laboratorios para que sean más productivas, se coseche más rápido, no le afecten los cambios de clima ni las plagas. Dichas semillas se venden junto con un paquete de productos químicos (de la misma empresa que vende la semilla) que se le deben aplicar para que funcione bien.

Pero estas semillas también constituyen una amenaza para las semillas propias y sus tradiciones. Líderes de la comunidad piensan que el Estado quiere implementar semillas transgénicas en el campo colombiano para apoyar las agroindustrias que las producen, aprovechándose del desconocimiento que tienen las comunidades sobre el tema, para engañarlos diciéndoles que es mejor opción sembrar semillas transgénicas que las propias (Naspirán 2015). Siendo así, el Estado no protege las comunidades ni sus semillas y tradiciones, sino que por el contrario al querer beneficiar las

agroindustrias y sus intereses comerciales pone en riesgo la pervivencia de las semillas propias y de las comunidades.

Efectivamente los frutos de las semillas transgénicas son más grandes, se cosecha en más cantidad y son más resistentes, y esto es lo primero que le dicen a las personas para inducirlos a que las compren. Pero, además de que estas semillas fructifican así de bien solo una o dos veces (lo que hace que se tenga que comprar nueva semilla con sus correspondientes productos cada vez que se quiera sembrar) las semillas transgénicas vía polinización se mezclan —contaminando— las demás semillas de su género haciéndoles perder su cualidad de ancestrales. Lo que hace que se pierdan variedades de semillas ancestrales y las agroindustrias dueñas de las patentes transgénicas reclamen como suyas las semillas polinizadas por polen transgénico; Isidro Jojoa ve esto como una forma de monopolización del negocio de la alimentación mundial por parte de las agroindustrias (I. Jojoa 2015).

Muchas personas de la comunidad manifiestan preocupación ante el riesgo de que sus semillas ancestrales se mezclen con semillas transgénicas. Dicen que si alguna persona lleva semilla transgénica al territorio y la siembra, se empieza a contaminar las semillas propias, lo cual no se quiere que ocurra, pues lo que se quiere es seguir conservando las semillas ancestrales que son las que han *ayudado* a la pervivencia de la comunidad en el territorio.

A pesar de que hay muchos que expresan querer sus semillas propias se piensa que no falta la persona que diga que quiere una producción muy grande y por esto siembre semilla transgénica. Personas influenciadas por la promesa transgénica de un cultivo sin pérdidas pueden amenazar la integridad de las semillas ancestrales. Las comunidades están siendo engañadas por los que agencian las semillas transgénicas, detrás de la ventaja de la rentabilidad de sembrar estas semillas esconden los riesgos para la salud y el hecho de que para volver a sembrar es necesario comprar un nuevo paquete de semillas y sus productos creando un ciclo eterno de consumo, cuando las comunidades ancestralmente han tenido soberanía con sus semillas propias.

Una persona de la comunidad que al parecer tiene posibilidades de ser influenciado por las promesas de rentabilidad de las semillas transgénicas, manifiesta que si se piensa desde el punto de vista de la rentabilidad tranquilamente se opta por sembrar semilla transgénica, pero si se piensa con el corazón va a tratar de mantener las semillas propias, sembrándolas seleccionando la mejor y volviéndola a sembrar como se ha hecho ancestralmente. Dicha opinión es un indicador del riesgo para la pervivencia

de las semillas ancestrales que representan las semillas transgénicas, el empobrecimiento del campo colombiano y las influencias de los valores y principios del capitalismo.

1.7. Otras amenazas

Desafortunadamente el empobrecimiento del campo colombiano también ha configurado una amenaza para la pervivencia de tradiciones quillasingas en Mocondino. Por un lado, ha hecho que se use la tierra en actividades económicamente rentables como potreros para ganadería o siembra de cultivos lucrativos para poder subsistir. Por otro, muchas personas de la comunidad quieren seguir cultivando de la manera tradicional que han aprendido de sus mayores —y ellos de sus ancestros— pero debido a las constantes situaciones de necesidad económica utilizan abonos químicos para tener mejores y mayores producciones y poder subsistir, económicamente hablando. Aunque lamentan que a causa del abono químico que le aplican a la tierra la terminen dañando.

Asimismo, les sucede a otras personas de la comunidad que aman su tierra, su chagra y sus animales y lamentan que a causa de la necesidad moderna del dinero se vean obligados a dejar de cuidar/cultivar su chagra para dedicarse a labores lucrativas. Esta situación produce deterioro en la pervivencia de las tradiciones, desunión familiar, que no haya tiempo para compartir-conversar-reunirse, al tener que conseguir trabajo en la ciudad el tiempo diario queda consumido por esta actividad.

Por ejemplo, en el caso de la mujer que es la que se hace cargo —principalmente— de la chagra, la cocina y por ende la preparación de los platos tradicionales, al ella entrar al mundo laboral externo, en la ciudad, no puede estar al tanto de la chagra y la cocina lo que provoca discontinuidades en la pervivencia de algunas costumbres: dejan de ser tan cotidianas las preparaciones tradicionales, se descuida la chagra, empieza a haber desunión familiar por ausencia de la esposa-madre, entre otras.

2. Propuestas

A pesar de tantas amenazas que atentan contra la pervivencia de la tradición de cultivar/criar el maíz y la chagra, estos se conservan para la alimentación propia, el mantenimiento de la vida del pueblo Quillasinga, porque es la base de la alimentación.

El cultivo tradicional de maíz y de la chagra, en la comunidad ha pervivido por razones afectivas. El hecho de que el cultivar/criar maíz y la chagra no sea una labor

rentable, no sea una opción lucrativa que aporte al mantenimiento económico de las familias a través de la generación de dinero, nos habla que se ha mantenido por amor. Es el gran cariño que la comunidad le tiene al maíz y a la chagra lo que hace que aún se cuide/cultive, así no sean ni medianamente lucrativos, así —en el caso del maíz— se tenga poca tierra para cultivarlo y él ocupe bastante.

2.1. Frente a las semillas transgénicas

Ante el problema de las semillas transgénicas muchas personas de la comunidad plantean permanecer alertas para evitar que estas semillas lleguen al territorio. Es una opinión general que se va a hablar sobre esto con el resto de personas de la comunidad para estar prevenidos y no dejar que lleguen estas semillas cerca de las chagras. Como siempre se han cultivado/criado las semillas propias y se está a gusto con ellas, entre la comunidad misma se cuidarán de las semillas extranjeras, así como se cuida la naturaleza.

Para esto se piensa en hacer conciencia sobre esta problemática enseñando a todas las personas de la comunidad sobre los riesgos de las semillas transgénicas. Al conocer los problemas que traen estas semillas, informar a los familiares para prevenirlos, e instarlos a que mantengan su chagra sana para así poderse mantener sanos. De esta manera, al socializar esta información se va difundiendo de familia en familia poniendo las personas al tanto para que eviten comprar semillas transgénicas.

Al evitar que se compren y siembren transgénicos de paso se está evitando que las semillas ancestrales se contaminen. Dado lo fácil que es que las semillas propias se puedan contaminar con transgénicos por lo incontrolable que es la polinización, se piensa en oponerse a las personas que se vean tentadas a sembrar transgénicas para que no las compren ni las lleven al territorio, sino que sigan sembrando las semillas propias. Aunque se considera que más que oposición lo que debería movilizar el no optar por semillas transgénicas debería ser la conciencia.

2.2. Conservación y recuperación

Otra propuesta que la comunidad viene llevando a cabo desde los tiempos de sus ancestros es el conservar —hacer pervivir— el cultivo de los frutos propios. Así se han mantenido todos los frutos de la chagra libres de transgénicos y, en su mayoría, de productos químicos que son nocivos para la salud. Para la comunidad es muy importante la conservación de las semillas propias, se tiene un afecto muy arraigado por

ellas, son muy pocas las personas que se dejan ilusionar de las promesas lucrativas de las semillas transgénicas.

Junto con las semillas propias se hacen esfuerzos y se intenta conservar la chagra, el abono orgánico y la tierra. Se reconoce que aunque cuesta trabajo, preparar el abono y la tierra, abonarla y cuidarla, es necesario para la sana pervivencia y para la de la familia y se es consciente de lo dañino que son los químicos y los transgénicos para la salud propia y la del territorio.

Y es que para la comunidad es muy importante seguir conservando las semillas propias y la tradición de sembrar, de tener ese sustento, porque la chagra es como un mercado. Algunos proponen que para conservar las semillas propias el Cabildo entre sus labores debería sembrar, cuidar, cosechar, seleccionar las semillas y compartirlas para que la comunidad las siembre.

Aunque en el territorio Quillasinga de Mocondino se conservan variedades propias de maíz, se emprendió una labor de recuperar unas variedades que se habían perdido. Se recurrió a otros territorios Quillasingas de la región y a mayores de Mocondino que celosamente guardan semillas que la mayoría han perdido. Algunas personas de la comunidad piensan que recuperando las semillas ancestrales extintas —las cuales son muy llamativas porque son maíces de colores no convencionales: rojo, morado, naranja, negro, entre otros— se puede hacer frente a las semillas transgénicas.

Las semillas extintas en Mocondino que se consiguieron se sembraron con la finalidad de recuperarlas, labor que le dio vida a otra idea en pro de la pervivencia de las tradiciones y las semillas: la creación de una chagra de recuperación de semillas. En un principio se habló de que fuera centralizada y la cuidara una familia comprometida con la recuperación de semillas propias; pero luego de repartir variedades de semillas de maíz a cada familia, estas las sembraron juntas lo que llevó a que se extinguieran las variedades porque por la polinización se mezclaron dando lugar a que sobreviviera el maíz más común en el territorio.

En la próxima siembra —un año después— se optó por repartir a cada familia una sola variedad de maíz, así cada familia sembraría y cuidaría una sola variedad para luego de cosecharla y guardar semilla compartirla con otras personas de la comunidad. La finalidad de esta labor es recuperar las semillas de maíz extintas en el territorio y reproducirlas para que más familias las vuelvan a tener, las vuelvan a sembrar y a cuidar.

Otra labor de recuperación planteada, y ejecutada por algunos, es la recuperación de los suelos *cansados*. Hay terrenos que están debilitados porque no los han dejado descansar, es decir, no los han dejado temporadas en reposo sin sembrar o no han sembrado otras semillas en ellos, o sea, los han tenido como monocultivo. Ante esto, unos miembros de la comunidad plantean lo que algunos ya han venido haciendo: con abonos orgánicos que ellos mismos realizan con estiércol de sus cuyes, gallinas, conejos, caña de maíz y otras restantes vegetales de sus chagras recuperar los suelos de sus tierras.

En este sentido, algunas personas de la comunidad manifiestan que no se puede forzar el suelo ni los cultivos, que la naturaleza tiene sus ciclos y se tiene que aprender a respetar esos ciclos. Así como hay épocas de lluvias hay épocas en las que no llueve, entonces se debe de estar en sincronía con los ciclos de la naturaleza. Se debe evitar forzar la chagra de acuerdo al interés propio, más bien elegir el camino de la paciencia que la misma naturaleza enseña. Se piensa que como la tierra sabe y se regula a sí misma, es tan sabia que ella misma se puede regenerar si la espera paciente de su cuidador la deja regenerar.

La labor de recuperar semillas y suelos es una labor que requirió y requiere muchos esfuerzos y trabajos de muchas personas. Esto llevó a varias personas de la comunidad a instar sobre la necesidad de que los padres desde las casas continúen enseñando a sus hijos y familia sobre la importancia de las semillas propias, la chagra y el alimentarse sanamente; además de inculcarles a las nuevas generaciones que el día que ellos sean padres se esfuercen por conservar esas tradiciones quillasingas para que no se pierdan nunca, y se transmitan de generación en generación.

2.3. Educación propia: cocina, chagra y escuela

Frente al problema de la transmisión de conocimientos ancestrales y más específicamente de la educación de la comunidad, algunas personas plantean lo bueno que fuera que el Cabildo tuviera la posibilidad de incidir en la educación de Mocondino. Así, en la institución educativa de Mocondino se implementaría una educación intercultural como una estrategia para que los jóvenes aprendan a conservar el territorio, la chagra, el agua, las semillas, la siembra, el saber/hacer ancestral. De esta manera se conservaría la vida, se aportaría a la pervivencia de los quillasingas de Mocondino; y de paso se fortalece el resguardo, la comunidad y la identidad, configurando una

comunidad más fuerte que pueda luchar contra las influencias de la modernidad y la ciudad.

La chagra y la cocina también son escenarios educativos, escenarios para la transmisión de conocimientos/experiencias ancestrales, y estos escenarios tienen más posibilidades reales de transmitir estos saberes que la implementación de la educación intercultural en Mocondino. En la chagra y la cocina se puede educar (y se educan algunos) a los jóvenes de Mocondino sobre semillas, territorio, sembrar-cuidar-cosechar, preparaciones tradicionales, entre otros muchos temas importantes para la pervivencia quillasinga en el territorio. La chagra y la cocina son espacios para compartir, reunirse, conversar y transmitir los saberes ancestrales que los mayores tienen y deben sacar a flote para beneficio de las nuevas generaciones; pues está en juego no sólo la pervivencia de tradiciones sino la soberanía alimentaria de muchas familias y la pervivencia del pueblo Quillasinga en su territorio.

Foto 18



Fuente: Mocondino

Elaboración: Andrés Echeverri

Los mayores deben de volver a tomar la palabra para guiar y aconsejar las nuevas generaciones: los líderes de la comunidad y los jóvenes que van quedando como cuidadores del territorio. Deben abandonar el lugar al cual los ha rezagado la vida moderna como personas poco *útiles* que generan *costos* en vez de ser *productivos* y no callarse el saber/hacer que han heredado y adquirido por vivir largo tiempo en el territorio.

Con los mayores junto a la chagra y la cocina se configuran espacios importantes para que los jóvenes tengan contacto con la tierra y su cuidado, la siembra, la cocina-hornilla y los alimentos tradicionales. Los jóvenes quillasingas conociendo de primera

mano y haciendo, podrán valorar estos escenarios y sus elementos con los cuales han crecido pero que por la influencia de la modernidad han despreciado. Quizá de esta manera se dan cuenta que la tecnología, la infraestructura, el cemento, son cómodos pero no vitales como lo es el maíz, la chagra, la cocina y el saber/hacer ancestral.

Ante las muchas reflexiones algunas mujeres definieron como propósito empezar a hacerles más preparativos de maíz a los niños para que aprendan y tengan gusto por los alimentos tradicionales. Como cuando son jóvenes es más difícil enseñarles a sembrar y a comer algunos alimentos tradicionales, las mujeres piensan que si desde niños les infunden los principios y valores ancestrales cuando crezcan van a valorarlos.

Estas mujeres dicen que por los medios que sea necesarios a los niños y a los jóvenes se les debe inculcar dichas tradiciones del maíz y la chagra, pues de lo contrario se podría acabar su vida como la han conocido, pues depende en mucho de la chagra. En este sentido Mesías Jojoa propone en cuanto a la crianza de los hijos: “si son unos dositos, pues el uno que se vaya a estudiar y el otro pues que el papá le diga: mijo hay que sembrar en la agricultura el maicito porque habrá para toda la vida” (M. Jojoa 2015).

2.4. Compartir e intercambio de semillas

Otra de las propuestas, y que se lleva a cabo tradicionalmente, es compartir semillas. La propuesta de varias personas de la comunidad es hacer conciencia por sí mismos y concientizar a los vecinos para que se sigan conservando las semillas y compartiéndolas, para que otros también puedan sembrarlas.

El fortalecimiento de las relaciones comunitarias entre el pueblo, las relaciones entre vecinos, también propician un ambiente fraterno adecuado para el intercambio de las semillas propias. Varias personas de la comunidad proponen que no se compren semillas en los almacenes agrícolas porque así se pueden causar daño ellos mismos (y a su chagra), que mejor entre toda la comunidad cada familia seleccione su mejor semilla deje una parte para sembrar e intercambie otra parte.

Con estas formas de solidaridad, intercambio y fraternidad las personas de la comunidad no gastan dinero comprando semillas, evitan adquirir transgénicas y que su chagra y los frutos de sus vecinos se contaminen. Estos valores comunitarios del pueblo que propician el intercambio de las semillas permiten que sigan teniendo circulación las semillas propias en la comunidad, dando la posibilidad de que lleguen a personas que

quizás no las tienen. En últimas, con todo esto se evita que se pierdan y se trabaja por el mantenimiento de las semillas propias.

2.5. Otras propuestas

Dada la importancia del fortalecimiento de las relaciones comunitarias se plantea lo valioso y necesario de empezar un proceso de entrelazamiento entre comunidades quillasingas vecinas.

De otro parte, se habla de trabajar por la consolidación del Resguardo, la tenencia colectiva de la tierra, para blindar el territorio de la comunidad de amenazas que vengan de afuera, como terratenientes que quieran adquirir terrenos de la comunidad, proyectos de minería, expropiación de fuentes de agua y otros intereses comerciales sobre los elementos del territorio (*recursos* para la modernidad).

La consolidación del Resguardo (proceso que está en marcha) puede ayudar a tratar el problema que tiene la comunidad con el crecimiento poblacional que hace que los terrenos para sembrar se pierdan porque se construyen casas. Puesto que si se consolida el territorio colectivo del Resguardo Quillasinga de Mocondino es más fácil tramitar ante el Estado colombiano la adquisición de tierras para el crecimiento y fortalecimiento del territorio ancestral. En este sentido, se propone que los líderes de la comunidad y el gobernador del Cabildo estén más activos, que estén al tanto de las leyes y las acciones políticas que se pueden realizar, sino cada vez la urbanización va subiendo y “qué hacemos los indígenas sin tierra” (M. Jojoa 2015).

Foto 19



Fuente: Mocondino

Elaboración: María Ruano Jojoa

Lista de referencias

- Anónimo. *Cosmovisión Quillasinga*. Nariño, 2013.
- Colectivo Regional. *Mocondino, manojo de historias, saberes y sueños*. Pasto: Alcaldía de Pasto, 2015.
- Estermann, José, y Antonio Peña. *Filosofía andina*. Iquique y Puno: IECTA y CIDSA, 1997.
- Esteva, Gustavo, y Catherine Marielle. *Sin maíz no hay país*. México D.F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, Museo Nacional de Culturas Populares, 2003.
- Grosso, José Luis. «De identidad cultural e interculturalidad a relaciones interculturales. Un aporte a la educación intercultural bilingüe.» San Fernando del Valle de Catamarca, Noviembre de 2016a.
- . «La "comunidad" alterada: cuerpos humanos / no-humanos y políticas de hospitalidad.» Ponencia, IV Congreso de la Asociación Latinoamericana de Antropología, Ciudad de México, Octubre de 2015.
- Grosso, José Luis. «La comunidad "alterada": Cuerpos, discursos y relaciones entre seres humanos y no-humanos. Matrices interculturales de la hospitalidad.» *Cuadernos de trabajo "Tejiendo la Pirka"*, 2016b: 18-28.
- Perugache Salas, Jorge Andrés. *Voltear la tierra para despertar la vida: el resurgimiento de los pueblos del Valle de Atriz, en el municipio de Pasto*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2015.
- Restrepo, Roberto. «Educación desde la cosmovisión.» 2010.
- Rodriguez, Germán. *La sabiduría del kóndor. Un ensayo sobre la validez del saber Andino*. Quito: EBI-GTZ, Abya-Yala, DINEIB, 1999.

Entrevistas

- Cuchala, Aurelina, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2016).
- Enríquez, Jesús, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2016).

- Jojoa, Carmen, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2015).
- Jojoa, Clemencia, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2015).
- Jojoa, Cristina, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2016).
- Jojoa, Doris, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2015).
- Jojoa, Enma, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2016).
- Jojoa, Félix, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2015).
- Jojoa, Guillermo, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2016).
- Jojoa, Isidro, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2015).
- Jojoa, Luisa, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2016).
- Jojoa, María Apolonia, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2016).
- Jojoa, María Jovita, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2016).
- Jojoa, Marta, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2015).
- Jojoa, Mesías, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2015).
- Jojoa, Mónica, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2016).
- Jojoa, Rosario, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2016).
- Jojoa, Socorro, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2015).
- Naspirán, Silvio, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2015).

- Pinza, Francisco, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2015).
- Pinza, Paulino, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2016).
- Ruano Jojoa, María Alejandra, entrevista de J. Andrés Echeverri L. *Vivencias y conversaciones Quillasingas*. Mocondino, Nariño, (2016).