

LA PALABRA DULCE Y SABIA DE LA MUJER INDIGENA BORA



IRMA BERTINA TETEYE SILVA

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL

LICENCIATURA EN BIOLOGIA

CERES LA CHORRERA- AMAZONAS

COLOMBIA

2013

LA PALABRA DULCE Y SABIA DE LA MUJER INDIGENA BORA

**Trabajo de grado como requisito parcial para optar al título de
LICENCIADA EN BIOLOGÍA**

**IRMA BERTINA TETEYE SILVA
Pueblo Bora, clan Canangucho**

**DIRECTORA
LEIDY MARCELA BRAVO OSORIO**

**TUTORES TRADICIONALES
FERNANDO GIFICHU KUMIMARIMA Clan Oso Hormiguero
BENITO TETEYE Clan canangucho**

**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL
LICENCIATURA EN BIOLOGIA
CERES LA CHORRERA- AMAZONAS
COLOMBIA
2013**

1. Información General	
Tipo de documento	TRABAJO DE GRADO.
Acceso al documento	BIBLIOTECA CENTRAL UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL, UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL. CERES LA CHORRERA (AMAZONAS)
Título del documento	LA PALABRA DULCE Y SABIA DE LA MUJER INDIGENA BORA.
Autor(es)	TETEYE SILVA, IRMA BERTINA
Director	BRAVO OSORIO, LEIDY MARCELA
Publicación	LA CHORRERA, AMAZONAS. 2013.
Unidad Patrocinante	UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL Y CERES LA CHORRERA

2. Descripción	
<p>El trabajo, se realizó dentro del pueblo Bora de La Chorrera, con la palabra de orientación de los Anciano Fernando Gifichiu (clan oso) y Benito Teteye (clan Canangucho) y los jefes de clan, Jimmy Gifichiu (clan oso), y, Marfilio Teteye (clan canangucho). También se contó con las orientaciones de 7 mujeres Boras: 2 hijas del anciano Fernando Gifichiu- clan oso-, la hermana de Fernando Gifichiu clan oso, una mujer perteneciente al clan garza blanca pequeña, una del clan venado y una mujer Okaina (mujer y dueña de la Maloca del clan oso), una perteneciente al clan sogui- sogui.</p> <p>El trabajo se centra en: Fortalecer los conocimientos tradicionales del Pueblo Bora (La Chorrera-Amazonas) sobre la Pacyóómuwa -yuca dulce-. Se muestra la forma como la etnia Bora, usa y maneja la yuca dulce: la forma como se siembra, se cultiva, se prepara, como se utiliza, para qué se utiliza, que representación desde la cultura tiene la yuca dulce, cuántas clases de yuca dulce hay, el mito que explica su origen, además el estado actual de conocimiento y manejo de esta por parte de las mujeres, ya que desde el lugar social que les corresponde, son las encargadas de enfriar la palabra, de orientar la calma y la toma de decisiones acertadas para la comunidad.</p>	
Palabras Claves	Yuca Dulce, manejo, conocimiento.

3. Fuentes	
<p>En el desarrollo de este trabajo de grado, se consultaron trabajos que abarcan literatura etnográfica, biológica y trabajos de grado. Además de la palabra que desde nuestros abuelos y jefes de clan, orientaron mis conocimientos a propósito de la yuca dulce.</p> <p>Mis fuentes primarios fueron el Anciano Fernando Gifichiu, Benito Teteye y los Jefes de clanes Jimmy Adolfo y Marfilio Teteye, de igual Manera a las mujeres que viven en el territorio Bora: Julia Chaigua (clan venado), Teresa Kuguao (clan sogui-sogui), a Emilia Gifichiu (clan oso), a la dueña de la maloca del clan oso de la etnia Okaina, Rosa Atama, a las 2 hijas del anciano Fernando Gifichiu- Rosa Ismenia, Maria Zoraida, a Jesusa López (clan garza blanca pequeña).</p>	

4. Contenidos

El trabajo hace una presentación general de los contenidos de la propuesta, seguido caracteriza el contexto donde se realiza la investigación y allí ubica el problema. , Objetivos, Justificación, Antecedentes, Referentes conceptuales, diseño metodológico, Resultados , Tendiendo el tejido de nuestro canasto de conocimiento , Bibliografía.

5. Metodología

La investigación realizada es de carácter cualitativo, utilizando técnicas y herramientas del método etnográfico, la descripción, el diario de campo, entrevista semiestructurada, registro visual (fotográfico y manual).

6. Conclusiones

A partir de este trabajo se puede evidenciar el desinterés que tienen los jóvenes, tanto mujeres como hombres, en aprehender nuestros conocimientos, de igual manera una parte de las mujeres tienen un cierto conocimiento de las diferentes manifestaciones culturales que tiene la yuca dulce, pero no la están aplicando en su vida, otras no la tienen y por lo mismo no se sienten acogidas por ser o formar un sentido con ella.

Al recorrer la palabra de conocimiento que orienta este trabajo de grado logré poner en presente los conocimientos asociados a la yuca dulce, por lo menos se pudo notar su importancia para el orden social de nuestras comunidades, las formas de utilizarla tanto como alimento, como para usos medicinales, en los bailes. Diferenciamos las clases de yuca dulce, haciendo claridad de que hay variedades de esta yuca que por su alto nivel de toxicidad no se siembra. Dentro de sus usos medicinales, por ejemplo, cuando le pica a una persona la culebra, se chupa para que el veneno no se apodere rápido de la persona.

Los Boras cuentan con tres tipos de yuca dulce propiamente de la etnia y la preparan de diferentes formas: puro jugo, con almidón, con bolitas de almidón, con piña, ñame, maní, con plátano.

En el transcurso o en momentos del trabajo estuve acompañada por Rubiel Alcibíades Umire, me acompañó en realizar algunas entrevistas a las mujeres, en caso de poder evidenciar la manera como se prepara la yuca dulce ir al sitio de mezclar donde el Anciano Fernando Gifichiu a realizar algunos trabajos en la comunidad, y en algunos casos a redactar la justificación y en la metodología.

Desde luego ya como tal en la redacción o escritura del documento no se ha acercado a pesar de que siempre le tengo en cuenta; por tal motivo creo que sería injusta conmigo y con la comunidad que me colaboró con la información decir que él me ha acompañado en todo el proceso pues porque no es así y con todo respeto que él como mi compañero de trabajo inicialmente le digo que se ha descuidado. Espero que esto no cause incomodidades a su familia a él porque su mamá nos colaboró mucho en el trabajo de campo, solo quiero decirle a ella que esto no es mi culpa como muchas veces hemos

hablado, es el quien no colabora con ponerse juicioso y colaborar en la redacción del documento ya que ella como mamá también le ha dado consejo pero pareciera que no le sirviera para que mejore.

Elaborado por:	IRMA BERTINA TETEYE SILVA		
Revisado por:			
Fecha de elaboración del Resumen:	09	09mm	2013

DEDICATORIA

A Dios por ser mi protector, mi guía, por brindarme la posibilidad de recorrer este camino, de disfrutar esta profesión, por darme fuerza de seguir a cada momento en la cual me sentía sin valor, este logro se lo debo a él.

A mis papás por brindarme la posibilidad de aprender; de los regaños, consejos las cuales ayudaron a que esto sea una realidad, ya que junto hemos vivido momentos de alegría y tristeza durante éste camino, que al final resulta como un gran regalo y lo que más quisieron de mí.

A mis hermanos y familiares que de una u otra manera me han apoyado.
A todas las personas que me han hecho sentir motivación, que con una sonrisa dieron luces a mi vida cuando estaba pasando por malos momentos.

AGRADECIMIENTOS

Primero a Dios por ser guía, mi fuerza espiritual, a todas las personas que me brindaron su apoyo a Profesores, compañeros, ya que son los que nos alegran la vida pues con su amistad y su apoyo se hizo más fácil llegar a la meta.

Al Pueblo Bora, por su acogida y por darme los conocimientos que van escritos en este libro.

En especial a la familia del Anciano Fernando Gifichiu, a Benito Teteye, a Jimmy Gifichiu, a Marfilio Teteye, quienes me enseñaron a entender el mundo desde nuestra cultura, a las mujeres con las cuales entendí y aprendí sobre la yuca dulce, a Emilia Gifichiu, Julia Chaigua, a Rosa Elvira Atama, a Jesusa López, a Teresa Kuguoá, a Rosa Ismenia, a María Zoraida.

A la Escuela de Providencian por brindarme la posibilidad de realizar mi práctica Pedagógica I y II.

A la profesora y tutora de este trabajo: Marcela Bravo, por darme su apoyo cuando más lo necesite, por creer en mí, y enriquecer mi formación como docente de Biología.

A la Universidad Pedagógica Nacional, por llegar hasta La Chorrera y darme la oportunidad de formarme, de enriquecer mis conocimientos, para con eso seguir recorriendo este y otros caminos, porque este es una vía que se abre para brindarle lo mejor de mí a mi familia y a mi pueblo, ya que desde la realización de este trabajo de grado se posibilitó reflexionar frente a las situaciones actuales que se nos presentan y las posibles vías de acción para hacer frente a las dificultades que como comunidad indígena se nos presentan.

TABLA DE CONTENIDO

<u>LISTA DE FOTOS</u>	<u>9</u>
<u>INTRODUCCIÓN</u>	<u>12</u>
<u>1. CONTEXTUALIZACIÓN</u>	<u>14</u>
<u>2. PLANTEAMIENTO Y DELIMITACION DEL PROBLEMA</u>	<u>41</u>
<u>3. OBJETIVOS</u>	<u>45</u>
<u>4. JUSTIFICACIÓN</u>	<u>46</u>
<u>5. ANTECEDENTES</u>	<u>49</u>
<u>6. REFERENTES CONCEPTUALES</u>	<u>51</u>
<u>7. DISEÑO METODOLÓGICO</u>	<u>55</u>
<u>8. RESULTADOS</u>	<u>73</u>
<u>9. TUPIENDO EL TEJIDO DE NUESTRO CANASTO DE CONOCIMIENTO</u>	<u>94</u>
<u>10. BIBLIOGRAFÍA</u>	<u>99</u>
<u>11. ANEXOS</u>	<u>100</u>

LISTA DE FOTOS

Foto 1. Emilia G. mostrando p++caba –jugo de yuca dulce-. Por Teteye, I. 2013.	Pag 1
Foto 2. Casabe de Almidón .Por Teteye, I. 2013	Pag 14
Foto 3. Desfile 23 de Abril. Por Teteye, I.2013	Pag 15
Foto 4. La maloca.	Pag 16
Foto 5 El maguare. Por Teteye I. 2013:	Pag 16
Foto 6. El estantillo. Por Teteye, I. 2013.	Pag 16
Foto 7. Pilón Teteye, I.2012.	Pag 16
Foto 8. Asientos. Por Teteye, I. 2013.	Pag 16
Foto 9. Sitio de mezclar. Por Teteye, I. 2013	Pag 16
Foto 10. Jugo de Yuca dulce. Por Teteye, I. 2013.	Pag 17
Foto 11. Baile Por Teteye, I. 2013.	Pag 17
Foto 12.T Al fondo la maloca y en frente casa Fernando Gifichiu. Por Teteye, I. 2013.	Pag 18
Foto 13. Casa Edmar Gifichiu. Por Teteye, I.2013.	Pag 19
Foto 14. Yariwa. Por Teteye I. 2013	Pag 19
Foto 15. Sindy, preparando la piña y el ñame. Por Teteye I.2013	Pag 20
Foto 16. Maria Z, Rosa A, Fernando G. Por Teteye I.2013	Pag 20
Foto 17. Televisor casa Alejandro T. Por Teteye	Pag 21
Foto 18. Iglesia. Por Teteye, I.2013.	Pag 22
Foto 19.Teteye, I.2013. Maloca R, k. Foto	Pag 24
20.Teteye	
Foto 20. Teteye I. Teresa k. Por Teteye, I.2013.	Pag 24
Foto 21. Casa Jesusa López. Por Teteye, I. 2013.	Pag 24
Foto 22. Teteye, I. 2013.Jesusa López. I 2013. Por Teteye, I 2013.	Pag 24
Foto 23. Julia Chaigua, mostrando yuca dulce.	Pag 24
Foto 24. Maloca clan sogui-sogui. Por Teteye, I.2013	Pag 24
Foto 25. Maloca clan amanecer. Por Teteye, I. 2013.	Pag 26
Foto 26. Rayadora. Por Teteye, I. 2013.	Pag 26
Foto 27. Abuelita Isabel Tepache, no habla castellano .Por Umire, R.2013.	Pag 27
Foto 28. Tostando la fariña en el blandón. Por Teteye, I. 2013. Rosa E.	Pag 31
Foto 29. Satena Llegando a la Chorrera. Chorro. Por Teteye, I. 2013.	Pag 35
Foto 30. Rio Igaraparaná, visto desde la chorrera. Por Teteye, I. 2013.	Pag 35
Foto 31. Radio de comunicación. Por Teteye. 2013.	Pag 36
Foto 32. Escuela. Por Teteye, I. 2013.	Pag 39
Foto 33. Mata frío. Por Teteye, I. 2013.	Pag 43
Foto 34. Boa. Por Teteye I. 2013.	Pag 43

Foto 35. Diario de campo. Por Teteye, I. 2013.	Pag 59
Foto 36. Diario de campo. Por Teteye, I. 2013	Pag 59
Foto 37. Entrevistando a Teresa k. Por Umire, R.2012.	Pag 59
Foto 38. Entrevistando a Julia. Por Umire R. 2012.	Pag 59
Foto 39 caminando a la chagra de Doña Julia. Por Umire, R.2013	Pag 60
Foto 40. Doña Julia explicando cómo se Utiliza la Yuca Dulce. Por Teteye, I.2013	Pag 60
Foto 41. Hoja Yuca Dulce. Por Teteye. 2013	Pag 72
Foto 42. Doña Julia mostrando. Palo Yuca Dulce. Por Teteye, I.2013.	Pag 73
FOTO 43. Rama Yuca Dulce. Por Teteye, I.2013.	Pag 73
Foto 44. Cepa Yuca Dulce. Por Teteye, I. 2013	Pag 74
Foto 45 y 46 Yuca Dulce. Por Teteye, I.2013.	Pag 74
Foto 47. Almidón. Por Teteye, I. 2013.	Pag 84
Foto 48. Jugo de Y.D. hirviendo. Por Teteye, I. 2013.	Pag 84
Foto 49. Emilia G, Echando almidón al agua. Teteye, I. 2013.	Pag 85
Foto 50. Jugo de Y.D agregado almidón. Por Teteye, I. 2013.	Pag 85
Foto 51. Maní, piña, ñame. Por Teteye, I. 2013.	Pag 85
Foto 52. (p++caba). Por Teteye, I. 2013	Pag 85
Foto 53. Plátano raspado. Por Teteye, I. 2013.	Pag 86
Foto 54. (Uuba). Por Teteye, I. 2013.	Pag 86
Foto 55. Puro jugo. Por Teteye, I. 2013.	Pag 86
Foto 56. Jugo Y.D con bolitas de Almidón. Por Teteye, I. 2013.	Pag 86
Foto 57. Emilia G. Probando la espuma. Por Teteye, I. 2013.	Pag 87
Foto 58. Jugo de Y.D Puesto al fogón. Por Irma, T. 2013.	Pag 88
Foto 59 Jugo Y.D.Hirviendo. Por Irma, T. 2013.	Pag 88
Foto 60 Hija (Sindy) ayudando a la mamá (Emilia) a preparar la yuca dulce. Por Irma, T. 2013.	Pag 89
Foto 61. Frase pegada en la sede de AZICATCH. Por Teteye, I. 2013	Pag 97
Foto 62. Frase pegada en la sede de AZICATCH. Por Teteye, I. 2013	Pag 97
Foto 63. Frase pegada en la sede de AZICATCH. Por Teteye, I. 2013	Pag 97

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Sector arriba o vereda san Andrés. Por Teteye, I. 2013.	Pag 16
Figura 2. Sector centro o Providencia. Por Teteye, I. 2013.	Pag 19
Figura 3. Instituciones. Por Teteye I. 2013	Pag 21
Figura 4. Vereda San José. Por Teteye, I. 2013.	Pag22
Figura 5. Vereda Tagua. Por Teteye, I. 2013	Pag 24
Figura 6. Recorrido para llegar al Pueblo Bora. Por Teteye, I. 2013.	Pag 35

ILUSTRACIÓN

Ilustración 1. Diseño metodológico.	Pag 55
-------------------------------------	--------

INTRODUCCIÓN

Este trabajo se organiza y escribe haciendo la metáfora con una culebra, tiene una cabeza que le permite ver hacia dónde va la investigación. En la cabeza desarrollamos los objetivos, la justificación y la contextualización. En el centro están los referentes conceptuales, el diseño metodológico, los antecedentes. Son el peso, el cuerpo del trabajo. En la cola ubicamos los resultados, su análisis y hacer amanecer la palabra, ya que esto es el paso a un nuevo ciclo de vida, apertura a otros conocimientos y acciones, tanto de nuestro pueblo como en diálogo con otros conocimientos, como un aporte para el mundo.

El objetivo general busca fortalecer los conocimientos tradicionales del Pueblo Bora (La Chorrera-Amazonas) sobre la Pacyóómuwa -yuca dulce-. Y para lograr esto, como objetivos específicos se propone:

- ✚ Renovar memoria en los bancos del anciano Fernando Gifichiu¹, Benito Teteye² y de los jefes de clan Jimmy Adolfo Gifichiu³ y Marfilio Teteye⁴, a propósito de la palabra de origen de la Pacyóómuwa -yuca dulce, del despertar del pensamiento que orienta su uso y manejo.
- ✚ Caracterizar las prácticas actuales en torno al uso y manejo de la Pacyóómuwa -yuca dulce, por parte de las mujeres del Pueblo Bora.
- ✚ Hacer que amanezca la palabra en obra.

El trabajo se realizó dentro de la jurisdicción del Pueblo Bora de la zona de La Chorrera, de la Asociación Zonal de Cabildos y Autoridades Tradicionales de la Chorrera- Amazonas (AZICATCH), específicamente con personas que hacen parte y viven dentro de los cabildos Providencia, Providencia Bora y Petany, ya que en estas comunidades se encuentra asentada la gran mayoría de comunidad Bora de esta Zona y del Resguardo Predio Putumayo.

¹ Pertenece al clan iijum+je -oso hormiguero-.

² Pertenece al clan iñeje -Canangucho-.

³ Pertenece al clan iijum+je -oso hormiguero-.

⁴ Pertenece al clan iñeje -Canangucho-.

Surge como parte de la reflexión de la práctica pedagógica en la escuela Santo Domingo de Providencia con los grados cuarto y quinto, durante el año 2011, dichas dinámicas de los estudiantes, motivaron una investigación sobre conocimientos asociados a la yuca dulce, que tiene mucho que ver con el papel de mujer Bora, dentro de la sociedad.

El trabajo corresponde a una investigación de tipo cualitativo y tiene varias preguntas orientadoras:

1. ¿Cuál es la palabra de origen de Pacyóomuwa -yuca dulce-?
2. ¿Anteriormente quienes utilizaban la yuca dulce? ¿Por qué y cómo lo hacían?
3. ¿Desde el origen existe una yuca dulce que nos corresponda a nosotros como pueblo Bora?
4. ¿Cómo nosotros clasificamos la yuca dulce?
5. ¿Qué partes de la yuca dulce sirven para curar? ¿qué clases de enfermedades se pueden curar con esta yuca?
6. ¿Hay algún consejo que se debe tener en cuenta al sembrar, cosechar y consumir la yuca dulce?
7. ¿Quién cuida la yuca dulce y por qué?
8. ¿En la actualidad qué prácticas asociadas a la yuca dulce hay?

Desarrollando estas preguntas se busca que esos conocimientos tomen sentido e importancia para todos los integrantes de la comunidad y para el mundo en general.

Este trabajo le muestra al lector una panorámica de las realidades que presencia el Pueblo Bora en torno a la yuca dulce, a su vez le permite reflexionar posibles caminos para enfrentar dichas situaciones sociales, de igual manera comprender y entender algunos aspectos de nuestra comprensión del mundo y por esa vía de nuestras acciones como pueblo Bora.

1. CONTEXTUALIZACIÓN



Foto 2. Casabe de Almidón.
Por Teteye, I. 2013

El pueblo Úm+j+jte⁵ (ver foto 3), tiene un territorio extenso, se encuentra al margen izquierdo del río Igaraparaná, dentro del corregimiento de La Chorrera Amazonas y hacemos parte de los hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce (Uitotos, Okainas, Muinanes,

Boras) (AZICATCH. 2004). El lugar donde tiene asentamiento la etnia y sus diferentes clanes son: en la comunidad de Providencia,

Providencia Nueva y Petany, por esta razón se realizó el trabajo con integrantes de estos tres cabildos, teniendo en cuenta que en estos tres cabildos se encuentran la mayoría de personas que conforma el Pueblo úm+j+jte de La Chorrera-Amazonas.

Nosotros somos gente de centro porque el creador nos creó en el centro junto con los Uitotos, Nonuya, Okaina, Andoque, nos encontramos entre los ríos Caquetá y Putumayo, en el centro a orillas del río Igaraparaná además tenemos los mismos elementos sagrados que la utilizamos y con las cuales nos identificamos como: la coca el tabaco y la yuca dulce por tal razón nos denominamos los hijos del tabaco la coca y la yuca dulce que pertenecemos a la zona Azicatch. El nombre Bora lo Pusieron los blancos; somos úm+j+jte, o gente con cara de sabiduría, de ver las cosas de una manera real, somos alegres, amigables y buenas personas, nos diferenciamos por eso de las demás etnias, por nuestro idioma, porque comemos casabe de almidón, Y tenemos más clases de bailes que las otras etnias.

⁵ la que se conoce a nivel nacional como Pueblo Bora de La Chorrera, está organizado en los cabildos Ocim, Providencia, Providencia Bora, Petany, Cris y Lago Grande.



Foto 3. Desfile 23 de Abril. Por Teteye, I.2013.

La etnia Bora tiene elementos propios con los cuales expresa, su cosmovisión y cultura, elementos como la maloca⁶ (ver Foto 4) y en la maloca se encuentra el maguare⁷(ver Foto 5), los estantillo (ver foto 6) que son los huesos de nuestro padre, el pilón (ver foto 7) que es pilón de oveta (vida de abundancia) Me majchota cernir, los asientos (ver foto 8). Estos elementos están en el sitio de mezclar⁸ (ver foto 9) o al lugar que la cultura mayoritaria denomina mambadero, aquí se prepara la coca, el ambil, la yuca dulce (ver foto 10), los ritos, los bailes(ver foto 11), las oraciones, esto hace parte de nuestras creencias, de allí nace la explicación a todo nuestro mundo. Ahora ya no se tiene tanto respeto en los bailes porque se mira que toman bebidas alcohólicas...” (Gifichiu F.com. pers).

⁶ Es una madre, porque cuando hablan de baile no van a alimentar a una sola familia si no a cualquiera, sea huérfano, lo que sea, cuando va un paciente viene a la maloca porque una madre como madre tiene que cuidar, es una madre espiritual, la segunda parte es que en ella se recibe la sabiduría, donde se concentra con la parte divina, es vida que cuida a sus hijos, dentro de la maloca se habla del ciudadano de sus hijos, de su pueblo, de su clan (Gifichiu,F. com, pers)

⁷ Elaborado en madera fina, de forma cilíndrica con abertura en la parte interna la cual produce los sonidos, simboliza una pareja, dos abuelos el maguaré el pequeño representa al hombre y su sonido es finito y el grande a la mujer y su sonido es más grueso y cada uno tiene un mazo con la cual se toca, abuela de abundancia.

⁸ Umenuheju, en la noche se mezcla, la coca y el yarumo, el ambil y la sal de monte para concentrar con la parte divina, luego se sienta estos elementos para curar, dialogar, y recibir sabiduría. (Gifichiu, F. com, pers)



Foto 4. La maloca. Por Teteye, I.2013



Foto 5 El maguare. Por Teteye I. 2013:



Foto 6. El estantillo. Por Teteye, I. 2013.



Foto 7. Pilón Teteye, I.2012.



Foto 8. Asientos. Por Teteye, I. 2013.



Foto 9. Sitio de mezclar. Por Teteye, I. 2013



Foto 10. Jugo de Yuca dulce. Por Teteye, I. 2013.



Foto 11. Baile Por Teteye, I. 2013.

La población que habita la zona de La Chorrera, pertenece a los pueblos Uitoto, Bora, Okaina, y Muinane, que tienen una historia y tradición milenaria:

“... La tradición ancestral está expresada en los mitos de origen de la tierra, del hombre y de los otros seres y existencias, que conviven en la naturaleza. Toda la sabiduría fue entregada al primer hombre con el tabaco y en “aire del tabaco” quedó toda la sabiduría del creador para sus hijos. Todo el que hacer individual y colectivo de estos pueblos, gira alrededor de ese poder de la palabra, que debe estar bien monitoreada por los sabedores de estos pueblos y la misión de ellos es transmitir mediante la tradición oral la palabra a las nuevas generaciones. La denominación de *población* para estos pueblos, significa “*gente*”, palabra genérica que se refiere al ser humano, ser pensante, capaz de transformar a partir del cuidado de la palabra de vida, a la cual le fue encomendado con la palabra de gobierno. Somos todos los hijos de tabaco, coca y yuca dulce, encargada a cada pueblo, clan y tótem, para armonizar entre el hombre y su entorno con la palabra de gobierno, así:

- a los Uitoto se encomendó el análisis de la palabra de gobierno,
- a los Boras, con la máscara de sabiduría de gobierno,
- los Okainas, para adornar la palabra de gobierno

- y los Muinanes, para endulzar la palabra de gobierno;
Configurando de esta manera un solo tabaco, como una sola es la palabra, una sola es la palabra de gobierno, uno solo es el pensamiento, una sola es la palabra de autoridad. (AZICATCH, 2004) pg.60.

Los cabildos vecinos Providencia, Providencia Nueva y Petany dentro de su territorio tiene sectores, a la cual se tiene acceso vía fluvial y terrestre.

1. Sector de arriba o vereda San Andrés:

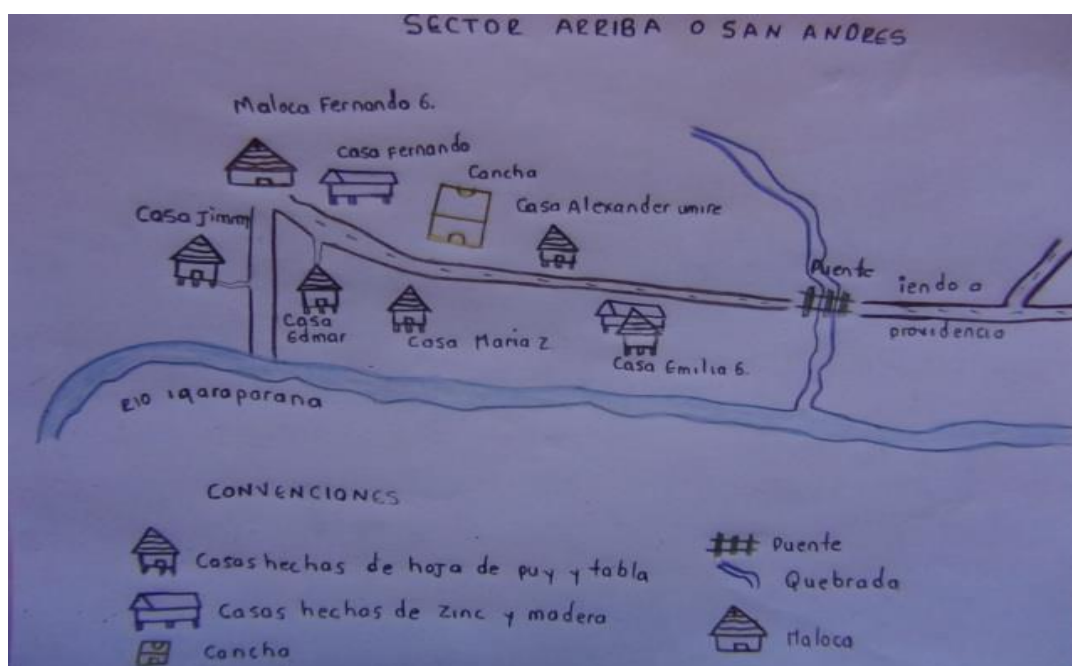


Figura 1. Sector arriba o vereda san Andrés. Por Teteye, I. 2013.



Foto 12.T Al fondo la maloca y en frente casa Fernando Gifichiu. Por Teteye, I. 2013.



Foto 13. Casa Edmar Gifichiu. Por Teteye, I.2013. Foto 14. Yariwa. Por Teteye I. 2013

En este sector vive la familia Gifichiu Atama, tienen una maloca en la que viven sus dueños, don Fernando Gifichiu que lleva su nombre en idioma ijehimu anciano de la etnia Bora, perteneciente al clan oso o ++júmuje y Rosa Elvira Atama, su esposa, de la etnia Okaina. Don Fernando sigue la carrera de – yariwa- que significa garza y –popohé- que quiere decir que se cae.

En este sector viven algunas hijas de Fernando y Rosa: María Zoraida que tiene su pareja de la etnia Uitoto, sus hijos Jimmy Adolfo, hijo mayor y jefe del clan oso, y Edmar que es promotor voluntario de la comunidad de Providencia y hace unos 3 meses pusieron una radio de comunicación en su casa. Estos dos hijos se unieron con mujeres de la etnia Okaina. Además viven sus hijos solteros: Rosa Ismenia, Yajaira y su nieta Juliana.

Estas personas que tienen sus parejas han poblado este sector, sus casas las han hecho de hoja de puy y tabla. Sus hijos solteros viven en la casa que sus padres tienen fuera de la maloca, pero sus padres viven en maloca.

De igual manera está la familia de la hermana de don Fernando: Emilia Gifichiu, etnia Bora, clan oso, ella vive con su esposo Daniel Chaigua perteneciente a la etnia Bora, del clan venado. Ellos tienen dos hijos: Sindy y Dainer. Y sus otros hijos de la etnia Muinane: Alexander y Armando, que han conseguido sus parejas de la etnia Uitoto, de igual manera están poblando el sector y Rubiel que es soltero.

De todos estos integrantes se trabajó con el anciano Fernando y su mujer, Rosa Elvira, y con sus hijos Jimmy, María Zoraida y Rosa Ismenia. Con la señora Emilia Gifichiu y su hija Sindy la cual solo ayudaba a preparar la yuca dulce a su mamá.



Foto 15. Sindy, preparando la piña y el ñame.
Por Teteye I.2013



Foto 16. Maria Z, Rosa A, Fernando G.
Por Teteye I. 2013.

2. Sector Centro o Providencia:

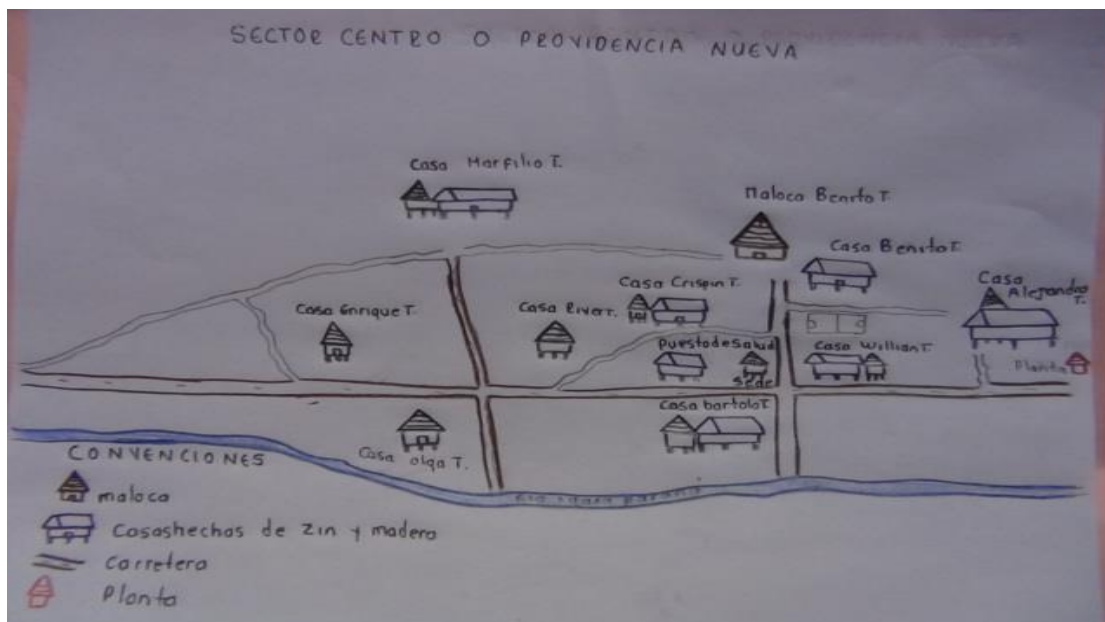


Figura 2. Sector centro o Providencia. Por Teteye, I. 2013.

En este sector vive la gran mayoría de la familia Teteye. Los Teteye son hermanos por parte de papá, puesto que el papá de los Teteye vivía con dos

mujeres (hermanas de sangre). Por eso encontramos que son hermanos, pero de diferente clan: clan gavilán, canangucho y guacamayo rojo, además pertenecen a diferentes cabildos: Petany, Providencia Bora y Providencia nueva.

En este sector hay una maloca, sus dueños son el anciano Benito Teteye (etnia Bora, clan Canangucho) y su esposa, Pilar Botyay (etnia Uitoto), estos tienen su casa donde duermen, a parte de la maloca. Esto implica que cuando se salen del sitio de mezclar, el abuelo se cambia de casa, sin embargo, ellos dos realizan sus trabajos de manera conjunta.

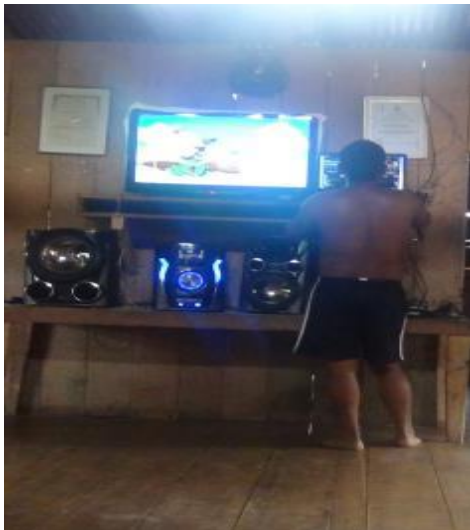


Foto 17. Televisor casa Alejandro T.
Por Teteye, I.2013

Los que integran este sector son personas de la etnia Bora, Uitoto, Muinane, Ticuna y Nonuya. En este sector hay 3 familias que tienen su propia planta eléctrica y su televisor, donde vecinos, sus amigos, van a mirar televisión. En este sector hay una planta eléctrica pública pero no está en funcionamiento desde hace más de 5 años.

Sus habitantes por lo general son católicos, porque de esa manera fueron educados por los misioneros y últimamente por las hermanas Lauritas.

En este sector ahí un lugar que le llaman de las instituciones donde se ubican la escuela, la iglesia que se llama Inmaculada Concepción que se inauguró el año 2012 y donde se han celebrado algunos matrimonios, aunque la gran mayoría, viven en unión libre, nosotros Prohibimos la relación entre hermanos y familiares que tienen una afinidad ya sea del mismo apellido o clan.

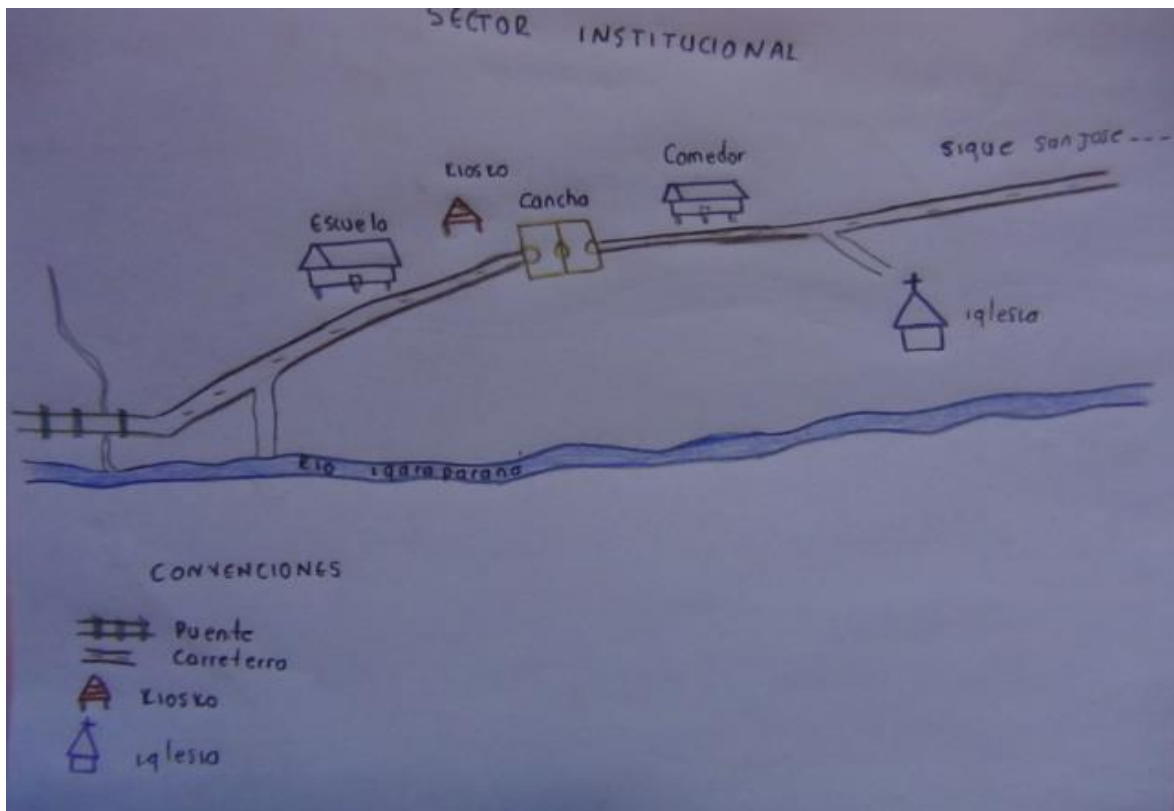


Figura 3. Instituciones. Por Teteye I. 2013.



Foto 18. Iglesia. Por Teteye, I.2013.

3. Sector Bajo

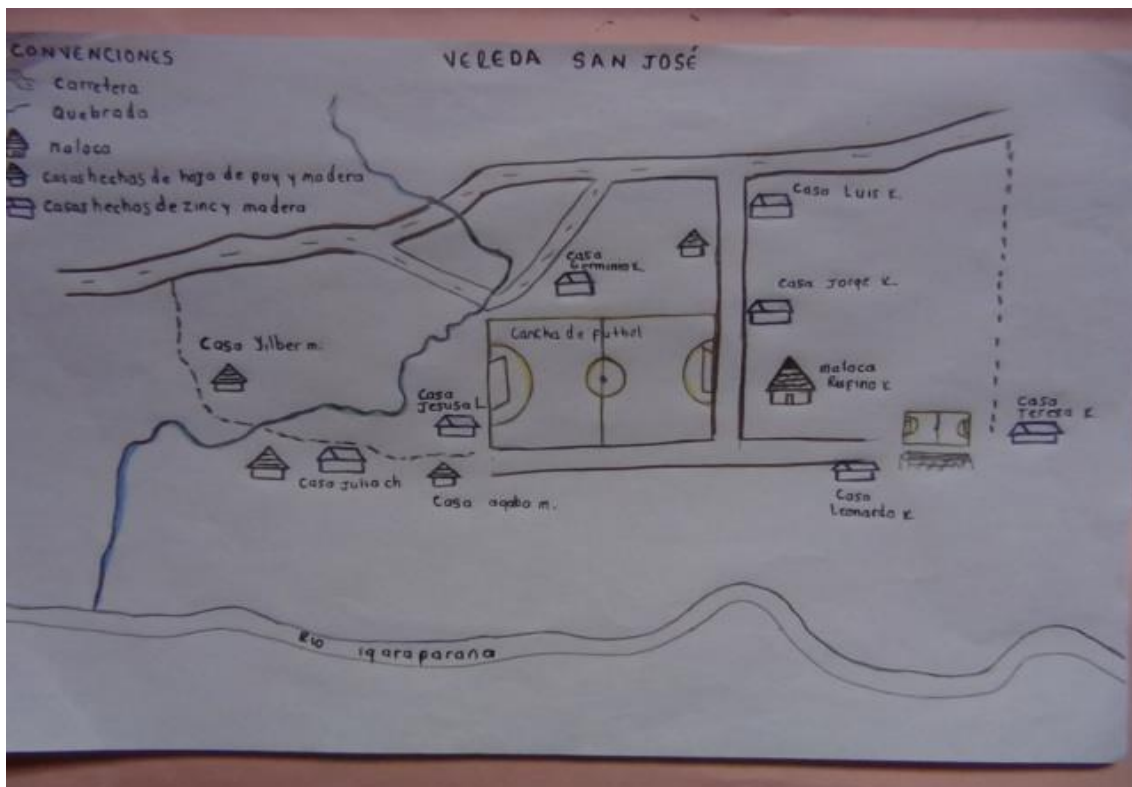


Figura 4. Vereda San José. Por Teteye, I. 2013

Encontramos primero una veredita que se llama San José, en este sector todos pertenecen y son integrantes del cabildo Petany, hay personas de la etnia Bora y Uitoto, allí viven los Kuguao que son del clan Sogui Sogui, ellos tienen su maloca, la utilizan para mambear en la noche o para reuniones del cabildo. Sus dueños años atrás vivían en ella, pero por enfermedad la mujer del dueño de la maloca falleció, después su esposo se pasó a vivir a la casa de su hijo, este se trasladó a vivir a La Chorrera, dejando esta casa.

De este sector se trabajó con la señora Teresa kuguao, Jesusa López y Julia Chaigua.



Foto 19. Casa Teresa k. Por Teteye, I.2013.



Foto 20. Teteye I. Teresa k. Por Teteye, I.2013.



Foto 21. Casa Jesusa López. Por Teteye, I. 2013.



Foto 22. Teteye, I. 2013. Jesusa López. I 2013. Por Teteye, I 2013.



Foto 23. Julia Chaigua, mostrando yuca dulce.
Por Teteye, I.2013



Foto 24. Maloca clan sogui-sogui.
Por Teteye, I. 2013.

Sigue otra vereda, llamada Tagua, se llama así porque queda adentro de la quebrada Tagua, por ahí unos 20m del río Igarapará. También se llega allá por trocha y se demora unos 45 minutos. Allí se encuentra la maloca que es del clan amanecer, pero debido a que su dueño se murió, dejando sola a su esposa, ella tuvo que vivir a lado de una de sus hijas y su yerno.

En este lugar Vivian la familia Teteye Eimenekene, sus hijos, nueras y yernos. Había tres familias, ahora ya dos no viven allí, una se ha ido a vivir a La Chorrera y la otra a Leticia. Ahora hay un solo hijo viviendo allí con su esposa y algunos de sus hijos. A esta maloca no hay quien asuma la responsabilidad como dueño de maloca.

Hay una sola familia, la casa de uno de sus hijos José Fernando, Profesor de la comunidad, en su casa por las noches se mira televisión en vez irse al sitio de mezclar, a la maloca se acercan a veces personas y no hay nadie que los atienda. Esta maloca es más utilizada como cocina para hacer fariña o rayar⁹ yuca, ya no preparan bailes, no hay arreglo de maloca. Ya en caso de la visita del gobernador o cuando se habla de algún asunto urgente, se programa dónde va ser el sitio de mezclar.

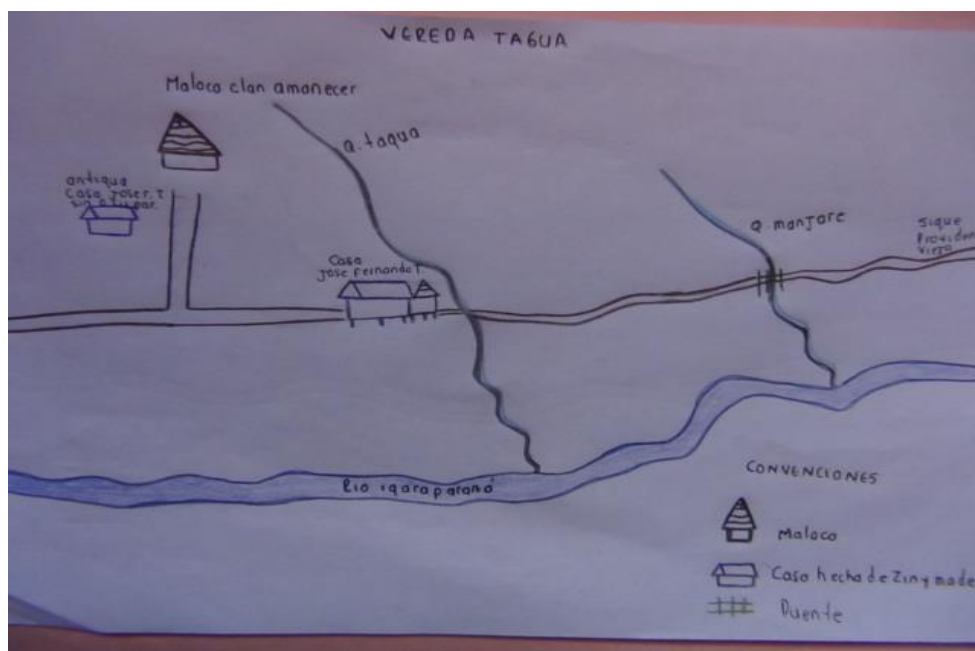


Figura 5. Vereda Tagua. Por Teteye, I. 2013.

⁹ Esta maloca cuenta con una rayadora, que fue comprada con recursos del Ministerio de cultura, en el marco del proyecto de apoyo a las malocas.



Foto 25. Maloca clan amanecer. Por Teteye, I. 2013. Foto 26. Rayadora. Por Teteye, I. 2013.

Tal es el caso, que ahora ya esas malocas que no realizaban bailes en todo un tiempo por si solas, por mantener viva su cultura, ahora son de los recursos que les ofrecen diferentes instituciones si quieren realizar bailes. Ponen a trabajar a la gente y después no le reconocen nada de dinero por apoyarles en el trabajo, ya que esa plata cubre todos los gastos. De igual manera esa actitud está creando en la comunidad un cierto desánimo en trabajar de manera colectiva o ser ayudantes de un baile. Podemos decir de igual forma que esta plata que viene como apoyo a las malocas es una forma de crear disgustos entre la gente, porque entre la gente dicen: -pero, ¿cómo le van apoyar a esa maloca, sino han hecho nada?, ¡solo quieren hacer baile por plata! Eso es lo que dice la gente, ya que esa plata muchas veces solo el dueño del baile la aprovecha y no da nada a sus ayudantes. Estas políticas asistencialistas de nuestros gobiernos, apuntan a desestabilizar los procesos comunitarios, fragmentando las resistencias que hasta este momento se han dado para poder pervivir como culturas indígenas del país.

Después de una hora de camino a pie o por río hora y media, sigue una vereda llamada Providencia Vieja. Allí vive la familia Meicuaco, cuenta con la maloca del clan Guacamayo Rojo; en esta maloca desde hace mucho tiempo no se realizan actividades como bailes, reuniones, o trabajos para arreglar la maloca.

Sigue otra vereda que se llama Santa Lucía, allí vive la familia Evachiu Teteye y seguido la familia Kumimarima, en donde hay maloca; después sigue por lado izquierdo la familia; Ruíz Evachiu.

De manera general en todos los sectores, la mayoría de los ancianos hablan castellano, pero unos únicamente manejan el idioma propio. Más de la mitad de padres de familia saben el idioma materno, pero por vivir con mujeres de otras etnias, no lo hablan en su familia y esta es una de las razones que inciden en que sus hijos no lo aprendan.



Foto 27. Abuelita Isabel Tepache, no habla castellano .Por Umire, R.2013.

En los casos en que uno de los padres no maneja el idioma materno, el idioma de uso más generalizado es el castellano. Esto además es reforzado en la escuela, donde al hablar en idioma materno se es víctima de burlas, además de que su enseñanza no está contemplada en el plan de estudios. Además de ser el idioma en que “oficialmente nos debemos comunicar con la sociedad mayoritaria y el Estado”.

Nuestra etnia ha sido muy cuidadosa en la escritura de los conocimientos (no hemos escrito); pero circulan libros en Bora, hechos por nuestros hermanos Boras del Perú, donde la diferencia es la pronunciación de algunas palabras.

Un poco de historia traída al presente

Antes de la llegada de la Caucherías, los Boras estábamos organizados por clanes¹⁰, en cada clan había un Aveyjuúbe¹¹, vivíamos en malocas, ese era nuestra vivienda tradicional, en ella vivían varias familias que practicaban sus costumbres tradicionales. Desde la tradición, quienes tienen mayor poder de la palabra son los ancianos, seguidos de los jefes de clanes y las familias.

Como parte de esta organización social, están también las familias¹², si es niña acompaña a la mamá o a la abuela en los trabajos diarios y si es niño, acompaña al papá o abuelo, para que vaya aprendiendo o mirando la forma de trabajar, de vivir y convivir, para cuando sea joven, no le dificulte la vida familiar y social. De esta manera es como el niño y la niña va creciendo y asumiendo responsabilidades, garantizando la vida en armonía.

Podemos decir que el lugar que socialmente le corresponde a la mujer Bora, es el de dar consejo y orientar, enseñarles a trabajar a sus hijos para que sean educados y respetuosos. Por lo general la mujer se encarga de su familia, porque los hombres muchas veces no están en la casa, se dedican a la pesca, a la cacería de varios días. Mientras eso la mujer se encarga de cuidar a sus hijos, los espacios donde se dan estas prácticas y donde se aprende a trabajar son el río, la chagra, la selva y maloca, desde la maloca se dan las instrucciones para aplicarlas en los demás espacios de aprendizaje, de vida, además de esto las mujeres se dedican los trabajos de la chagra pues para que no le halla falta el sustento diario, ya en caso de recolección de frutos a veces se hace conjunto con el hombre cuando él se encuentra en casa y si está en de cazería pues lo hace solo, de igual manera últimamente se hace cazería de varios días con la mujer o la familia en la cual se aprovecha algunos frutos que se encuentran.

En aquel tiempo, nuestros abuelitos podían tener más de una mujer, pues la cultura lo permitía, mas no era una obligación. El que lo hacía era una persona

¹⁰Son un conjunto de familias que tienen un ancestro común, adoptan una representación en la naturaleza como animales, vegetales, o seres inertes.

¹¹–Jefe–, estos dirigían a la gente de su clan, más que todo en la parte social, para que no haya problemas con otros clanes, por ejemplo, que haya buena relación entre clanes y familias.

¹² Consideramos familias o cabezas de hogar porque son parejas de esposos los cuales deben de educar y enseñarles a trabajar a sus hijos, pues de ello depende la educación de sus hijos o nietos.

trabajadora y sabedora de su cultura, por ejemplo, los grandes caciques. Era una persona líder entre la comunidad, eran dueños de maloca y aun cuando vivían con las dos mujeres en el mismo lugar o sea la maloca, sabían manejar esa relación, las mujeres se sentían como hermanas y trabajaban juntas. (Teteye, A. 2013. Com.pers)

Para formar familias, el hombre y la mujer tenían una preparación, eso lo aprendían con los ancianos. El hombre ya tenía que saber curar, tenía que tener su propia chagra, y la mujer también tenía que estar en las mismas condiciones. Había mujeres que sabían curar porque el cuerpo de la mujer era sagrado, en caso de enfermedades solo una mujer lo podía curar, por ejemplo, en caso de arreglar un embarazo anormal o atender un parto complicado, eso lo atendían las abuelas.

De igual manera los y las jóvenes no se mezclaban con los adultos, por ejemplo una joven tenía que amistar con otra joven y así sucesivamente, tampoco se mezclaban hombres con mujeres, había respeto y temor en el buen sentido del término o sea los jóvenes no ofendían a los adultos.

En la actualidad, precisamente por las oleadas de invasión y genocidio de las que hemos sido víctimas, se han perdido significativamente los sentidos, compromisos y responsabilidades, que desde lo cultural han sido orientados para mantener nuestros órdenes sociales. Por ejemplo, ahora la gran mayoría de las familias tienen su casa aparte, ya no vivimos en malocas. Algunos viven en la misma casa con sus hijos solteros e hijos con mujer o marido. La mayoría de casas son hechas con teja de zinc y madera, reemplazando los techos de hoja de puy y la madera como materiales estructurantes... algunos ancianos que son dueños de maloca ya no viven en ella, solo van por un compromiso, pues tienen una casa aparte donde viven, junto a sus esposas e hijos.

Territorio, seres y existencias: Nuestro alimento

Los alimentos que consumimos los obtenemos de lo que sembramos en la chagra¹³ o de lo que se saca de la naturaleza. De lo que se siembra en la chagra o a orillas de la casa, está la yuca brava, la yuca dulce, la yuca amarilla, el maní, la caña, el caimo, el aguacate, el chontaduro, el plátano, el pimentón, la piña, la sandía, el maíz, el maní, el ají, el tabaco, la coca entre otros. Todo esto desde nuestra forma de comprensión del mundo hace parte de la vida, es decir es naturaleza. Ella nos brinda alimento y bienestar, la tierra es nuestra madre. Me pívye nuubumu íñuj+. Para nosotros la tierra no tiene precio. (Gifichiu. F. 2012.Com pers.)

De la yuca brava hacemos casabe, para ello se raya la yuca brava, se escurre y se asienta el almidón, luego se bota el agua, se deja el almidón para hacer el casabe o también de él se hace la Caguana. La Caguana se puede acompañar de jugos de frutas como el mil peso, umarí, canangucho, el lulo, caña, entre otros. El jugo de la yuca se deja fermentar, luego se cocina para el casarama o para cocinar pescado. De la yuca dulce se hace el p++caba, con la yuca amarilla por lo general se prepara la faraña, para hacerla primero la yuca tiene que ser fermentada por unos tres días, luego se machuca, se escurre, se cierne y finalmente se tuesta en blandones¹⁴ y el tamal¹⁵.

¹³La chagra, de acuerdo con Vélez (1991) y CIFISAM (2005), es un sistema productivo diversificado y sostenible, en el que los componentes se encuentran interrelacionados. En este espacio se cultivan especies transitorias (yuca, plátano, tabaco, coca, hortalizas, entre otros) y perennes (frutales), de forma diversificada y mezclada intentando reproducir los procesos de sucesión propios del bosque; una vez las especies transitorias terminan su etapa productiva (segundo y/o tercer año), comienza la producción de frutales, convirtiéndose la chagra en un huerto o rastrojo agro silvícola" (Acosta,Luis;Pérez,Mónica;Juragaro,Luis;Nonokudo,Honorio;Sánchez,Gentil;Zafiamá,Angel;Tejada,Juan;Cobete,Osias;Efaiteke,Martin;Farekade,Jeremias;Giagrekudo,Henry;Neikase,Simón., 2011), pg. 25.

de su cosecha la mujer compartía con las otras familias, esas familias eran unidas, si una familia conseguía por ejemplo un animal, tenía que compartirla con las otras.

¹⁴ Se hace de la lata y allí se tuesta la faraña.

¹⁵ Se parece a un envuelto.



Foto 28. Tostando la fariña en el blandón. Por Teteye, I. 2013. Rosa E.

"Entre los diferentes autores que han estudiado la diversidad de los alimentos utilizados por las comunidades amazónicas, Vélez (1991) encontró que el contenido de las proteínas de las hortalizas utilizadas por los Uitoto son de los más altos reportados en otras regiones, y entre los frutales que reportaron mayor contenido de proteínas, aceites y carbohidratos están el chontaduro, la nuez del Marañón, la maraca y el umarí y los que se destacan por el alto contenido de vitaminas y minerales son la uva caimarona, el marañón, el caimo y la piña. Gentry (1989) reportó para Iquitos (Perú), el uso de 167 frutales, de las cuales 113 son silvestres y Clement (1983), considera que en la amazonia brasilera se consumen entre 500 y 1000 especies de frutas. En las chagras Uitoto el aporte que la vegeticultura ofrece como complemento a la dieta de frutales es muy importante, pues durante todo el año se producen y aprovechan tubérculos y semillas farinosas entre las que sobresale la yuca (*Manihot esculenta*). En las chagras y rastrojos de Chorrera una distribución porcentual del aporte de biomasa útil en la producción, en la cual sobresale en los cultivos transitorios la yuca brava con un 66% del aporte, el 23% de yuca dulce, el 1% de hortalizas, el 4% de plátano, 4% de coca, 2% de pina, y para los cultivos perennes el 16% de chontaduro, el 20% de Umarí, 19% Cascotillo, 5% de maraca, 4% de caimo, 17% de uva caimarona y 18% del resto de frutales" (AZICATCH, 2004:48), reafirmando así el profundo

conocimiento de las comunidades, sobre los diferentes seres y existencias que habitan estos territorios.

"A propósito de la fauna, es muy diversa, se encuentran animales terrestres como: monos, oso hormiguero, tigre jaguar, danta, cerrillo, borugo, puerco espín, jabalí, armadillo. Aves como el paujil, la garza, la gallina de monte, guacamayas, loros, pavos, patos, gallinetas entre otros. Peces, reptiles y mamíferos acuáticos, como el pintadillo, plateados, sábalo, piraña, lisa, cuchas, mojarra, manatí, bufeo, boas, tortugas, entre otros, de gran importancia para la alimentación. Hasta hace poco tiempo, estos recursos eran suficientes para garantizar la vida, pero hoy en día la situación se ha dificultado, ya que los animales se han ido extinguiendo y remontando hacia lo más profundo de la selva, por imitar el uso y aprovechamiento inadecuado de manera distinta al modelo de la cultura occidental (AZICATCH, 2004: 58).

"En la actualidad aún existen "los salados, lugares donde acuden diferentes seres y existencias del territorio, para suplir la necesidad nutricional de algunos elementos esenciales, como las sales. En estos salados, a excepción del tiempo de rozi o friaje, es generalmente prohibido cazar animales, ya que se considera un lugar sagrado, donde por exceso de cacería, la comunidad puede incurrir en castigos de los dueños en forma de enfermedades y epidemias al abusar de la fauna y el rompimiento de los flujos alimenticios. Es considerada otra "área protegida", donde no se realiza proceso de chagra" (AZICATCH, 2004:50).

"El río es un subsistema esencial para la producción. El conjunto de humedales, desde el río principal que permite el transporte y comunicación para el intercambio entre comunidades y es el espacio que aporta mayor cantidad de proteína, con la pesca durante todo el año. La red hídrica, incluyendo los nacimientos abundantes en todo el territorio, son espacios importantes para la implementación de chagras, ya que muchas de las plantas de la chagra requieren de esta humedad. El río es el espacio de uso más compartido con las otras comunidades, convirtiéndose en un espacio de socialización y comunicación de gran importancia para la cultura" (AZICATCH, 2004:51).

“Los hijos del tabaco, coca y yuca dulce”, tienen todo el conocimiento de los recursos naturales, ya que desde la concepción empiezan a reconocer su entorno, aprendiendo así a distinguir lo fundamental de la vida vegetal, animal y el *respeto* que se debe tener como fuente de vida y con el profundo sentido espiritual, la cual cuidan y conviven en armonía con ella, entendiéndose la armonía como el “estar bien con la palabra de vida”, ello significa establecer una igualdad entre lo divino, el hombre y la naturaleza, en otras palabras de manera recíproca en equidad; adverso al concepto de occidente, en donde lo divino es más que el hombre y éste más que la naturaleza (AZICATCH, 2004: 58).

Casa Arana y misioneros

Hubo una época donde se sufrió la dominación y esclavización por parte de la Casa Arana, con sus caucherías, donde murieron centenares de indígenas pertenecientes a las etnias: Bora, Okaina, Uitoto, Muinane, Andoque, Nonuya, Miraña, Carijonas, Yucunas, y otros que fueron llevados al Perú como esclavos y obreros de la Casa Arana.

Posterior a la época de la casa Arana, entro en vigor la aplicación del concordato entre el gobierno colombiano y la iglesia católica y por su conducto entró las misiones religiosas al territorio de las culturas indígenas asentadas entre el tramo medio de los ríos Caquetá y Putumayo.

Esto dio autoridad sobre los indígenas del territorio a los religiosos y religiosas para que gobernarán, dominarán, explotarán, violentarán y arrasarán con lo que sobrevivió a la Casa Arana. Se impuso la religión católica por medio de la educación contratada, para lo cual se fundaron los internados indígenas a donde era obligatorio ir, supuestamente a educarnos, a dejar de ser salvajes esto sucedió más o menos en los años 1938.(Teteye,A.2013. Com,pers).

Los misioneros para asegurarse de que todos los niños y niñas fuesen internados, organizaban comisiones comunidad por comunidad, garantizando la comunicación con todos los capitanes de las malocas, haciendo cumplir a como dé lugar con el reclutamiento de los niños. Si los requerimientos de los

misioneros no eran satisfechos, se impartían castigos, se ultrajaba a las personas y finalmente se recogían a los niños.

Los cabildos, otra forma de organización social, presente hoy en nuestro territorio

Ahora los Boras que vivimos somos descendientes de nuestros abuelos y abuelas, que de una u otra manera se resistieron de las masacres y la deportación hacia el Perú, realizadas por la Casa Arana y por las misiones.

A partir de la ley 89 de 1890, sobre la conformación de cabildos en los territorios indígenas, en el año de 1985 y 1986, se crea el cabildo Bora de Providencia y se organiza un comité ejecutivo que lo encabeza el gobernador, su secretario, un tesorero y un fiscal.

Una parte de este comité (gobernador, secretario, tesorero) son elegidos en una asamblea general por voto popular y la elección del fiscal está a cargo de los ancianos, ellos acuerdan una reunión en la maloca, allí eligen en consenso a la persona que ellos consideren adecuada para ocupar este cargo, debiendo ser conocedor de la tradición y fundamentos de la palabra de gobierno.

Ya por su cuenta el gobernador busca un asiento -íjyáwa ts++menemu –, pasa a ser “persona de asiento o dueño de maloca”. Su función es proteger la salud de toda su gente desde la parte espiritual y aconsejarles para que la comunidad sea unida. Un dueño de maloca para que la maloca sea su sede de gobierno y el dueño su asesor espiritual, cuando tenga dificultades en su función o en caso de enfermedad de él o su familia, y de problemas en el trabajo, le cuenta sus problemas y el anciano le cura. Esta maloca y este dueño de maloca preferiblemente debe ser de su clan o si no al que confió. (Teteye, A.2013. Com, pers).

Posterior a la conformación del cabildo de Providencia, años después se forman dos cabildos más: Providencia Bora y petany por eso ahora lo que inicialmente era un solo cabildo providencia, se dividió en tres y por tal razón los integrantes de esos cabildos viven en los tres sectores.

Transporte y comunicación

Las personas que vienen de ciudades como Leticia o Bogotá, llegan a La Chorrera vía aérea (La única aerolínea es Satena). Estando en La Chorrera, para desplazarse a los cabildos Bora, se viaja por río en una embarcación durante un día se viaja en peque-peque, o seis horas en un motor fuera de borda.



Foto 29. Satena Llegando a la Chorrera. Chorro.
Por Teteye, I. 2013.



Foto 30. Rio Igaraparaná, visto desde la chorrera
Por Teteye, I. 2013.

Desde allí, por ese mismo medio se pasa por los siguientes cabildos Okainas: Capitanía, vista hermosa, Milán; Okainas como: cair, Okaina, cordillera, mue, ocim, estando allí se tiene acceso vía fluvial al cabildo de Lago Grande. Igualmente se tiene acceso hasta el corregimiento de Arica, se demora 3 días de viaje, a Tarapacá, se demora unos 5 días de viaje y a la capital del Amazonas (Leticia), se demora 15 a 20 días viajando en lancha.



Figura 6. Recorrido para llegar al Pueblo Bora. Por Teteye, I. 2013

Hasta hace 3 meses no se contaba con medios de comunicación como COMPARTEL, Comcel o radio de comunicación, siendo muy difícil la comunicación con otras zonas, pero hace tres meses instalaron una radio de comunicación que tiene que ver con la parte de salud.

Como medio propio de comunicación, en las malocas existe el maguare¹⁶; el cual por Medio de sus sonidos comunica los acontecimientos de la cotidianidad.



Foto 31. Radio de comunicación. Por Teteye. 2013.

Por ejemplo, cuando se está realizando un baile, se da aviso a la comunidad cuando se va a sacar la yuca, cuando se va a hacer la amarrada de tamal, para hacer casabe, para la sacada de coca, además de eso en días normales se avisa lo que está pasando, por ejemplo: si le pica una culebra a una persona,

¹⁶ Elaborado en madera fina, de forma cilíndrica con abertura en la parte interna la cual produce los sonidos, simboliza una pareja, el maguaré grande representa al hombre y el pequeño a la mujer y cada uno tiene un mazo con el cual se toca.

se toca el maguare, esa tocada se hace llamando a la persona que cura, o al anciano.

Si es para llamar al anciano, tocan el manguare nombrando su nombre en idioma, al escuchar ese tipo de tocada la persona se dirige al sitio para atender al paciente, las personas se dan cuenta por la tocada del maguare y los que saben van a apoyar al anciano. La tocada de maguare varía dependiendo de la ocasión y el mensaje.

Salud

El pueblo Bora, no cuenta con un centro de salud. Uno de los cabildos que la conforman- cabildo de Providencia- tiene un bote y un motor que fue dotado por la Secretaria de Salud del Amazonas, pero no se cuenta con el combustible necesario para transportar a las personas. Hay una casa en mal estado, donde anteriormente mantenían algunos medicamentos, donde había radio de comunicación, había un promotor quien los manejaba, ahora no hay nada, ni contamos con un promotor nombrado.

Ya a nivel de comunidad, contamos con ancianos que manejan sus hierbas y sus oraciones, ellos velan por su gente y ya en caso de enfermedades que requieran un tratamiento de la medicina occidental, los pacientes son enviados a La Chorrera, al hospital. Situación que ni siempre es posible, puesto que las personas no cuentan con el recurso para transportarse y cuando logran llegar hasta el hospital, la mayoría de las veces la atención nos es inmediata, lo cual lleva a la complicación de sus estados de salud. Sumado a esto, mientras la espera, muchas veces estas personas no cuentan con la alimentación adecuada para esos días, teniendo que solventar la situación sin comer o solo con fariña.

En caso de urgencias, como picaduras de culebra u otras enfermedades graves, en la comunidad se pide prestado el combustible, con la vana esperanza que de los recursos estatales se reembolse, esto en ocasiones no

sucede y que conlleva a que las personas terminen poniendo de sus recursos para esto.

Creación de nuestro plan de vida

Con el tiempo y para superar todos los hechos tristes que vivimos junto con los demás hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce, se crea el plan de vida. En este proponemos ciertos fundamentos, principios y normas de vida.

"El Plan de Vida incluye dos componentes: el Ordenamiento Territorial y el Plan de Desarrollo o Abundancia; el Plan de Desarrollo es una respuesta al reto actual de articulación con el resto del mundo, lo que ha obligado complementar desde el gobierno propio basado en el plan de vida, con lo que denomina un "gobierno articulado", capaz de responder a las necesidades de orientación tradicional y foránea, y así legitimar las actividades que desarrollan los pueblos actualmente, para la construcción de una vida intercultural" (AZICATCH, 2004:21).

De igual manera debido a la llegada del recurso de transferencia, que eran manejados por el gobernador del cabildo, hubo desacuerdo con ese manejo por algunos integrantes, cada quien quería manejarlos a su manera, eso llevó a que dentro del Cabildo de Providencia se formaran dos cabildos más: Petany y Providencia Bora, a estos tres cabildos hacen parte del pueblo Bora. Desagradablemente internamente se tiene problemas con el manejo de estos Recursos, ya que las personas que están al frente del manejo no están haciendo cumplir con los proyectos y algunos cogen una parte para su beneficio personal.

Y llegó la escuela... como institución



Foto 32. Escuela. Por Teteye, I. 2013.

En los años 70 se crea una escolita en Providencia, llamada Escuela Santo Domingo Savio, con los grados escolares de 0 a 5 de primaria. La primera profesora fue Angélica Teteye Ugeche, ella salió de quinto de primaria, en esos tiempos las personas que salían de quinto de primaria eran las más estudiadas (Alejandro Teteye. com.pers), en esta escuela estudian la gran mayoría de los niños, solo algunos estudian en el internado de La Chorrera. La escolita desde su fundación no ha tenido ninguna mejoría en la parte física.

Los niños que salen de la escuela complementan sus estudios en el colegio de La Chorrera o algunos en colegios de Leticia, después de que terminen su bachillerato los que pueden seguir sus estudios superiores viajan a Leticia a seguir cursos básicos o técnicos en el SENA, como auxiliares de enfermería, u otros ahora tenemos 3 auxiliares de enfermería egresados del Sena y los jóvenes que no pueden seguir sus estudios, ayudan a su familia en sus trabajos o son líderes en la comunidad. El modelo de enseñanza desarrollado por estas instituciones es escuela nueva, la educación es tradicional, solo se copia los contenidos que tienen los libros y no se tiene en cuenta los saberes locales, ni lo saberes que tienen los niños (reflexiones generadas a partir de la práctica pedagógica).

hubo un convenio con la Universidad del Bosque, donde se formaron docentes y que ahora laboran como docentes en la escuela de la comunidad o colegio de nuestra zona, de igual manera en la actualidad somos cinco personas que nos estamos formando en licenciatura en biología, con la universidad Pedagógica Nacional.

2. PLANTEAMIENTO Y DELIMITACION DEL PROBLEMA

De acuerdo con el mito Bora que explica el origen de Pacyóómuwa -yuca dulce-, como símbolo de la mujer, desde el origen está hecho para endulzar¹⁷, armonizar¹⁸ la relación entre las personas, es medicinal, alimento espiritual y material. Aunque el mito se mantiene, las prácticas de uso y manejo culturales en la comunidad han cambiado y la yuca dulce no se utiliza con el sentido que debería tener.

Hoy, los saberes acerca de la yuca dulce, se están olvidando debido al desinterés por parte de las personas jóvenes en establecer dialogo con mayores, porque algunas mujeres que tienen algún conocimiento de esta planta no la están llevando a práctica, lo cual nos aleja cada día de nuestras costumbres y creencias lo cual hace que estos conocimientos se pierdan de una generación a otra.

En la actualidad algunas personas del pueblo Bora, tienen sus televisores y por mirar películas o partidos de futbol en su mayoría jóvenes no se están acercando sito de mezclar, ni mucho menos donde las abuelas.

Estos saberes son importantes, son valiosos porque nos hace sentir indígenas, permite relacionarnos con las demás culturas y así poder interrelacionarnos y aprender de ellos para poder fortalecer nuestros conocimientos.

Además las intervenciones que hemos sufrido desde hace 100 años, tanto por los caucheros, como por los religiosos, han dejado cicatrices profundas, marcas que nos han cambiado las rutas culturales, han hecho que se refundan nuestros conocimientos ancestrales, hasta el punto que hoy día muchas de nuestras mujeres, ya ni conocemos su valor cultural, ni la sembramos, mucho menos la preparamos.

¹⁷ Calmar, olvidar los malos pensamientos y estar alegres.

¹⁸ Que haya buena relación entre las personas.

Después del genocidio de la casa Arana, muchos de nuestros mayores fueron asesinados, esto hace que parte de nuestra memoria se pierda, ya no hay quien hable, ya no hay quien circule nuestra palabra de conocimiento. Aunque en la actualidad hay personas de nuestra comunidad que tienen una parte de estos conocimientos ancestrales, ya no la practican, este es otro elemento que nos aleja de nuestras prácticas culturales, que nos debilita como pueblo en nuestra identidad.

Por otro lado, actualmente en el territorio Bora ya no solo habitan personas de esta etnia, sino que han llegado mujeres y hombres de otras etnias, debido al establecimiento de alianzas matrimoniales, dichas búsquedas se han dado en las temporadas en las que los Boras debemos salir de la comunidad a La Chorrera en encuentros deportivos, a estudiar o de paseo. Otro aspecto es cuando se sale a Leticia o a Bogotá a estudiar o trabajar, algunas mujeres u hombres han conseguido su pareja y se han quedado a vivir allá.

"Otro aspecto es que las mujeres están consiguiendo marido y sin saber trabajar, por que anteriormente no se miraba la edad si no el trabajo, si ya aprendió a trabajar conseguía su marido, por eso dice el consejo primero aprender a trabajar que mirar a un joven, por eso más a menos de 15 en adelante se conseguía marido, porque de menor edad pues no sabe trabajar entonces como va responder, por eso antiguamente la mamá tenía que enseñarle a la hija que es lo que debe hacer una mujer, eso ella lo tenía que practicar o sea la manera cómo va a atender al marido, si alguien llega a la casa le tiene que saludar y brindarle comida o Caguana, no tiene que esconderse si no recibir a la gente con cariño y brindarle, demostrar el trabajo lo que uno tiene en la casa para que coma y el hombre tenía que tener su casa y su chagra, porque dice que uno se va a destetar del papá, de la familia, va ser responsable de su hogar sin olvidar de su familia, pues así era para evitar problemas."(Gifichiu, F. com, pers).

De igual manera ahí jóvenes que pasan su tiempo de estudio en La Chorrera o Leticia y cuando llegan de vuelta a la comunidad ya no quieren trabajar en las labores de la casa, no quieren ayudar a sus padres, llegan con costumbres

ajenas a las nuestras, a veces ya no quieren comer los alimentos nuestros pues consideran que no son buenos o les da pereza prepararlos.

De igual manera, estos saberes de la yuca dulce, no son tenidos en cuenta en la enseñanza-aprendizaje la metodología que utilizan los profesores se basan en el modelo de la escuela nueva, lo que se enseña ya viene dado en los estándares. No tienen en cuenta el contexto, se basa generalmente en modelos conductistas, no despiertan en los niños y niñas el interés por construir sus propias pensamientos, visiones para tener una mirada personal de ver el mundo y así puedan interesarse por investigar y aprender nuestra cultura.

Esto conlleva a transformar nuestras prácticas culturales, las personas que llegan no retoman las costumbres o quieren poner las suyas, dejando de lado nuestra tradición.

De igual manera, la entrada de las personas de otras etnias ha hecho que de una u otra manera se remplace las actividades o trabajos propiamente Boras, como por ejemplo: ya no se escurre la masa de yuca con la boa que es de los Boras, se hace con el mata frío, que es de los Uitoto, o de occidente, ya no se cocina en caraji (olla de barro) se hace en olla de aluminio.

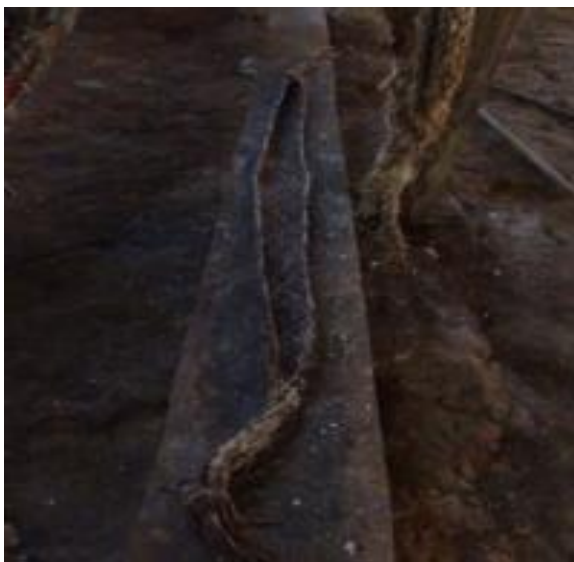


Foto 33. Mata frío. Por Teteye, I. 2013.



Foto 34. Boa. Por Teteye I. 2013.

Con miras a mejorar estos aspectos se trabajará con dos mayores del Pueblo Bora, para conocer el mito de origen y con 8 mujeres para conocer las prácticas de uso y manejo de la yuca dulce y así evidenciar el grado de conocimiento acerca de la yuca dulce.

Desde este punto de vista, hemos identificado algunas preguntas orientadoras para nuestra investigación:

1. ¿Cuál es la palabra de origen de Pacyóómuwa -yuca dulce-?
2. ¿Anteriormente quienes utilizaban la yuca dulce? ¿Por qué y cómo lo hacían?
3. ¿Desde el origen existe una yuca dulce que nos corresponda a nosotros como pueblo Bora?
4. ¿Cómo nosotros clasificamos la yuca dulce?
5. ¿Qué partes de la yuca dulce sirven para curar?
6. ¿qué clases de enfermedades se pueden curar con esta yuca?
7. ¿Hay algún consejo que se debe tener en cuenta al sembrar, cosechar y consumir la yuca dulce?
8. ¿Quién cuida la yuca dulce y por qué?
9. ¿En la actualidad qué prácticas asociadas a la yuca dulce hay?

Desarrollando estas preguntas se busca que esos conocimientos tomen sentido e importancia para todos los integrantes de la comunidad y para el mundo en general.

3. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- 📍 Fortalecer los conocimientos tradicionales del Pueblo Bora (La Chorrera- Amazonas) sobre la Pacyóómuwa -yuca dulce-.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- 📍 Renovar memoria en los bancos del anciano Fernando Gifichiu¹⁹, Benito Teteye²⁰ y de los jefes de clan Jimmy Adolfo Gifichiu²¹ y Marfilio Teteye²², a propósito de la palabra de origen de la Pacyóómuwa -yuca dulce, del despertar del pensamiento que orienta su uso y manejo.
- 📍 Caracterizar las prácticas actuales en torno al uso y manejo de la Pacyóómuwa (despejar) -yuca dulce, por parte de las mujeres del Pueblo Bora.
- 📍 Hacer que amanezca la palabra en obra.

¹⁹ Perteneciente al clan ijyum+je -oso hormiguero-.

²⁰ Perteneciente al clan iñeje –Canangucho-.

²¹ Perteneciente al clan ijyum+je -oso hormiguero-.

²² Perteneciente al clan iñeje –Canangucho-.

4. JUSTIFICACIÓN

A través del tiempo el saber tradicional del pueblo Bora acerca de la yuca dulce, se ha ido perdiendo de una generación a otra, por lo cual estos conocimientos van desapareciendo.

Uno de los aspectos que hacen que estos conocimientos se pierdan es la no utilización de la lengua nativa ya que el saber el idioma es poder entender todo lo demás que existe, el idioma Bora es lo que se habla cuando se trata de cosas tradicionales y si no entendemos pues es difícil aprender y otro aspecto es la influencia de la vida de la cultura mayoritaria, ya no se interesan por los consejos de los ancianos o mayores. Los jóvenes o adultos no preguntan a los ancianos ya que el saber indígena Bora se cuenta solo cuando se pregunta.

De igual manera han ido cambiando en la escuela, colegio, comercio, modos de pensar y de ser de otras culturas. Teniendo en cuenta que las cosas de otras culturas no son malas, lo que pasa es que no le dan valor al pensamiento indígena, a la manera de vivir y por tal razón no hacen uso de nuestra biodiversidad; la falta de manejo y de apropiación de nuestro territorio.

Por ello es tan importante indagar en torno al uso y manejo de la yuca dulce, para contribuir al proceso de recuperación de conocimientos y de información, de tal forma que se mantengan los saberes tradicionales; así mismo se podrá aportar al mejoramiento de la calidad de vida y al bienestar comunitario del pueblo Bora, porque la yuca dulce representa a la mujer buena, que no incentiva los problemas, que es dulce, sencilla, servicial, amable, paciente pero decidida y valiente, todo lo que diga y haga la mujer debe ser para un bien.

Todos los aspectos y cualidades señaladas se deben reflejar en la vivencia social; la mujer es la llamada a controlar la ira, pero ahora somos "malgeniosas", apoyamos los problemas debido a que el saber tradicional de uso y manejo de la yuca dulce se está olvidando, por la introducción de productos como el azúcar, la panela, el fresco royal, la gaseosa "Leticiana", por la vivencia social, a la tradición oral y a la falta de información e interés de parte de las mujeres - mayores y jóvenes. De igual manera algunas mujeres Boras

dueñas de maloca que deberían de cuidar y mantener las malocas Boras se han descuidado de su trabajo.

Este trabajo hace parte del proceso que lleva la organización AZICATCH-Asociación Zonal de Cabildos y Autoridades tradicionales-, que busca el fortalecimiento de la identidad cultural y sentido de pertenencia frente a un elemento importante como la yuca dulce, por que fortalece los fundamentos filosóficos de los hijos del tabaco la coca y la yuca dulce; "*Uno solo es el tabaco, una sola es la coca, una sola es la yuca dulce, que nos dio la Vida sobre esta tierra de abundancia y una sola es la palabra de vida con la que nos cuidamos las criaturas de todas las tribus para darlos crecimiento y abundancia*" (AZICATCH, 2004:32).

"Este es el planteamiento central que resume el pensamiento o la filosofía que guía la vida de los indígenas pertenecientes a los diferentes pueblos que desde siempre han habitado el territorio que les fue entregado a cada cultura con un orden establecido de cómo vivir aquí formando parte integral del territorio y por lo tanto cómo relacionarse con el mundo material y el mundo espiritual, con el objeto de darle un correcto manejo a ese mundo del cual forman parte. Los principios filosóficos propios de las culturas del tabaco, la coca y la yuca dulce están inmersos en sus mitos y ritos religiosos, expresados de diferente manera desde la tradición de cada cultura, sin embargo, sostienen los mismos fundamentos con ligeras modificaciones de forma guardando su esencia unificadora, por lo cual todos somos hermanos" (AZICATCH, 2004:32,33).

Así mismo este trabajo corresponde con los propósitos que la Universidad Pedagógica Nacional plantea para los licenciados en Biología, donde se busca que aportemos a la transformación de realidades, partiendo del reconocimiento de los diferentes contextos, del respeto por la diversidad cultural y biológica. Todo esto articulado con los procesos de investigación pedagógica que como maestros realizamos, aporta a la construcción y difusión del conocimiento, con criterios políticos claros, aportando a los debates en el país sobre educación propia, intercultural y situada, en procura de la identidad y el desarrollo nacional.

Es un trabajo que aporta a mi formación como licenciada en biología, posibilitando la reflexión y transformación de las prácticas pedagógicas y de la concepción misma que de la escuela y de los procesos de formación estoy construyendo. Además desde las experiencias vividas, voy retomando elementos para tejer otros sentidos de la pedagogía en contexto y de la acción situada del maestro.

Que como resultado debemos ser capaces de fortalecer nuestros contextos, ser capaz de desarrollar en niños la capacidad de auto reconocerse y valorarse, mostrar que la biología brinda la posibilidad de entender el mundo. Buscamos que las nuevas generaciones tengan un presente mejor, pero que no pierdan nuestra identidad, que sean autónomos, que manejen bien todo lo que existe en el territorio, y que la educación tenga en cuenta sus intereses ya que el estado nos tiene muy olvidado como indígenas.

Queremos defender nuestro territorio basándonos en la tradición, sin olvidar nuestra relación de aprehendizaje con otros pueblos y culturas, el debate, la tensión y la posibilidad de ser entendidos como personas de conocimiento que aportan y reciben aportes.

5. ANTECEDENTES

Quiroga, S. (2009). Saberes Tradicionales de los Hijos del Tabaco, la coca y la yuca dulce. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana. En su trabajo de grado aborda que estos pueblos están en un proceso de franca recuperación, debido a que en tiempos anteriores sufrieron grandes pérdidas con la muerte de la mayoría de sus pobladores en los lamentables momentos cuando en zonas como la propia Chorrera se desarrolló las caucherías. Ya desde 1988, con la entrega del Predio Putumayo a estos pueblos indígenas ha permitido el proceso de re-construcción de su territorio y de su cultura.

La consolidación de este proceso continúa con la creación de la Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales de La Chorrera (AZICATCH) y la elaboración del Plan de Vida y de Abundancia de los hijos de la Coca, el tabaco y la Yuca Dulce de La Chorrera (Quiroga, 2009).

Hablando más de la yuca, se sabe que existen muchísimas variedades de yuca, pero en cuanto al uso se dividen entre venenosas, no venenosas, dulces y amargas. Es posible que la yuca dulce sea más reciente, producto de un proceso de selección a partir de una variedad antigua amarga. Hoy en día la yuca dulce está más difundida mientras que la yuca venenosa o “yuca brava” está restringida a áreas de la amazonia y requiere de un proceso especial pues debe ser rallada, lavada y exprimida y asada en un horno para liberar el ácido cianhídrico. (Solarte, 1991).

Y como resultado dice:

En el caso de los hijos del Tabaco, la coca y la yuca dulce y en otros pueblos indígenas, el territorio no es tan solo una “Epidermis”. La tierra es la visión holística funciona como un ser vivo, usualmente asociada al padre y a la madre. Entre su conocimiento es evidente y natural la relación de interdependencia que existen entre las capas internas de este ser vivo, en la litosfera, hidrosfera, la atmosfera. Cada uno de

estas esferas alberga valores simbólicos y funcionales que se evidencian en los seres que lo habitan y/o en el papel que tienen dentro de la cosmogonía y cosmología.

AZICATCH. 2004. En el Documento: El abuelo tabaco. Plan de vida y ordenamiento de los hijos del tabaco, la coca y la yuca dulce,- Uitotos, Boras, Muinanes y Okainas de La Chorrera Amazonas-. Elaborado y editado con el apoyo de CORPOAMAZONIA, bajo el convenio 027 de 2004 los autores describen el proceso de elaboración del plan de vida y ordenamiento de los hijos del tabaco la coca y la yuca dulce.

Los autores aclaran, “el sentido auténtico de este proceso, es que se constituya en una estrategia propia de autodesarrollo indígena y por ende para concretar las reivindicaciones que históricamente han hecho los pueblos indígenas de la zona de la chorrera, alrededor del territorio, cultura y autodeterminación” (Pág. 20)

El objetivo ha sido construir un documento que recoja los fundamentos y principios del conocimiento legítimo de los Hijos del tabaco, coca y yuca dulce, inicialmente en el territorio de AZICATCH, con proyección a todas las criaturas del tabaco, como un legado escrita para las futuras generaciones. La difusión de los logros de las actividades en torno al este proceso, dieron respuestas a las inquietudes del: ¿Para qué?, ¿Dónde?, ¿Cómo?, ¿Cuándo?, ¿Con quiénes?, ¿Con qué?, ¿Por qué?, y otros interrogantes que surgieron, con base en los cuales se abordan apartes del contenido que se compila en el documento.

Según, el plan de vida y ordenamiento de los hijos del tabaco la coca y la yuca dulce, su objetivo principal es construir un plan de vida y plan de desarrollo para continuar siendo pueblos con identidad, gobierno propio, con servicios, justos, con educación, con territorio naturaleza y producción.

Este documento permite de acuerdo a nuestra concepción, y la articulación propuesta por la palabra trabajo, la unión en la diversidad de pueblos, apoyados en el significado de la sabiduría del tabaco, el trabajo en la coca y la dulzura de la yuca dulce, nos daría como resultado nuestra propuesta de vida.

6. REFERENTES CONCEPTUALES

6.1 GENERALIDADES DE LA YUCA (*Manihot esculenta crantz*) DESDE EL CONOCIMIENTO DISCIPLINAR BIOLÓGICO

6.1.1 TAXONOMÍA

La yuca presenta la siguiente clasificación taxonómica:

Clase: Dicotyledoneae.

Subclase: Archichlamydae (perianto poco evolucionado).

Orden: Euphorbiales.

Familia: Euphorbiaceae.

Tribu: Manihoteae.

Género: Manihot.

Especie: Manihot esculenta Crantz.

La yuca constituye una de las fuentes de energía más importantes en las regiones Tropicales del mundo. Es una especie que es cultivada desde el nivel del mar hasta los 1800 m.s.n.m. Sus raíces son el principal producto económico, pero las hojas también tienen un excelente potencial y son extensivamente utilizadas en África y Asia, ya sea para alimentación humana o animal. Además del valor económico, el cultivo ofrece ventajas como tolerancia a sequía, capacidad de producir en suelos degradados, resistencia a plagas y enfermedades, tolerancia a suelos ácidos y flexibilidad en el momento de plantar y cosechar (Ceballos, 2002).

Es una planta monoica, de ramificación simpodial y porte arbustivo. Según las formas de cultivo y las condiciones ecológicas, su altura puede variar de 1 a 5 metros, siendo más común las plantas entre 1 y 3 metros. Dentro de la especie existen variedades amargas y dulces, según el contenido de ácido cianhídrico.

Todas las especies de la tribu Manihoteae (incluyendo *M. esculenta*) contienen 36 cromosomas y en la mayoría de los casos el apareamiento de los cromosomas forma bivalentes, sugiriendo que ésta especie sería diploide. Sin embargo, existe cierta divergencia por parte de los investigadores en cuanto al grado de ploidía de esta especie. Para algunos autores, se trata de una especie diploide ($2n=36$ cromosomas), mientras que otros la consideran un poliploide, posiblemente un aloploiploide (ya sea tetra o hexaploide) (Ceballos, De la Cruz, 2002).

6.1.2 ORIGEN, DISTRIBUCIÓN Y DOMESTICACIÓN

La mayoría de los botánicos y ecólogos consideran la yuca como originaria de América Tropical, y el Nordeste del Brasil como el más probable centro de origen. La diversidad más amplia del género *Manihot* se encuentra en el Brasil, suroccidente de México y Guatemala (Domínguez et.al, 1983).

La distribución de la yuca a otros continentes se inició después del descubrimiento de América. Los portugueses la llevaron desde Brasil a las Costas Occidentales de África en el siglo XI; posteriormente a finales del siglo XVIII la introdujeron a Madagascar y luego por la costa oriental. El hecho de que la introducción al África ha sido por ambas costas, explica la existencia de la amplia dispersión de ésta especie en el continente Africano. La introducción al Sureste del continente Asiático ocurrió a principios del siglo XVII por parte de comerciantes españoles. Finalmente la yuca pasó del África a la India aproximadamente en 1800; donde se encuentra extensamente difundida y constituye un reglón importante en la alimentación (Domínguez et. al, 1983).

La yuca ha evolucionado como una especie cultivada por selección natural y por el cuidado del hombre. La historia de la yuca es todavía en su mayoría tema de conjeturas. Muy poca pruebas arqueológicas o etnobotánicas se encuentran disponibles a cerca del momento en que empezó su cultivo. La yuca pudo haber sido cultivada por primera vez en Brasil, Venezuela o Centro América (Hershey et. al, 1983). El área de domesticación comprende desde

México hasta Brasil y se ha cultivado desde hace unos 5000 años (Simmonds, 1976).

6.1.3 LA YUCA DULCE DESDE LOS CONOCIMIENTOS DEL PUEBLO BORA DE LA CHORRERA-AMAZONAS

Los conocimientos que a continuación se comparten, se construyeron a partir de la conversación, debate y acuerdo entre los abuelos, nosotros como investigadores y aquellos que desde nuestro idioma nos ayudaron a interpretar las palabras que circularon.

Es este apartado no desarrollamos las distintas dimensiones desde donde podemos hablar de la yuca dulce, pues ello corresponde a los resultados de nuestra investigación. Aquí enunciamos solo a propósito de una referencia general, de lo que sería la yuca dulce y ubicamos al lector en la comprensión de términos como manejo de la yuca dulce, brindando elementos de lectura posterior, en el documento.

Los Boras clasificamos la yuca dulce como una planta espiritual, que sirve para la medicina, alimentación y para los bailes o rituales. Para definir quiénes son las personas que manejan conocimientos a propósito de la yuca dulce o de cualquier otra cosa, la persona debe haber pasado por diferentes momentos de su vida, caminando palabra y territorio, en esos andares, se van adquiriendo saberes desde los cuales se va formando como persona/conocimiento. Es así que lo que se sabe, se lo va llevando a la práctica y si se comete algún error pues aún queda camino para seguir aprendiendo y corrigiendo los pasos, hasta lograr ese reconocimiento colectivo de sus conocimientos.

Es a partir de dichos conocimientos/vida, que se orientan las formas de manejo de los diferentes seres y existencias de nuestro territorio, “manejo” es entonces la forma como controlamos las enfermedades o cuidamos la naturaleza, eso implica saber por qué el que sabe tiene que ir a la práctica para conocer y conocer es actuar de una manera adecuada, inteligente para que lo que la persona sabe no afecte a las personas o a su vida, porque una persona que conoce muchas veces no aplica eso en su vida y pues no serviría de nada

desde los referentes culturales, lo que implica este ser y existencia para nosotros y para la vida en su conjunto

7. DISEÑO METODOLÓGICO

No busco fama, ni dinero, sino aportar al fortalecimiento cultural de mi Pueblo.



Ilustración 1. Diseño metodológico.

7.1 Síntesis del proceso realizado

Al principio de la investigación estaba trabajando sola con ibí –coca-, ya dialogando en el espacio del sitio de mezclar con el abuelo Fernando Gifichiu y Jimmy Adolfo Gifichiu, ellos me explican que los conocimientos acerca de la coca le corresponde indagar a los hombres, que por mi condición de mujer, sugieren que investigue sobre Pacyóómuwa -yuca dulce-, conocimiento propio de la mujer Bora.

Me pareció muy bonita esa propuesta y por eso decidí seguir con ella. Inicie el trabajo conversando, renovando memoria sobre dichos conocimientos; para

esto hay que acudir a los ancianos, uno no puede llegar con las manos vacías: como mujer tenía que llevar Pacyóómuwa, pero no la tenía sembrada en mi um+he –chagra-, entonces acudo a mi hermana Olga; ella me colabora con la yuca²³.

Al comienzo realice el trabajo con el Anciano Benito Teteye solita, después ya con el tiempo Rubiel pide a que trabajáramos los dos y fue de esta manera como decidí incluirle al trabajo y además pareció fundamental en el caminar de esta investigación, la complementariedad entre los roles de la mujer y del hombre, para poder llevar a cabo con rigurosidad el ejercicio investigativo, la complementación del trabajo del hombre; por tal razón desde el momento decidí trabajar con Rubiel, este es indispensable tanto por el cuidado de él hacía mí, como por su papel dentro del espacio de conversación nocturna –sitio de mezclar²⁴-. En este espacio su participación es mayor.

Con Rubiel se trabajó algunas veces con el Anciano Fernando Gifichiu y con algunas mujeres.

En el caso de Rubiel (mi compañero de investigación), la mamá si tenía yuca dulce en su chagra y además él también tiene en su chagra. De allí hemos cosechado cuando lo necesitamos, para ofrecer a los ancianos. Para el caso de Rubiel, a él le corresponde llevar ibií –coca-, maniu –ambil- y +mé -sal de monte-, estos elementos hacen que se sepa que nosotros vamos a preguntar algo, vamos a escuchar para aprender cómo se vive, de ahí salen las historias, sale el dialogo dependiendo de los intereses, que generalmente corresponden a cosas de nuestro diario vivir.

Después de haberse presentado, ya es el anciano el que traza el camino, los espacios y las formas en que podemos trabajar, ya no solo es en las noches, también andando nuestro territorio, en encuentros en casas de parientes o personas de la comunidad, en la +mihe –chagra-, en el río durante los viajes, etc. Es la palabra de conocimiento de nuestros mayores la que nos guía

²³ Esta yuca tiene una preparación antes de ofrecerla al anciano, de la cual voy a hablar en los resultados.

²⁴ Anteriormente en este espacio empezaba la educación, mientras los hombres estaban concentrados, las mujeres escuchaban las cosas que ellos decían; rayando yuca, tejiendo canasto; de igual manera le decían a sus hijos que hicieran silencio por que están hablando los mayores, de esta forma las niñas aprendían lo que sus mamás hacían, y también aprendían los consejos que dan los mayores; así es como la mujer se entera de las cosas, no había necesidad de que el hombre le diera orientaciones particulares, ella ya sabía que debería hacer.

durante todo el proceso de investigación, es su palabra tejida con nosotros lo que da cuerpo a este trabajo. Una palabra viva, que se crea y recrea constantemente desde el devenir de la vida misma y por tanto de esta investigación.

Dentro de las actividades de investigación, están además de conversar y recorrer, nuestra participación, muchas veces solita o con la compañía de Rubiel en:

☉ Bailes:

- Preparar el baile popohé –baile de nombramiento²⁵- (realizado el 12 de diciembre de 2012), participamos en actividades como amarrada de tamal, cosecha de yuca dulce, yuca brava y su posterior procesamiento. En el caso de Rubiel, participó en la cosecha y transporte de la yuca, preparación de la coca, de la sal de monte, entre otras actividades.
- Apoye un baile ordinario, era un baile de fruta (realizado el 20 de octubre de 2012), en donde se estaba finalizando una reunión del plan de salvaguarda. Aquí la participación consiste en apoyar los trabajos de preparación de alimentos, principalmente

- ☉ En reuniones y demás actividades convocadas por el cabildo y la AZICATCH (actividades desde enero de 2012): El abuelo Fernando y Jimmy, han dado la orientación que para en mi caso, participe en las reuniones y demás actividades relacionadas con el tema de mujer. Para el caso de Rubiel, participación en reuniones y demás convocatorias de temas generales.

Esta participación nos permite hacer amanecer la palabra en nuestras acciones, son espacios para vivenciar los conocimientos de Pacyóómuwa, para conocerla cada vez más, acercarnos a los sentimientos y significados, asociados a esta yuca.

En (junio de 2012,) diseñe una entrevista y desde agosto se fue aplicando, en este caso a veces solita y otras acompañada de Rubiel, hasta (febrero de

²⁵ Este es un baile en donde se hereda un saber, generalmente a los hijos (pareja hombre y mujer), cuando no se cumple esta condición, se puede heredar a otros niños, que sean del mismo clan. Este baile se realizó en la maloca de Fernando Gifichiu.

2013), para lo cual partimos de elegir a qué mujeres que íbamos a preguntar, tuvimos en cuenta como criterio orientador, mujeres que desde su cotidianidad crean y recrean conocimientos sobre la yuca dulce: una mujer de los dueños de maloca, que en la actualidad vive en el sector San Andrés, 4 mujeres Boras mayores de 40 años, y dos mujeres menores de 30 años hijas de un dueño de maloca que viven en el sector San Andrés.

La utilización de esta técnica, nos hace ajenos a nuestros procesos desde la cultura, es un elemento de reflexión metodológica, ya que desde nuestra cotidianidad la construcción de conocimiento, aunque rigurosa, no se hace través de estos medios. Aun así, hacemos el ejercicio contextualizándolo en la medida de lo posible:

Fecha: Nombres y apellidos:

Ocupación: Etnia: Clan: Edad:

1. ¿Conoce el mito de origen de la yuca dulce?.
2. ¿Cómo se utilizaba antes la yuca dulce?
3. ¿Qué cura o para qué sirve el jugo de la yuca dulce y cuándo se utiliza?
4. ¿Qué partes de la planta se utiliza y para qué sirven?
5. ¿Qué clases de yuca dulce conoces?, ¿cuál es propiamente de los Boras, y cuáles de ellas siembras?
6. Sabe ¿qué representa la yuca dulce?
7. ¿Preparas la yuca dulce en la casa, con qué fin y cada cuánto?
8. ¿Cuántas formas de preparar yuca dulce conoces?
9. ¿De quién aprendió lo que conoce de la yuca dulce?
10. ¿La yuca dulce es importante para usted?
11. ¿Qué se debe tener en cuenta al sembrar, cosechar, preparar y consumir la yuca dulce?
12. ¿Cómo se sabe que el jugo de la yuca dulce ya está cocido?
13. ¿Para qué sirve la espuma de la yuca dulce?

Después de diseñar las entrevistas, las aplicamos. En algunos casos nos dirigimos directamente hasta sus casas, en otros fue durante los viajes desde Providencia hasta La Chorrera o acompañándolas en los trabajos, en sus chagras. En el caso de algunas mujeres que quisieron mostrar las clases de yuca dulce que siembran, nos dirigimos a su chagra para tomar fotos y hacer registro audio-visual, donde ellas explican para qué las usan y su nombre en idioma y castellano.

También a partir de los registros audio-visuales que habíamos recogido durante el año 2012 y parte del 2013, editamos un video en el mes de noviembre de 2012, el cual socializamos en una de nuestras casas, en febrero de 2013. Para ello, invitamos a toda la comunidad que ha participado en la investigación, esa invitación la hicimos en medio de un trabajo comunitario, de limpieza de la capilla. Los aportes realizados por la comunidad, los registramos en nuestros cuadernos de campo y los ponemos en discusión en este documento.

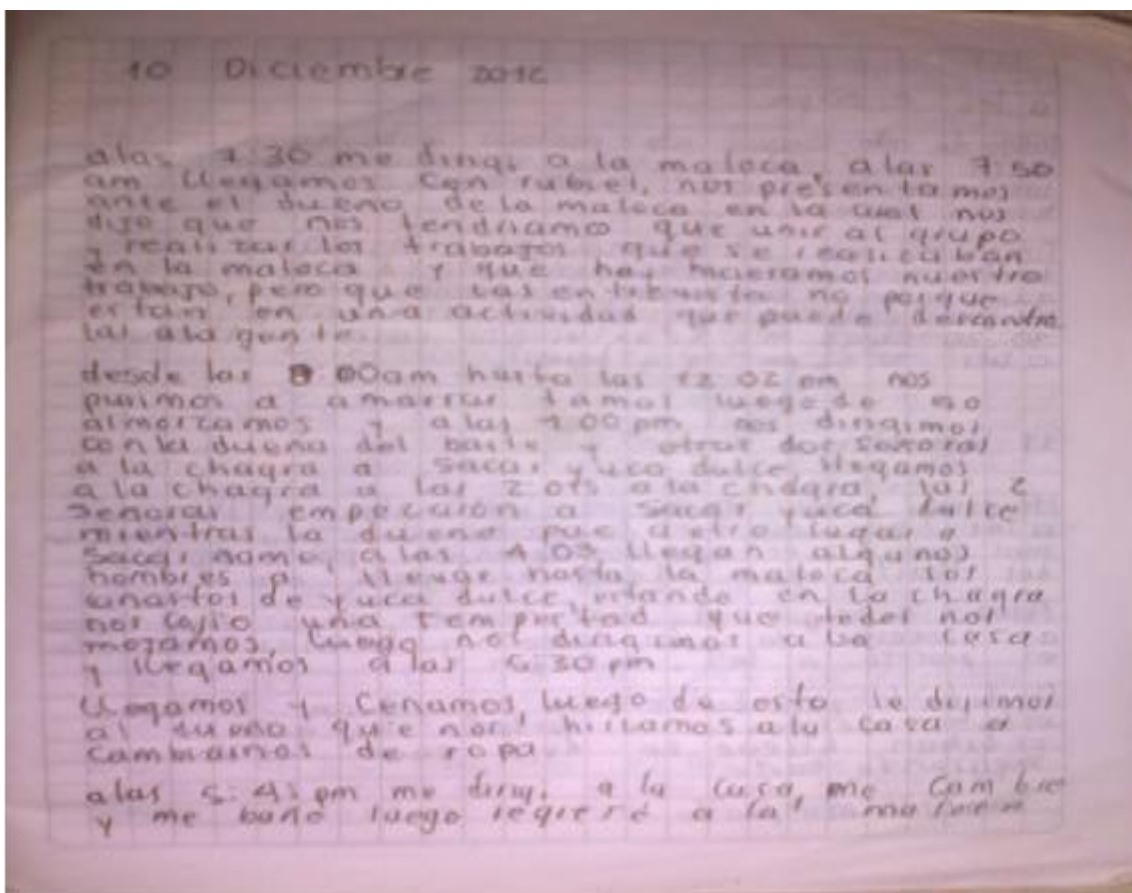


Foto 35. Diario de campo. Por Teteye, I. 2013.

Fecha: 11 enero 2012 Nombres y apellidos: Teresita Luquao
 ocupación: agricultora etnia: B'ra chon: soqui-soqui edad: 62

Cuando tenía 16 años más o menos miraba que todo las mujeres sembraban la yuca dulce ya sean dueños de maloca o no porque con eso endulzaban el corazón de la gente, se daba en las mingas bases, para que no se pique la culebra, la longá y todo los días las mujeres traían al menos 10 yucas para dar de tomar a los hijos y dormir tranquilos, se tomaba en las mañanitas y tarde era como tomar leche

mi abuelita decía que el palo de la yuca dulce es una niña (mepi y emetsuco para mewa)
 la hoja: con eso se cura a una criatura cuando tuda de noche se macha en una bandeja con agua y se baña. Se vende a una persona que tiene fiebre y cuando la mata esta cerca de la hoja con sereno se hace como dar bendición para quitar la fiebre

Se prepara: 1. se va a la chagra a sacarlo
 2. se saca y se echa al canasto y se trapea
 3. en la casa se pela, se lava, se raya se escurre, se deja aientar, se separa el almidón y el jugo

Foto 36. Diario de campo. Por Teteye, I. 2013.



Foto 37. Entrevistando a Teresa k. Por Umire, R. 2012. Foto 38. Entrevistando a Julia. Por Umire R. 2012.



Foto 39 caminando a la chagra de Doña Julia. Por Umire, R.2013



Foto 40. Doña Julia explicando cómo se Utiliza la Yuca Dulce. Por Teteye, I.2013

7.2 ENCUENTROS Y DESENCUENTOS ENTRE LA PALABRA QUE ORIENTA LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO DESDE NUESTRA CULTURA Y LA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA

En un principio busque por internet y en algunos trabajos de grado de la Universidad Pedagógica Nacional, de qué se trata eso de la investigación cualitativa, técnicas y enfoques de investigación, a medida que iba escribiendo y mirando lo que iba haciendo durante la investigación, encontré que en algunos aspectos se alejaba de lo encontrado en los libros, en otros aspectos me acercaba.

7.2.1 A propósito de investigar

Desde las experiencias que me ha tocado vivir antes de los ejercicios críticos realizados con la Universidad Pedagógica Nacional, he entendido la investigación como algo ajeno a nosotros, siento que se trata de llegar a nuestros territorios y utilizarnos como “informantes”, porque consideran que somos o servimos solamente para informar, que no estamos en la capacidad de pensar, de construir conocimiento.

Esto implica sentir y vivir que la investigación es robar, que a nosotros nos quita y a esos llamados “investigadores”, “blancos”, les brinda fama y les da

poder; a ellos no les interesa nuestra vida, ni los impactos que esto puede generar en nuestras comunidades y culturas. Con esas cosas que hacen buscan un beneficio económico, se apropian de nuestros conocimientos, tratan de explicar lo que somos, escriben libros para luego publicarlos y que nosotros “aprendamos de las cosas que están escritas”, porque dicen que ellos son los que saben, los que tienen el poder para decir qué es conocimiento. De esta manera se apropian de nuestros conocimientos y muchas veces ni aparecemos en los agradecimientos.

Es así que para el caso de este ejercicio, a partir de la reflexión y la crítica a la investigación que convencionalmente se ha realizado en nuestros territorios, propongo entender la investigación “... como un ejercicio colectivo de producción y circulación de la palabra de conocimiento. Partiendo de que no existe una sola y válida forma de hacerlo, sino por el contrario que existe toda una gama de posibilidades...” (Bravo, M. com. Pers. 2013). A partir de lo anterior planteamos entender la investigación como el acto de hacer despertar el conocimiento que está puesto, pero que no se está viviendo.

Por otro lado, a propósito de eso que el profesor Vasco (1983) crítica, en cuanto a “estar aquí y escribir allá”, en nuestro trabajo no se da, puesto que hacemos nuestro trabajo de campo aquí, vivimos aquí y escribimos aquí, todo el tiempo tenemos la posibilidad de volver a preguntar y rectificar la información; superando dificultades en relación con la distorsión que se genera en ocasiones, dado que los documentos de investigación se escriben por fuera del contexto y no se prevé la rectificación de la producción escrita, con quienes se realizó la investigación.

También como una de las estrategias de validación de la palabra de conocimiento que estoy poniendo a circular de manera escrita en esta investigación, tuve sesiones especiales con los abuelos, donde se da lectura de los avances del trabajo y se van haciendo los respectivos ajustes.

Otro elemento de discusión, es frente a las implicaciones del acto de poner nuestra palabra oral en un texto escrito alfabéticamente, ya que nuestra manera de ver el mundo, entenderlo, comprenderlo, no ha estado escrita en libros, de lo que se trata es de vivirla. Es una palabra/vida, es sentir, pensar, se

trata de cosas concepto (Vasco, 1996), que va mucho más allá de los “conceptos” desde la mirada de algunas culturas de occidente.

Aun así, en las condiciones de vida actuales, nos ha tocado apropiarnos de la escritura alfabética, como una de las estrategias para dialogar con el Estado y la sociedad mayoritaria; también para guardar memoria de los conocimientos de nuestros ancianos y sabedores, pero sobre todo, para recordarlos, poner nuevamente a circular nuestra palabra de conocimiento, ponerla nuevamente en la práctica, apuntándole al fortalecimiento cultural, a la resistencia frente a los impactos que provienen de nuestro contacto en desigualdad de condiciones con la sociedad mayoritaria.

De igual manera queremos que la educación en nuestro territorio sea de acuerdo a nuestras necesidades reales, que no tengamos que dejar por fuera lo que hace parte de nuestro diario vivir, para aprender las costumbres ajenas a las nuestras, negándonos la posibilidad de ser, de pervivir. LO QUE QUEREMOS ES TENER EN UN PRIMER LUGAR NUESTROS CONOCIMIENTOS, POR QUÉ SI NO, NO SERÍA JUSTO ESCRIBIR ESTOS SABERES EN UN LIBRO.

Además, que las formas de construcción de conocimientos, de investigación, de educación, estén de acuerdo a los contextos de las comunidades, sin olvidar o negar que nuestros ancianos y mayores desde hace muchos años han trabajado por mantener y transmitir nuestros conocimientos, por medio de los trabajos, los consejos, las dietas y la práctica. Porque desde el comienzo nuestra educación no fue escrita alfabéticamente, ha sido escrita desde la vida y es quizás por ello, que aún hoy, después de más de cien años de invasión, colonización y genocidio, seguimos existiendo, re-existiendo y resistiendo.

Los anteriores debates, llevan a pensar en las afinidades conceptuales que tenemos con referentes de la investigación social, como lo son la mirada de la investigación colaborativa, la cual se caracteriza por:

- ✚ “El énfasis en la perspectiva socio-crítica, en oposición a la orientación básicamente interpretativa de la investigación-acción en general.

- ✚ La incurrancia del clima social generado por los participantes y caracterizado por la colaboración, autonomía, flexibilidad y lazos establecidos entre ellos.
- ✚ El esfuerzo para la elección de núcleos, problemas y programas de investigación que agrupen tanto las necesidades como los intereses del grupo.
- ✚ El reconocimiento de cada uno de los participantes, como agentes particulares de cambio y creadores de climas de realización humana.” (Cano M. & García T. 2010).

Es una modalidad de investigación acción, originaria de los Estados Unidos, que se ha demostrado altamente eficaz en proyectos educativos que implican una intervención en un contexto específico y que no pretenden su generalización. Aunque ciertos autores consideran que este enfoque metodológico es relativamente reciente, otros afirman que su concepción está en la base misma de la investigación-acción (Arnal, Del Rincón Y Latorre, 1992).

Siento afinidad con este enfoque, ya que la investigación que estamos realizando, parte de una necesidad colectiva, somos investigadores y a la vez pertenecientes a la comunidad con la que estamos investigando, buscamos y queremos enriquecer nuestros y los conocimientos de todos.

Quiero despertar interés por la investigación en y desde nuestra gente, porque tenemos nuestra forma de ver el mundo, de acuerdo con nuestra tradición cultural que no se ha tenido en cuenta como válido en las miradas de ciencia, desde occidente.

No dejo por fuera a ninguna persona quiso apoyar (cosa que si pasa cuando vienen investigadores de fuera, discriminan más), sino que trate de dialogar y debatir con los conocimientos de todos, para así aportar, ampliar las miradas sobre otras formas de conocer, de conocimiento. Aportando al debate sobre las implicaciones de la investigación social y pedagógica en nuestras

comunidades, en nuestras acciones, intereses y apuestas políticas, como comunidades indígenas e individualmente.

La comprensión de lo colaborativo, implica también llevar a que nuestra comunidad reflexione sobre sus acciones, sus vidas, sus conocimientos, ya que de una u otra manera necesitaremos el apoyo de todos para que nos reconozcamos desde el respeto a la diversidad biológica y cultural y las posibilidades que estas ofrecen.

También el reconocimiento de culturas que han sido menospreciadas a lo largo de la historia, la posibilidad de valorarlas y por esa vía de comprenderlas como conocimiento que camina y proyecta formas otras de comprensión de mundo. Se trata de darle voz a la gente, que en este caso es “nuestra gente”, darles la posibilidad de que hablen todo lo que saben, evitando juzgamientos, procurando más bien que expresen sus inquietudes, debates, propuestas, para así ver cómo fue y cómo es ahora nuestra sociedad, nuestra comunidad, nuestra yuca dulce, cosa que nos lleve a reflexionar sobre los conocimientos que vamos compartir, contribuyendo así no solo con la investigación, sino con procesos formativos generales.

Lo anterior en sintonía con lo planteado por Elliott (1990:95), donde plantea que “... se trata de una actividad emprendida por grupos o comunidades con el objetivo de modificar sus circunstancias de acuerdo con una concepción de los valores humanos, compartida por sus miembros. Refuerza y mantiene el sentido de comunidad, como medio para conseguir el “bien común”, en vez de promover el bien exclusivamente individual...”.

Esta investigación además, estaría afín con los presupuestos del paradigma socio crítico, que de acuerdo con Arnal, citado por Alvarado, Lusmidia & García Margarita (1992), tiene como objetivo promover transformaciones, dando respuesta a problemas específicos presentes en el seno de las comunidades, pero con la participación de sus miembros. Y es una participación, que no se queda en el reconocimiento del nombre, se trata del reconocimiento de su

palabra de conocimientos, entendiendo que esto enriquece, pone en cuestión y amplía nuestros conocimientos.

De otra parte, veo que el enfoque interpretativo o hermenéutico, nos aporta para el análisis de los resultados, ya que en nuestros territorios hay cosas que son complejas, su expresión es simbólica y espiritual, por lo cual para explicarlas se recurre a las analogías, interpretaciones²⁶ desde distintos referentes, como lo son la vida y otras formas de comprensión de mundo, otras palabras de conocimiento, permitiendo por un lado complejizar las explicaciones y por el otro interacción con otras sociedades y culturas, aportando y recibiendo aportes.

Este ejercicio de interpretación y descripción etnográfica que realizo, no me hace incómoda, puesto que nada de las cosas que estoy investigando son extrañas, más bien enriquece mi forma de pensar y actuar, permiten mostrar lo que somos y hacemos, poner a circular otra de las palabras de conocimiento que hasta este momento no están escritas en libros, que no se aprenden en aulas de clase, ya que muchas veces ni siquiera nuestros docentes conocen de la yuca dulce, como para poder conversar sobre ella en la escuela.

7.2.2 A propósito de técnicas e instrumentos de investigación

En el seminario de análisis de datos, vi varias técnicas y métodos para analizar la información, de los cuales quedan varios interrogantes, por ejemplo: ¿cómo decir que cuando visite a nuestros ancianos en el espacio de diálogo, eso se trata de una entrevista²⁷ semi-estructurada. Cuando aun así llevemos

²⁶ El fundamento de la hermenéutica, está dado por la visión estructural de las realidades; o sea, el comprender que una realidad no se encuentra determinada únicamente por la configuración física de los elementos que en ella se encuentran, sino por la relación de esos elementos en sus dinámica y en su significado: esta consideración hace que la hermenéutica sea una posibilidad entre la explicación y la comprensión, desarrollada a través de un proceso de gran complejidad, que es la interpretación (Murcia et al, 2000).

²⁷ Para Acevedo et al. (1988) la entrevista es una técnica que, entre muchas otras, viene a satisfacer los requerimientos de interacción social que la civilización ha originado. El termino entrevista proviene del francés "etrevoir", que significa "verse uno al otro": como en sus orígenes fue una técnica exclusivamente periodística, se la ha venido definiendo como la visita que se le hace a una persona para interrogarla sobre ciertos aspectos y, después, informar al público de sus respuestas, sin embargo, a pesar de su origen tan específico, la entrevista ha devenido en una herramienta imprescindible para: médicos, abogados, maestros, trabajadores sociales etc. Quienes la utilizan con el propósito de desarrollar un intercambio significativo de ideas dirigidas a una mutua ilustración. La dinámica de la entrevista posee dos momentos: un primer momento que... "sirve para descubrir preguntas, esto es, para construir los marcos de

preguntas orientadoras, es el anciano el que nos orienta, el que a través de su palabra guía la conversación, pone a circular su palabra de consejo y conocimiento?.

¿Cómo definir como estrategia de recolección de la información, la observación participante, cuando nosotros somos de aquí, esas prácticas son parte de nuestra vida cotidiana? Como dice Malinowski, “zambullirse en la vida indígena” aquí no funciona, pues nosotros somos parte de lo que estamos investigando.

De otra parte, usualmente se piensa en el diario como un instrumento esencial para recoger, guardar y recordar la información que resulta del trabajo de campo; pero en realidad su papel va mucho más allá en ese proceso de objetivación que conduce de lo oral a lo escrito; constituye el primer escalón, porque plasma y fija ideas, discursos, costumbres, acciones, etc., en un ámbito material, el papel (Vasco, 2006).

Este instrumento nos permite escribir o anotar las cosas que pasan a diario en nuestra investigación, lo cual ayuda a guardar información de los acontecimientos vividos, que para este caso ya tenemos una idea de todo lo que se hace, por ser pertenecientes a esta comunidad. Por respeto se escriben después que pasen las actividades, porque es incómodo tener un lápiz y un cuaderno cuando uno está trabajando, ya que incomoda a las demás personas el tener que solo escribir y no ayudar en los trabajos.

La entrevista semiestructurada, en nuestro caso en algunos momentos no funciona, por ejemplo, cuando se está hablando con los mayores y se preguntó sobre el origen de la yuca dulce, en esa misma pregunta el abuelo explico todas las demás preguntas, en otros casos, ellos (los entrevistados) esperaban a que uno pregunta como por no dañar el ejercicio, pero si uno los dejara hablar, pues ya ellos son los que estructuran los cuestionamientos.

referencia de los actores, a partir de la verbalización asociada libremente. Desde estos marcos se extraerán en un segundo momento, y tras una categorización diferida, las preguntas y temas significativos para la focalización y profundización” (Guber, 1991).

En el caso de las mujeres, esta clase de entrevista si funcionó, porque dependiendo de lo que uno preguntara, ellas contestaban. En otras ocasiones algunas explicaban cosas que le incomodaban con el no uso de esta planta, otras no querían hablar sobre esta planta porque ya ahora las y los jóvenes no hacen caso lo que dicen las abuelas, entonces se sienten como perdiendo el tiempo. Pero al final terminaban contestando, uno por ser una mujer la que preguntaba, dos, por su interés manifiesto de formar a los jóvenes desde los referentes culturales Bora, reorientando nuestros caminos de aprehendizaje, llamando a que nos demos cuenta del error en el que estamos si pensamos que su palabra en este momento no es válida.

7.2.3 ¿Cómo construí conocimiento durante la investigación?

Durante toda la investigación estuve conversando con nuestros mayores y abuelos, mujeres, hombres, niños y niñas, fuimos a la chagra, participamos en las actividades comunitarias como bailes, asamblea y demás actividades convocadas por la asociación. Todo el tiempo recibiendo correcciones de los mayores a mi trabajo, de igual manera corrigiendo nuestra forma de pensar, de actuar y de entender.

En nuestras vidas como indígenas, cuando se va a conocer algo, lo tenemos que vivir, no se puede quedar solo en lo escrito o en las bibliotecas, estos conocimientos que aquí estamos construyendo, si queremos que realmente aporten a nuestra cultura deben estar vivos y por ello toda la palabra de conocimiento que hemos venido escuchando, ha ido amaneciendo en nuestra práctica, por ejemplo, "... yo al principio nunca había sembrado yuca dulce y ahora hasta tengo en la chagra de mi casa. Ahora no me la paso en la casa, participo a la mayoría de reuniones y actividades comunitarias..." (Diario de campo, Irma Teteye. 2013).

Nosotros pertenecientes a comunidades indígenas, tenemos la palabra de vida que algunos ancianos nos ponen desde cuando estamos en el vientre, con el fin de que nazcamos con obediencia, educados, respetuosos, trabajadores e inteligentes. Para que al nacer se nos facilite aplicarlos, pero que durante toda

la vida seguimos aprendiendo, practicando y transformando la palabra que nos pusieron.

En otros casos, solo se aprende cuando ya somos grandes y a cada paso se va cogiendo experiencia de los errores y cuando se vive o se comete el error, es que se dice que conocemos y ya cuando conocemos, no se vuelve al error, más bien se ayuda a que a otras personas no les pase lo mismo.

Estas formas de conocer y ser conocimiento vienen desde hace muchos años atrás, nos han posibilitado un manejo profundo del territorio, conocimiento y manejo de sus seres y existencias y aportarle y recibir aportes, de otras culturas.

Por eso los conocimientos de nosotros son un todo, nada va aparte, es como dicen desde la teoría de sistemas, “un entramado de significaciones”. Todo tiene un valor y lugar desde la cultura, lo cual nos permite caminar en nuestro territorio, garantizar la vida en él y a medida que damos pasos, ir conociendo, creando y recreando conocimientos, es lo que vasco, denomina “recoger los conceptos en la vida”. Lo que para nosotros son los consejos: solo se aprende lo que experimentamos en la vida, lo que vamos reflexionando, ya que el conocimiento está impreso en nuestro territorio, en la palabra que cada día escuchamos y que se complementa con la práctica, la obra que nos permite aplicar lo aprendido.

Como comparte el profesor Vasco, (1996) (“... caminando en la compañía india aprendimos que conocer es recorrer, que para conocer hay que andar mucho, que su trasegar ha dejado impreso en su territorio el conocimiento, la manera de ser, la historia de sus sociedades, de sus relaciones con el medio, y que, por lo tanto, recuperar el territorio era la vía para recuperarlo todo, para volver a ser ellos mismos, para buscar una autonomía, y que caminar era el método para recoger todo eso, para captarlo en nosotros, y no únicamente en nuestra mente, sino, también y principalmente, en nuestro cuerpo y en nuestras vidas. Pues, como lo manifiestan Bonilla y Findji (1986: 14), otros de aquellos que vivieron la experiencia, es: indispensable sumergirse en las sociedades a que hacemos referencia [...] para poder sentirlo, seguirlo, entenderlo [al saber interno de las comunidades], en lugar de sólo ‘pensarlo’, ya que ese

conocimiento nace, se reproduce y se conserva a través de los sentidos (agregado mío).

Así aprendimos conjuntamente que para conocer hay que acompañar entre todos, que todos tienen derecho a investigar y a aportar, pues el conocimiento es “un redondeo que se da entre todos”, aunque no todos seamos iguales...”.

Todo el tiempo de nuestras vidas seguimos aprendiendo con el fin de ser mejores, somos como un canasto: decimos que el que tiene su canasto ojón es por qué no aplica en su vida lo aprendido y el que tiene su canasto con un tejido tupido, es porque escuchó, y actúa acorde con los consejos. Sin olvidar que siempre estamos enseñando a la otra persona, por ello decimos que los conocimientos no se mezquinan, si es para un beneficio de nosotros mismos.

7.2.4 Para tener mejor explicación...

Los que asistieron al diálogo nocturno dentro de la maloca son: el anciano²⁸, su hijo o jefe de clan, su mujer y nueras, e hijas en algunas ocasiones y nosotros los que estábamos preguntando. Dentro de la maloca hay un lugar que se llama sitio de mezclar y queda el pie de unos de los cuatro estantillos de la maloca. Allí el anciano se sienta con su coca, ambil, sal y más alejadito están los tostadores y el pilón.

A lado del anciano, se sienta su hijo y es él quien mezcla la sal de monte con el ambil y quema la hoja de yarumo. La mayoría de veces antes de empezar el diálogo, llevamos la coca, la sal ya preparada y el jugo de yuca dulce, cuando llegábamos le entregábamos al anciano y le decíamos a que veníamos o el tema a preguntar. Él ofrecía a hombres y mujeres que estaban en la maloca jugo de yuca dulce, para que cuando ellos quisieran, se acercaran y tomaran. El diálogo empieza cuando se reparte el ambil ya mezclado y durante la conversa se va tomando el jugo de yuca dulce.

En mi caso, como mujer, tenía que preparar la yuca dulce para llevarla a la maloca, pues para que ellos se sientan alegres y con esa fuerza y ese mandato

²⁸ El anciano, dueño de la maloca, es quien posee el conocimiento, imparte el conocimiento mediante la oralidad, diálogos respetuosos con los investigadores.

puedan responder nuestras inquietudes, “... *la yuca dulce tiene una función de enfriar, enfriar a una persona es curar sus enfermedades*²⁹. *Se dice que nosotros tenemos enfermedades tanto del pensamiento*³⁰ *como del espíritu*³¹, *y ya el anciano desde el sitio de mezclar ve o hace que las cosas también se calmen o enfrían a la gente, a la naturaleza; ya que en ella podemos encontrar cosas o animales que nos hacen daño o nos hacen enfermar, lo hacen con la coca y ambil.*”

De igual manera, Rubiel como hombre, llevaba la coca y la sal ya preparados, porque estábamos yendo a preguntar y no a preparar. Era función o deber de nosotros, tener listos estos elementos de trabajo, porque si no, no se nota que nosotros queremos aprender y como el mismo anciano dice: “... llevar eso es un requisito para acceder al conocimiento de una manera real y después de eso, él ya nos da todo el permiso para preguntarle en cualquier lugar, no solo en la maloca, porque ya hicimos saber nuestro trabajo de una manera respetuosa.

Como dice Gifichiu, F. (2012. Com. Pers), la persona que se sienta en el sitio de mezclar está aprendiendo, está en proceso de aprendizaje, está tejiendo apenas su canasto; que cuando apenas se aprende una cosa o se conoce lo mínimo, se compara con un canasto que tiene los huecos muy separados, y a medida que se va aprendiendo más y más, se va formando un canasto con huecos más pequeños y la persona que ya aprendió mucho y sabe, se dice que ya tiene su canasto con huecos muy chiquitos, más tupido.

Con esto es de suma importancia los hombres llevar a donde el anciano cuando quiere preguntar algo o aprender algo, como oraciones, cantos llevar la coca, el ambil y el yarumo y la mujer la yuca dulce, eso son los requisitos tradicionales para dirigirse a donde un anciano.

Al sitio de mezclar generalmente se sienta a dialogar en la noche. Preguntar de noche, exige respeto a las prácticas culturales: Las mujeres escuchamos, por eso Rubiel es quien pregunta y yo voy grabando lo hablado, es nuestro espacio

²⁹ Decimos que se tiene enfermedad cuando nos sentimos malgeniados, tristes o como tal, sufrimos de una peste.

³⁰ Cuando nos sentimos débiles.

³¹ Cuando no podemos actuar con sabiduría.

tradicional de aprendizaje, de recreación de la vida misma. EN NUESTRO CASO SE TERMINABA LA CONVERSACIÓN CUANDO NOSOTROS DECÍAMOS: ESO ES LO QUE QUEREMOS SABER O CUANDO ÉL DECÍA, ESO ES LO QUE LES PUEDO CONTAR.

8. RESULTADOS

8.1 SITIO DE MEZCLAR

8.1.2 LA YUCA DULCE DESDE EL CONOCIMIENTO BORA DE LA CHORRERA-AMAZONAS

Los Boras clasificamos la yuca dulce como una planta espiritual, que sirve para la medicina, alimentación, para los bailes o rituales.

8.1.2 PARTES DE LA YUCA DULCE

HOJA: Pacyóómuwajuho



Foto 41. Hoja Yuca Dulce. Por Teteye. 2013

PALO: Pacyóómuwa

Foto 42. Doña Julia mostrando. Palo Yuca Dulce. Por Teteye, I.2013.

RAMA: Pacyóómuwajca

FOTO 43. Rama Yuca Dulce. Por Teteye, I.2013.

CEPA: Pacyóomuwa+jpi

Foto 44. Ceba Yuca Dulce. Por Teteye, I. 2013

YUCA: Pacyóomu

Foto 45 y 46 Yuca Dulce. Por Teteye, I.2013.

8.2. MITO DE ORIGEN DE PACYÓÓMU –YUCA DULCE-

Mito de origen, narrado por Benito Teteve clan Canangucho:

"Niimuhe (Dios) cuando llegó acá (tierra), creó los árboles hasta que se paró en la oscuridad; y cuando era de día, hizo un rancho y pensó en crear gente. En la noche hacía hogueras y amanecía orando para que Dios cumpliera su deseo. Un día al amanecer en la hoguera estaba toda clase de frutas, menos el chontaduro y el tabaco. Entre ellas estaba la yuca dulce. Al ver esto Niimuhe creyó que eran gente y pensó en alguien para que cuidara de ellos, entonces creó una madre (primera mujer); la creó de barro blanco mezclado con tabaco de siringa, puso la lengua de la mujer fría, luego la sopló con la yerba fría, así fue como la creó".

CONSEJO

POR ESO LA MUJER TIENE QUE SER DULCE, DEBE SER SERVICIAL ANTE LA SOCIEDAD, SIN RENCORES, DESDE ESE MOMENTO SE HIZO LA HERMANA DE SU HIJO Y TUBO QUE ENCARGARSE DE CUIDAR DE SUS HIJOS MIENTRAS NIIMUHE REALIZABA OTROS TRABAJOS..

Mito de origen, narrado por Fernando Gifichiu, clan Oso:

"El padre creador mepiivyej+ Niimuhe, soltó su palabra en forma de algodón a esta tierra, porque en esta tierra no había vida... Esa palabra que él soltó, bajó, bajó en forma de algodón y posó sobre la tierra, entonces esa candela, esas infecciones fueron enfriándose, enfriándose... y ahí él fue creciendo, fue naciendo, naciendo... y se dobló, él se miró y dijo: Yo nací como en forma de una mata de Umarí, por eso me voy a llamar Niimuhe, de ahí fue aumentándose, fue enfriándose, ahí comenzó a crear vida, cuando se enfrió todo empezó a trabajar, comenzó a hacer su chagra, su maloquita, que era de vacaba, empezó a pensar. Quemo la chagra y sembró toda la abundancia que él trajo... él creó a la mujer de yuca dulce, y le encargó cuidar la criatura de ellos, mientras él seguía sentado para pensar cómo va cuidar el futuro, cómo lo va crear. Por eso encargó cuidar a la mujer, porque la palabra que él tenía era todo lo que él sembró, eran sus criaturas, pero él quería ver cómo se iban a formar, por eso mandó a cuidar a la mujer..."

CONSEJO

LA YUCA DULCE ES LA PALABRA DE LA MUJER, PARA GUIAR A LA GENTE, Y LA FUERZA DE LA MUJER ES EL AJÍ. EL TABACO ES LA FUERZA DEL HOMBRE Y LA PALABRA DE LOS HOMBRES, ES LA COCA.

8.3 A PROPÓSITO DE LO ENCONTRADO EN LAS ENTREVISTAS³²

CATEGORIA 1. MITOS

De las 7 mujeres entrevistadas, la gran mayoría no conoce el mito de origen de la yuca dulce. Esto representa la gran necesidad de recopilar estos mitos para que los niños, jóvenes y toda la sociedad tengan acceso a este conocimiento, que a pesar de tantos de años de resistencia desde la tradición oral, nos toca romper esas barreras para permitir que sea un conocimiento al que tengan acceso nuestros futuros líderes. Las causas probablemente son cosas del destino como se explica: *“yo no conozco el origen de la yuca dulce porque soy huérfana y nadie me los contó”*.

Algunas simplemente reconocen que no conocen el mito de origen de la yuca dulce, sin embargo, un porcentaje de las entrevistadas, tienen el conocimiento acerca del mito que explica el origen de la yuca por lo que dicen: *“el origen como tal no, solo un pedacito que era la criatura de la primera mujer que lo hirió y era material de comer”*. Ahora bien, algunos únicamente les interesa cierta parte del mito, por lo que dicen: *“se, lo principal. Era un material de comer, que la mujer lo hirió desyerbando. Ella se asustó porque le hizo daño. Pero el mismo espíritu le ilumino, lo preparo, hizo probar al marido y después quedo como alimento”*.

Se nota claramente que para la comunidad entrevistada, la yuca dulce es representada como una criatura cuyo fin es dar a alimento a las personas, un alimento que no solo es físico, también espiritual, esto sin desconocer sus usos medicinales.

³² Para ampliar los referentes, ver anexo 1. Tabla de sistematización de entrevistas.

CATEGORIA 2. UTILIDADES

El jugo de la yuca dulce, se consume como complemento de la alimentación y tiene una finalidad específica: *“se endulzaba los espíritus que los maridos manejan. Él tomaba todos los días. Mi abuelita traía una yuca y lo preparaba. Lo echaba en una totumita y en la mañana lo regaba debajo del maguare no sé por qué”*, Algunos sin embargo, lo utilizaban de otras maneras, *“se tomaba todos los días”*. Por ser de vital importancia dentro de la cultura y por cumplir una función de endulzar a los espíritus y debido al trabajo realizado por los hombres y la familia, *“ esta parte se hacía antes cuando nuestros abuelos, los maridos adoraban a dioses, lo hacían para que ellos no le hicieran daño, pero ahora en la actualidad desde que se hizo el plan de vida ya la relación es entre personas se tiene que dar el jugo de la yuca dulce a las personas, porque se habla de vida, ahora está prohibido adorar a animales. (Gifichiu, F. com, pers.2013).*

Todas las mujeres sembraban la yuca dulce sea o no sea la dueña de maloca porque con eso endulzaban el corazón de la gente, se daba en las mingas, bailes, para que no le pique la culebra, la conga. Todos los días las mujeres traían de la chagra al menos 10 yucas y lo preparaban para dar de tomar a los hijos antes de dormir, para que estén tranquilos. También se tomaba de mañanita, era como tomar leche”. De allí recae la importancia de la mujer dentro de la cultura, ella es la que ofrece el medio de apaciguar y controlar a los espíritus malos que acechan a los hombres, de ahí también la importancia de que las mujeres en sus chagras y en su casa tengan este jugo como alimento, todo esto es lo que se debe hacer ahora en la actualidad.

Tradicionalmente el jugo de la yuca se consumía *“todas las mañanitas para estar en armonía, o sea bien. Ahora solo se utiliza en los bailes”*, no se sabe a qué motivos se deba, pero lo que se puede evidenciar es que el cambio en la organización de la comunidad y la introducción de otras maneras de vida y el consumo de otros alimentos de occidente, han desplazado el consumo de este jugo alimenticio, relegando su uso a los bailes rituales.

Otros la consumen según los criterios culturales, teniendo en cuenta todos los aspectos mencionados anteriormente, siendo el propósito general *“tomar para estar tranquilos, sin problemas...”*, esto es lo que se considera vivir en armonía.

Específicamente, la función primordial del jugo de la yuca dulce radica en el mantenimiento de la familia en un ambiente de armonía y paz. Otras formas específicas de curaciones se describen a continuación.

CATEGORIA 3. CURACIÓN O ENFRIAMIENTO

Las entrevistadas en su gran mayoría desconocen las enfermedades que se curan con el jugo de la yuca dulce, sin embargo, aquellos que los conocen resaltan que con ella *“se cura la anemia (curación especial), para tener hija, para tomar en la casa y bailes con el fin de estar tranquilos. Además, se toma también en la tumba y en las sacadas de hojas...”*. Estas formas de utilizarlas en la actualidad son sumamente importantes y se siguen practicando.

También, *“se cura cuando uno está recién embarazada para que el niño salga obediente y se le da a los niños cuando ellos son rebeldes...”*. Todos estos conocimientos lógicamente que recaen en la responsabilidad del abuelo de la criatura o del jefe del clan, cuando se desconocen las maneras de utilizarla, se pide el favor a las personas que lo conocen para que sean ellos quienes intervenga en la curación de la gestante y de los niños que presentan estos síntomas.

Una vez que la gestante dé a luz, se le cura *“para que el seno de leche, se le da también a los niños que se enojan mucho y cuando se tiene dolor de estómago”*. Todo ello conlleva a la armonía que debe haber dentro de la familia, la sociedad y el entorno natural. Se puede decir, que la función del jugo de la yuca dulce es un medio o manera de enfriar los problemas que suceden dentro de la sociedad.

Otras utilidades que se le da al jugo que se extrae de la rayada de la yuca dulce, es para enfriar situaciones de conflicto: *“se toma cuando hay problema en la casa, para tranquilizar y en los bailes”*. Pero únicamente el jugo como tal no da el efecto, sino, *“para estar tranquilo se toma, pero debe ser curado...”*.

Se toma durante las mingas, en la sacada de hojas de pui para la construcción de techos y en la actividad de la tumba, se da de tomar a los hombres con el fin de endulzar el hacha para que no pase nada malo, como picaduras de culebra, conga o que un palo le aplaste. La gran mayoría de los entrevistados manifestaron que el jugo de la yuca dulce se da de tomar en los bailes tradicionales, es decir, cuando toda la gente de la comunidad está reunida.

De otra parte al ser cocido el jugo de la yuca dulce, empieza a “botar una espuma”, esta *“se hace lamer a la gente que van a los bailes para que enfrié y controle todas las enfermedades o calenturas (fiebre, dolor de estómago), se cura para que la gente no este alterada...”*. Esta actividad es complemento en la regulación de enfermedades y apaciguamiento o armonización de los comportamientos, de los invitados al baile.

Los bailes pueden ser entendidos como actividades de sanación y purificación, tanto de las personas, como de los demás seres y existencias que nos rodean. Tanto es así, que se podría decir que cada baile es una nueva creación del mundo. Dentro de los bailes se tiene en cuenta y se nombra a todos los animales que viven a nuestro alrededor, desde el más pequeño hasta los más grandes. Precisamente por ello la importancia de que el dueño del baile este sumamente concentrado en lo que hace, porque ello conllevaría a resultados eficaces dentro del grupo si se hace bien, si se hace mal, obviamente que arrasaría con un malestar al grupo.

Aquí, se puede ver claramente, que esta espuma es utilizada únicamente en los bailes y con el mismo fin, lograr la armonía y la alegría en el transcurso de la actividad y de ahí hasta donde más se pueda mantener esta armonía. De ahí también la importancia de los bailes tradicionales y el tiempo de su ejecución. Puede ser considerado también, como un recargar las baterías para poder afrontar la vida en comunidad.

Claro que también dentro de las familias, se consumen el jugo de la yuca con estos fines: garantizar la armonía. Pero también *“se da en los bailes para que no entre el mal, purifica a la gente, se da cuando se nombra a un pequeño...”*. El nombramiento de un individuo dentro de la cultura es sumamente importante. Su nombre viene de acuerdo al clan al que pertenece y no es

cualquier nombre, tiene que ser relacionado con su personalidad y la capacidad que tiene el niño. Es por ello, que a medida que se va creciendo se vaya cambiando de nombre, y en cada etapa de la vida va tomando otros nombres. El encargado de darle el nombre es el jefe del clan. Para ello se debe cumplir con ciertos requisitos. Cada clan está identificado por cierto animal, planta o cosa y de acuerdo a ello va el nombre.

Por lo anterior, llevar otro nombre desde occidente, muchas veces crea desventaja y no dice nada sobre las capacidades de la persona. En cambio desde la cultura todo nombre describe la personalidad del individuo y las capacidades que tiene, legitima el lugar o lugares que socialmente le corresponden. El ritual para poner los nombres tiene que ser sumamente claro y ordenado. En la actualidad, las personas nombradas públicamente son los hijos de los caciques o dueños de maloca, ellos son considerados los príncipes de la tradición y deben responder a su nombre dentro del grupo. En caso contrario, la misma cultura los juzga y les acarrea consecuencias para su buen vivir en comunidad.

CATEGORIA 4. OTRAS PARTES UTILIZADAS DE LA PLANTA Y SU FIN

La parte más utilizada, fuera de la de producir el jugo de la yuca dulce, es la hoja. Se emplea para realizar ciertas curaciones como, *“Se limpia la mano con un manotada de hoja cuando se va a sembrar maní para que cargue. Además, se asa o cocina y se deja donde esta hinchado para calmar el dolor e hinchazón...”*. Esto es específicamente para las mujeres que son las encargadas de realizar la siembra del maní para las fiestas tradicionales o para la venta, ellas deben seguir estas curaciones para que la producción sea abundante.

En los niños, *“se cura a una criatura cuando suda de noche, se machaca con un poco de agua y se baña al niño. Pero también, se ventea a una persona con fiebre y si la mata cerca está en la mañana la hoja que tiene sereno se hace como dar la bendición para quitar la fiebre. Son cosas que solamente funcionan o dan efectos dependiendo de la fe que tiene el que padece la enfermedad...”*.

Es también importante cuando la gestante da a luz, para ello, “*se machaca y se soba el seno para que de leche el seno, la masa sirve para curar dolor de cabeza, se pone en la frente...*”. Algunas gestantes sufren cuando sus senos no dan leche y es específicamente en estos momentos que se utiliza las hojas de la yuca dulce, para evitar que la mujer sufra y el bebé se alimente bien. “Se echa en una bandeja con agua, se machaca para calmar la fiebre. Se cuelga la hoja en cada rama de la mata de ají que se cae sin madurar para que no siga cayendo...”. De la masa también se obtiene gusano Tsócari o gusano de comer.

Por lo general, la masa de esta yuca es fría y por ello se utiliza para reducir el dolor de cabeza.

Uno de los factores que complementan estas actividades o formas de utilizar las hojas es la oración, cada clan o grupo tiene su jefe, él es el encargado de velar por sus descendientes o su grupo. Todo el peso de la dirigencia, organización y control de enfermedades recae sobre él, de ahí la importancia de los ancianos dentro de la sociedad indígena y dentro de los grupos o clanes.

CATEGORIA 5. CLASES DE YUCA DULCE

Las entrevistadas en este caso, respondieron que conocían de dos a tres clases de yucas que son propiamente de los Bora, o de las que utilizan para sembrar, aprovechar, extraer el jugo y consumirlas. Algunas de ellas respondieron que no sembraban ciertas matas de yucas porque producen el jugo muy fuerte: “*Conozco tres clases: ijchuba, pidojco y awa, solo siembro los dos primeros, el otro es muy fuerte por eso no lo siembro.*”

Algunas mujeres las conocen y diferencian por los colores de las cascarras, mas no conocen su nombre en idioma propio “*rojo, blanco, amarillo, siembro más el rojo y blanco el amarillo es muy venenoso.*”

Otras mujeres, las clasifican de acuerdo a las funciones que cumplen, “*ijchuba pacyóomu, nijau, las dos son de los Boras, no son venenosas, se pueden chupar cuando le pica culebra para que el veneno no le penetre rápido...*” o las que se utilizan en “*La yuca dulce de garza: ijchuba pacyóomu, de yerba fría:*

especial para los bailes, otra que no se lo traje de los Muinanes, los dos primeros son de los Bora y de las tres siembro”.

CATEGORIA 6. ¿QUÉ REPRESENTA PARA EL PUEBLO BORA LA YUCA DULCE?

Una de las características que tuvo su mayor relevancia dentro de la investigación, es la importancia de la mujer dentro de la organización social del pueblo Bora, por lo que la mayoría de las entrevistadas respondieron que la mata de yuca dulce representa *“una mujer buena que orienta a su familia, ayuda a su marido y es un modelo a seguir dentro del grupo social...”*.

Esto es concebido dentro de la cultura, como la capacidad de la mujer para solucionar los problemas, prevenirlos y apaciguar los genios, los problemas, cuando se presentan: *“Es una mujer que debe ser de corazón dulce, no de esas violentas, que ayuda a conseguir problemas al hombre y daña la convivencia en sociedad...”*.

Una mata de yuca es frágil, así mismo las mujeres, por eso se les debe cuidar, orientar y enseñar desde niña cuáles serán sus responsabilidades dentro de la comunidad. Porque de ellas es que surgirán nuevos retoños que irán a abundar a otros clanes o grupos: *“el palo de yuca es una niña (metsucoparajimewa)*. De allí la importancia también en el trato con las semillas de la yuca dulce después de arrancadas, se debe acomodar en un mismo sitio y con mucho cuidado, así mismo con las mujeres. Por eso, es triste cuando una mujer es maltratada dentro de la cultura, causa desorden social.

Las mujeres desde su lugar, escuchan la palabra de los ancianos y sabedores, son las que transmiten esa palabra a sus hijos y parientes. Ahora bien, todo lo anterior se complementa en lo que dice una de las entrevistadas: *“Es una mujer, por eso una mujer debe ser buena, dulce. Además, la yuca dulce lo deben tener todas las mujeres, ella es como el corazón de la chagra”*. Si la yuca dulce es como el corazón de la chagra, asimismo la mujer, es el corazón de la sociedad, de ahí surge también la complementariedad entre hombre y mujer. Ninguno de los dos es más que nadie, ambos se necesitan para poder hacer crecer a la humanidad y sobre todo de mantenerlos y protegerlos de las

enfermedades y males que los afectan a diario. Desde nuestra palabra del mito, tanto el hombre como la mujer tienen la misma responsabilidad de crear y organizar a la sociedad.

Precisamente, para ello cada mujer debe tener en su chagra la mata de la yuca dulce, esa es su fuerza, desde el mito de origen a la mujer fue que se le encargó esta mata para endulzar el corazón del hombre y librarlo de las enfermedades que producen los animales enemigos del hombre.

CATEGORIA 7. FRECUENCIA DE USO DE LA YUCA DULCE

Dentro de las entrevistadas se puede ver que hay algunas: *“muy escasamente lo preparo, algunas veces cuando se saca hoja, se tumba chagra o más o menos unos cinco meses...”*. Es decir, que únicamente utiliza cuando se saca hoja de puy ya sea para la casa o para la maloca. Cuando se tumba la chagra y su periodo de consumo es cada cinco meses, esto es ilógico desde la tradición, aporta al desorden social, puesto que a diario hay que enfriar la palabra.

En las comunidades, varias mujeres lo utilizan dentro de la casa como parte del sustento diario, otras dentro de las reuniones que se hacen en la comunidad. Esto porque muchas veces dentro de la comunidad se presentan casos extremos de peleas, y todo tipo de desórdenes y con el fin de apaciguar todos esos males y que las palabras de los mameadores no afecten a la comunidad se brinda el jugo de la yuca, para enfriar el corazón y la palabra de ellos, *“en la casa no pero en reuniones de la comunidad por hay unos cinco meses...”*.

Otras teniendo como maridos a aquellos que se encargan del cuidado y la salud de los integrantes de la comunidad, la utilizan *“en la casa no a diario, sino cuando mi marido me pide cuando se siente problemas, cuando hay reuniones grandes en la comunidad o cuando se va a participar en reuniones en La Chorrera, cuando hay tumba, bailes o momentos que se necesita para curar por hay unos dos meses...”*.

Esto hace suponer que hay varias maneras de utilizarlas dependiendo de la situación que se presente, *“cuando quiero tomar unos dos meses y en casos especiales de enfermedad grave por hay unos tres meses...”*.

El caso es que todo se utiliza teniendo en cuenta una sanación o prevención de enfermedades o problemas que nos afectan. En la actualidad esta práctica se realiza con fines especiales, algunas que no lo hacen, debido a la introducción de nuevas comidas desde occidente las que han desplazado a esta bebida tradicional, como el azúcar y las gaseosas.

CATEGORIA 8. PREPARACION DE LA YUCA DULCE

Son varias las formas como se preparan o se acompañan el jugo de la yuca dulce, *“Al jugo se le echa almidón: Se hierva el jugo de la yuca dulce y aparte en una bandeja con un poquito de agua se echa almidón y se disuelve, luego se echa el jugo de la yuca dulce caliente para que quede grueso eso se toma en los bailes o casa se da a la gente que entran al baile.*



Foto 47. Almidón. Por Teteye, I. 2013.

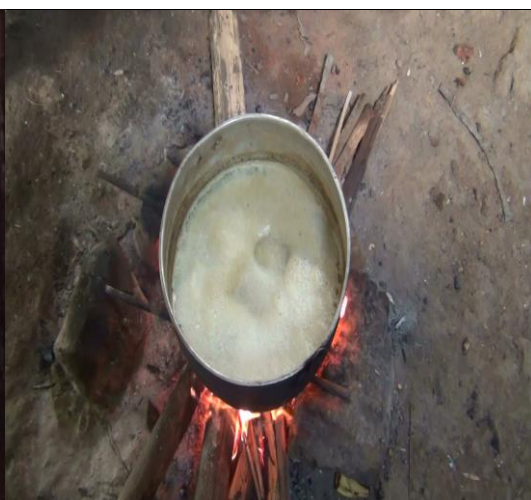


Foto 48. Jugo de Y.D. hirviendo. PorTeteye, I. 2013.



Foto 49. Emilia G, Echando almidón al agua. Teteye, I. 2013.



Foto 50. Jugo de Y.D agregado almidón. Por Teteye, I. 2013.

Otra forma es, al jugo se le echa piña, ñame, maní: (p++caba). Los ingredientes que se echa se cocinan aparte y cuando está lista la yuca dulce se le echa.

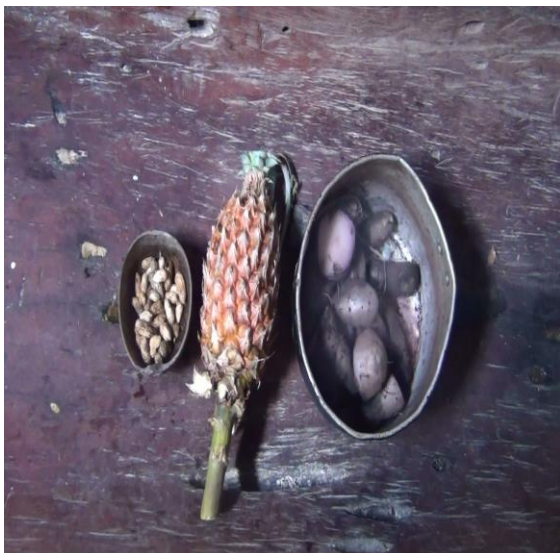


Foto 51. Maní, piña, ñame. Por Teteye, I. 2013.



Foto 52. (p++caba). Por Teteye, I. 2013

La otra forma es con plátano raspado: (uuba) se toma en la casa...". Las formas de preparación varían de acuerdo a los conocimientos de cada mujer, "puro jugo, con almidón y con bolitas de almidón, no sé los nombres en idioma...".

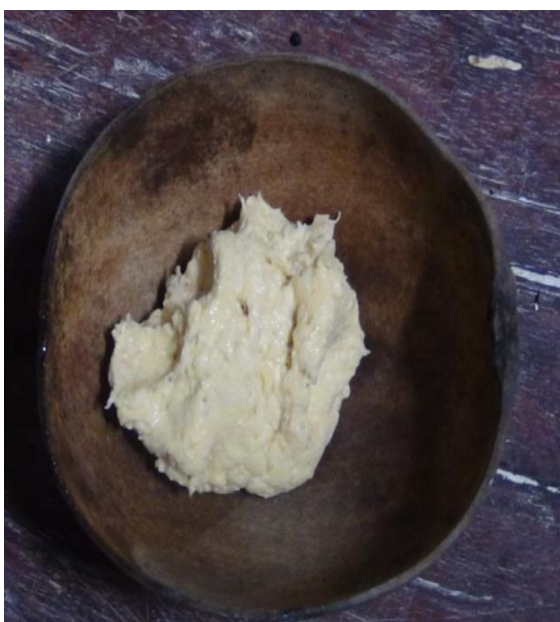


Foto 53. Plátano raspado. PorTeteye, I. 2013.



Foto 54. (Uuba). Por Teteye, I. 2013.



Foto 55. Puro jugo. Por Teteye, I. 2013.



Foto 56. Jugo Y.D con bolitas de Almidón. Por Teteye, I. 2013.

Otro de los aspectos a tener en cuenta para preparar y dar de beber el jugo de la yuca dulce, es saber exactamente cuándo el jugo de la yuca dulce está listo para ser consumido, puesto que si no se conoce, puede terminar envenenando a los que tomen el jugo de la yuca dulce. El conocimiento que manejan las mujeres y en el que concordaron es que el jugo está listo “*cuando quita el olor fuerte...*”. Este jugo por lo general, presenta un olor fuerte, y cuando aún mantiene ese olor no se puede dar de beber a nadie, terminaría emborrachándose o envenenándose la persona que lo consumiese.

Otras mujeres comentan que se sabe que el jugo de la yuca dulce está listo para ser consumida “*cuando la espuma esta dulce*”. Al ser cocinada el jugo de la yuca dulce, constantemente bota una espuma y el jugo de la yuca dulce va disminuyendo, claro que a esto no se agrega agua, es únicamente jugo extraído de la yuca dulce. Entonces lo que se hace es probar las espumas, si esta ya tiene el sabor dulce, se puede bajar la olla y está lista para ser consumida.



Foto 57. Emilia G. Probando la espuma. Por Teteye, I. 2013.

Otras mujeres relacionan, tanto el olor como el color del jugo de la yuca dulce: “*Cuando deja el olor fuerte y cambia de color, es más oscuro*”. Estas características son claves, por un lado el cambio de color, por el otro la pérdida del olor fuerte.



Foto 58. Jugo de Y.D Puesto al fogón.
Por Irma, T. 2013.



Foto 59 Jugo Y.D.Hirviendo. Por Irma, T. 2013

CATEGORIA 9. ¿CÓMO APRENDIÓ?

Por ser algo propio de la cultura el conocimiento de la utilización de la yuca dulce va de una generación a otra y la gran mayoría de las entrevistadas coincidieron que lo aprendieron, “*de mi mamá*”. Es claro decir, que todo lo que realizan los padres de familia lo aprenden los niños. Luego cuando van creciendo implementan lo aprendido ya sea en la misma casa o cuando son preguntadas por otros clanes y llevadas a vivir con el hombre que la haya escogido.

Otras sin embargo, argumentan que lo aprendieron, “*de mi mamá y suegra*”, claramente, ello corrobora lo descrito anteriormente, puesto que son cosas que se realizan y se aprenden con la madre o con la suegra, en resumen en la casa o maloca. Por ello también se puede decir que cada día se aprende cosas nuevas de otros clanes, de otras familias o de otros grupos sociales con los que se tiene relaciones.



Foto 60 Hija (Sindy) ayudando a la mamá (Emilia) a preparar la yuca dulce. Por Irma, T. 2013.

Es común entre los indígenas compartir las experiencias o últimamente lo que se ha visto: el cruzamiento de parejas entre los grupos existentes en la zona (Boras- Uitotos, Okainas-Boras, etc.), estas parentelas hacen que las mujeres de cierto grupo social vayan con sus prácticas propias y las implementen dentro del otro grupo, dando origen así al consumo de estos manjares y a la

propagación entre las mujeres de ese grupo de esos conocimientos. Así el conocimiento se recrea y se hace importante conocer las prácticas que tienen otro grupo.

CATEGORIA 10. RECOGIENDO PALABRA DE CONOCIMIENTO SOBRE LA IMPORTANCIA DE LA YUCA DULCE

De acuerdo a lo que se ha venido desarrollando, nos hemos dado cuenta de la importancia del jugo de la yuca dulce en el medio en el que nos encontramos. Son diversas las formas, los modos y el conocimiento que se tiene acerca de ella. Por lo que es conveniente que las mismas mujeres digan en que radica la importancia de la yuca dulce en nuestro medio. Y para ello se tendrá en cuenta lo que cada una piensa acerca de la yuca dulce y su utilización dentro del contexto.

Algunas sostienen que *“La yuca dulce es importante para estar tranquilos pero ya no se utiliza...”*, Esto hace suponer que se ha dejado de consumir en la casa o simplemente no se siembra ya, pero que el conocimiento que se tiene acerca de ella aún se mantiene. Que no se utilice eso no significa que ya se haya olvidado, esto nos da pie para pensar que desde la renovación de memoria sobre estos conocimientos estamos aportando a reactivar saberes e invitando a ponerlos en práctica nuevamente.

Lo que si se conoce es que *“...anteriormente las mujeres mantenían esa mata, tomaban cada día, por eso vivían calmadas...”*. De allí la importancia del mantenimiento de la mata de yuca, el estar calmadas, es una de las cualidades que hacen de una mujer hermosa, organizada y dedicada a su quehacer diario. Cuando una mujer dentro de su familia es demasiado inquieta y descuidada, es signo de que algo malo le está sucediendo y es necesario hacerle curaciones para que nuevamente este en armonía.

El papel que desempeña la mujer dentro del hogar y dentro de la comunidad es específico, por tanto, se le debe mantener en forma para que ella no sea perjudicada y pueda desenvolverse normalmente en sus quehaceres diarios.

La falta de este complemento hace que muchas veces se vean divisiones dentro del grupo social, el clan o la comunidad, por ello su importancia, “*porque mantiene la unidad...*”. Las mujeres que brindan este jugo de la yuca dulce, cuando tienen visitas, son consideradas mujeres sabias, pues conocen lo que necesita el hombre para mantener en forma tanto su salud como las fuerzas que tiene dentro de su organismo.

Cuando se habla de la fuerza, se hace referencia a la capacidad que tienen ciertos hombres ya sea para curar, organizar un grupo o protegerlos de las inclemencias y enfermedades de la selva. Específicamente, la unidad del grupo hace alusión a la capacidad de dialogar y reflexionar acerca de los problemas y enfermedades que afectan al grupo o clan. Una de las estrategias que se ha mantenido por años es la capacidad de dialogar los problemas, rechazarlos y buscar nuevos horizontes, todo ello se logra mediante la ingestión de la coca, el ambil y el jugo de la yuca dulce. Estos tres elementos son fundamentales para armonizar a la sociedad y mantener la unidad del conocimiento.

Uno de los graves problemas que en la actualidad se ve reflejado, tiene que ver con la introducción de nuevas formas de vida, “*porque ahora ya no se interesan en la cultura, si hacen algo lo hacen por interés de plata y todo pasa por no saber de nuestra cultura..*”, esto es evidente en casi la mayoría de los grupos, por lo que se ha venido reflexionando bastante para nuevamente retomar lo propio que ha sido uno de los pilares específicos para continuar resistiendo ante la globalización y control del territorio, desde el modelo económico capitalista.

Para calmar todas aquellas amenazas, tanto foráneas como locales, se necesita del mantenimiento de las matas de yuca dulce pues, “*que como mujer, es la fuerza...* Desde la mitología, esta planta fue dada específicamente a las mujeres para que las cuidaran y con ella protegiera su familia y su grupo. Esta es una de las funciones primordiales de la mata de yuca de endulzar, enfriar y proteger de todo aquello que pretenda hacer daño al humano y a la sociedad. Allí radica la importancia también de la mujer indígena, no es una mujer cualquiera, es una mujer con la capacidad de velar, cuidar, proteger y hacer prosperar a un grupo o clan.

Además, *“porque con eso se cura y es alimento...”,* la capacidad de curar se complementa con oraciones propias que solo las conocen los abuelos o ancianos del clan. Como alimento es un buen complemento después de cada comida, pero principalmente es utilizado en curaciones específicas, descritas anteriormente.

CATEGORIA 11. ASPECTOS A TENER EN CUENTA AL SEMBRAR, COSECHAR Y CONSUMIR LA YUCA DULCE

Es de vital importancia destacar que desde nuestra palabra del mito, la mata de la yuca dulce *“es una mujer buena”,* como las entrevistadas mismas la definieron es *“una niña”,* que tiene ciertos cuidados: *“se siembra en la orilla de la chagra para que cuide la chagra, se siembra de ultimo junto con el tabaco para cerrar el sembrío, al cosechar se saca con delicadeza uno por uno, no se arranca porque se parte la yuca al preparar. A todas las mujeres no le sale dulce, le sale dulce a la que nació para eso, cuando se va a dar de tomar el jugo tiene que ser frío, porque si se da caliente dicen que uno es así brava...”.* Estas formas de cuidado de la planta, se deben tener en cuenta para sembrarla, puesto que desde la concepción no es una simple mata de yuca. Ahora bien, cuando se va a arrancar o cosechar *“se debe limpiar, resementar y sacar despacio, no pelar en la chagra y sembrar en todas las chagras no le debe hacer falta...”* Sus semillas son frágiles, se secan rápidamente sino se tiene cuidado en guardarlas y no dejarlas expuestas directamente al sol.

Cuando es tiempo de cosecha, *“se cosecha cuando esta jecho, se limpia, se resiembra, se saca despacio al consumir debe ser frio porque es para enfriar los pensamientos...”.*

Para que la yuca dulce sea o produzca yuca en abundancia *“Se debe sembrar haciendo hueco con palo para que dé grande la yuca, se lava la mano con la misma hoja para que cargue la yuca, al sacar no se jala duro porque se arranca, se limpia y se resiembra otros se deja para semilla, cuando se va dar tiene que ser frío...”.*

CATEGORIA 12 TIEMPO DE COSECHA

Desde el momento de la siembra hasta la cosecha, las mujeres plantean que se debe esperar un año. Durante este tiempo las yucas están sumamente jechas y llenas de líquidos para ser aprovechadas. Cuando se pasa el tiempo, es lógico, que las yucas empiezan a descomponerse o a ser consumidas por los animales como la guara, boruga, ratones y cerrillos. Esto es concebido como los peligros o daños que se avecinan hacia las mujeres, por lo que se debe hacer un control de estos animales. Ellos tienen su propia comida, por lo tanto, desde el mambeadero el abuelo les orienta cuál es su alimento y aconseja no tocar aquello que es trabajado por el humano.

Aunque algunas sostienen que a los 6 meses las yucas ya están listas para ser aprovechadas, este aprovechamiento debe ser lento y en mediana cantidad, puesto que las yucas aún no han adquirido el tamaño normal para ser aprovechadas. Otras clasificaron el tiempo de madurez teniendo en cuenta el lugar donde se establece la chagra: “*en rastrojo 8 meses y en monte bravo un año...*”.

En nuestras comunidades es común encontrar varias chagras, clasificadas de acuerdo al lugar donde se establecen y en varios periodos de producción. Por lo general, se alcanza a tener tres chagras por familia, en varios estados de madurez. Esto con el fin de mantener la alimentación durante todo el año, independiente de los periodos de lluvia. Las chagras de rastrojo como se le considera a aquellas chagras que son ubicadas donde anteriormente se estableció otra chagra, son las que tienen el tiempo de madurez más rápido (6 a 8 meses) y se remontan más fácilmente, por lo que se debe tener una limpieza permanente para que no sean atacados por las plagas o malezas.

En el monte bravo la producción es más lenta, al año los productos sembrados alcanzan su madurez, hasta los dos años, cuando los productos cultivados están totalmente jechos. En este caso la yuca dulce, tiene el tiempo de madurez al año, aunque desde los 6 meses comienza su aprovechamiento.

9. TUPIENDO EL TEJIDO DE NUESTRO CANASTO DE CONOCIMIENTO

Desde mi vivencia en la comunidad, desde mis experiencias, hemos aprendido que la yuca dulce es importante tanto para la alimentación, como para la parte espiritual. "...Trabajar con la yuca dulce ha hecho a que mi forma de pensar, de ser, de actuar, cambien en el sentido que antes de que trabajara con la yuca dulce era todo lo contrario a lo que debe ser una mujer: era malgeniosa y ni siquiera sabía cómo se sembraba esta yuca..." (Diario de campo. Teteye, I. 2013)

Después de esta investigación, de conocer mediante la palabra de los ancianos y mujeres de mi Pueblo, de una u otra manera mi forma de ser ha cambiado, ahora ya trato de ser paciente, servicial, trato a la gente con amabilidad, de igual manera he sembrado la yuca dulce en mi chagra, tal como se debe, ¡ahora ya la yuca dulce está grandecita! A nivel familiar, he tratado de despertar en ellos el interés por mantener la yuca dulce y he conversado sobre todo lo que se hace con la yuca dulce y ellos lo han cogido de una forma buena.

Esta situación de acoger los consejos que se dan desde la explicación de la yuca dulce, desde mí ser, desde lo que yo he vivido desde que trabajé con la yuca dulce me lleva a considerar que muchas veces es difícil cambiar tan fácilmente, pues tenemos que saber llevar la situación con calma, aunque el malgenio nos invade debemos tratar de calmarnos, pues es la única manera de vencerlo y siendo así podemos lograr un buen clima social. Considero que solo con un esfuerzo de cambiar, de conocer nuestro origen, nuestros principios por las cuales nos debemos relacionar hace que nosotras tratemos de cambiar y así lograr un bien cambio a nivel social.

Solo creo que con un poquito de esfuerzo y de cariño, las mujeres en especial a través de la yuca dulce, son las que de una u otra manera hacemos que la comunidad, la gente, se mantengan alegres, contentos. Es por esto que debemos sembrarla, cuidarla, prepararla y ofrecerla a nuestra gente. Con esto ayudamos al mantenimiento de la unidad de nuestro pueblo, debemos

comenzar a hacer un cambio social y es desde lo que sembramos y comemos, que lo podemos lograr.

9.1 A nivel de la comunidad.

Las personas con las que hemos trabajado han colaborado con la información de tal forma que nosotros seamos parte de la transformación, porque a la gente joven pareciera que ya no les importan estos conocimientos, dicen que “todo lo que se habla sobre la yuca dulce es pura mentira”. La comunidad quiere que todo lo que escribimos tome vida, amanezca en la práctica de cada uno de nosotros, para desde allí reflejar el ejemplo a los demás integrantes de la comunidad.

Que nuestro trabajo sirva como un adelanto del proceso que lleva la comunidad con la zonificación ambiental, además que sirva como un medio de protección de los seres y existencias que hay dentro de nuestro territorio y por esa vía de la vida misma.

Ahora nuestra gente se ha dado cuenta que proteger nuestros conocimientos es importante, porque hacen parte de lo que somos y nos posicionan políticamente frente a otros grupos y culturas. Además reflexionamos sobre ese consejo de no mezquinar palabra, pero teniendo en cuenta que hay criterios de selección respecto a quiénes les vamos a compartir y hasta dónde, evitando de esta forma lo que nos ha venido sucediendo y es que nuestros abuelos y mayores creyendo en las buenas voluntades e intenciones de los investigadores de afuera, comparten su palabra y luego eso no deja ninguna retribución o bien a la comunidad.

Los ancianos y las mujeres con las cuales se trabajó están muy preocupados por la situación actual que está viviendo la etnia Bora, por eso para contrarrestar esta problemática este trabajo tiene que hacer conocer a los integrantes de la comunidad la importancia y las diferentes maneras como se utiliza la yuca dulce y que todo esos saberes no queden escritos si no que sea un medio de acceder al conocimiento no solo nosotros sino toda persona que lea este libro y que se dé cuenta que así como ellos nosotros tenemos nuestra

manera de organizar, de entender y de interrelacionarnos con la naturaleza de una forma integral, de una forma en la que no podemos afectarla porque si la afectamos nos estaríamos afectando tanto a ella como a nosotros, ya que ella es tan importante como para la alimentación, la medicina y entre otros y que todos esos saberes son propios de nuestra etnia Bora.

9.2 En la escuela:

partiendo de la experiencia durante mi práctica pedagógica y didáctica I Y II, en la escuela Santo Domingo Savio de Providencia, me di cuenta que los estudiantes por su misma forma de educarles en la escuela no tienen en cuenta que los conocimientos que se tiene de la cultura son importantes, esto porque cuando llegué a mi práctica se les hablo sobre mi trabajo y ellos no prestaban atención y ya con varios días de trabajo que se les dejaba, como las preguntas a sus papás, cuando ellos preguntaban algunos padres de familia no sabían, entonces sus hijos se quedaban escuchando y sentían pena que sus papás no sabían, ya en clase se explicó a los niños la importancia de conocer nuestra cultura, eso se repetía porque tenían pereza de hablar sobre lo nuestro y así con el paso del tiempo se iba notando que les interesaba saber cosas nuestras, ellos decían que si los papás no saben ellos les harían saber.

De esta forma como el trabajo con los niños fue fructífero, pues ellos preguntaban a vecinos sobre el tema y de igual manera yo lo realizaba para no caer en errores o dar una información errada. Este trabajo fue muy importante además porque logro que los niños de la escuela que no les gustaba hablar en su dialecto, poco a poco con las diferentes actividades y reflexiones, se fueran expresando con naturalidad.

Además de esto que, nuestros alumnos, nuestros niños reflexionen, se sientan hermanos, que tengan una cultura de colaboración, en las diferentes actividades que se realizan dentro de ella, que desde allí les permita a los maestros tener una valoración de los saberes, valores, prácticas en relación a nuestros conocimientos, que den sentido a lo nuestro que no permitan que en la escuela solo se reproduzcan los conocimientos de la cultura mayoritaria, la cultura que se siente dominante, aislándonos de esa manera creando un bajo

nivel de aprendizaje en la escuela sobre lo que verdaderamente debería de ser intercultural.

Que tengan la necesidad de reflexionar, que construyan lo intercultural desde el conocimiento de lo propio, para a partir de allí establecer diálogos con los conocimientos de otros pueblos y culturas. Que la educación, valore y respete lo étnico, que la educación debe y deje despertar el interés del maestro y del estudiante, por aprender la cultura a partir de las experiencias que posibilitan el acceso al conocimiento. Que la educación respete la diversidad de formas de ser y hacer conocimiento, que ayude para que los conocimientos de todas las culturas ocupen un lugar de respeto, que no sean subvaloradas o negadas por las formas de la sociedad mayoritaria o de las formas hegemónicas.

9.3 A Nivel de AZICATCH:



Foto 61. Frase pegada en la sede de AZICATCH.
Por Teteye, I. 2013



Foto 62. Frase pegada en la sede de AZICATCH.
Por Teteye, I. 2013



Foto 63. Frase pegada en la sede de AZICATCH. Por Teteye, I. 2013

A nivel de AZICATCH, con este trabajo me doy cuenta la importancia que nosotras tenemos dentro de las formas de organización social no solo tradicional sino de las actuales, como los cabildos y las organizaciones indígenas. Aportamos en la toma de decisiones desde el lugar de la palabra que enfría y lleva a reflexionar las acciones que nos van a afectar como colectivo e individualmente, en esta medida nuestra palabra tiene un lugar de conocimiento, de respeto, estructurante en la toma de decisiones, en la proyección social.

También que nosotras somos las llamadas y fortalecer nuestra cultura, ya que es desde el fogón, desde la casa donde hacemos vivir los conocimientos de nuestro pueblo, la importancia de contar con territorio donde sembrar nuestros alimentos y no dejar desplazarlos por alimentos traídos, que lo único que hacen es debilitarnos espiritualmente, enfermarnos y desestabilizar nuestros ordenes sociales.

Somos parte fundamental en el mantenimiento de la cultura, de un presente y futuro para nuestros hijos, nuestros nietos, que no se pierdan nuestros principios: que sepamos valorar, que no haya desprecio entre nosotras sino que cada día nos queramos, nos apoyemos entre todas, para así poder ser fuertes, poder ser escuchadas y entendidas a nivel nacional, por que nosotras tenemos nuestras necesidades y nuestro gran trabajo es mantener a nuestra sociedad en orden y que nos podamos entender.

10. BIBLIOGRAFÍA

Azicatch. 2004. El abuelo tabaco plan de vida y abundancia de los hijos de tabaco, coca y yuca dulce. La Chorrera-Amazonas (Colombia).

Acosta,Luis;Pérez,Mónica;Juragaro,Luis;Nonokudo,Honorio;Sánchez,Gen til;Zafiama,Angel;Tejada,Juan;Cobete,Osias;Efaiteke,Martin;Farekade,Jere mias;Giagrekudo,Henry;Neikase,Simón. (2011). La chagra en la chorrera: más que una producción de subsistencia, es una fuente de comunicación y alimento físico y espiritual, de los hijos del tabaco la coca y la yuca dulce. Leticia.

Guber, 1991. El salvaje metropolitano. A la vuelta de la antropología postmoderna. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo. Buenos Aires: Legasa .Cano M. & García T. 2010. La investigación colaborativa: una experiencia en el desarrollo de un proyecto educativo.

Quiroga, S. (2009). Saberes Tradicionales de los Hijos del Tabaco, la coca y la yuca dulce. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.

Solarte B.C. (1991). El manejo indígena de la selva pluvial tropical: Orientaciones para un desarrollo sostenido. No. 43. Ediciones Abya-Yala. Ecuador. Recuperado el 29 de agosto de 2012, en:

<http://books.google.com.co/books?id=EcfSEvBljMYC&pg=PA55&lpg=PA55&dq=yuca+dulce+en+los+pueblos+de+la+Amazonia&source=bl&ots=7aU25H2oPh&sig=QCL2cXSNdeAX1r6uKnULpo7E6ko&hl=es#v=onepage&q=yuca%20dulce%20en%20los%20pueblos%20de%20la%20Amazonia&f=false>.

Vasco, I. 1983. “Algunas reflexiones epistemológicas y metodológicas sobre la utilización del método etnográfico en trabajo de campo” [Ponencia para el II Congreso Nacional de Antropología en Colombia, Medellín, Universidad de Antioquia, octubre 7-11, 1980] En: Boletín de antropología. Departamento de antropología, universidad de Antioquia, Vol. V, Nos. 17-19, Tomo II, Medellín, 1983, p. 665-675.

_____. 1996. Página web: www.luguiva.net. Entre selva y páramo. Viviendo y pensando la lucha india: Acompañando la organización y la lucha indígenas > territorio es vida. [Publicado en Kabuya. Editado por un grupo de trabajo del Departamento de Antropología, Universidad Nacional de Colombia, No. 3, octubre de 1996, Bogotá, p. 5-9] visitada Enero 2 de 2008.

11.ANEXOS

11.1 DATOS MUJERES ENTREVISTADAS

NOMBRES	OCUPACION	ETNIA	CLAN	EDAD
Emilia Gifichiu Kumimarima	Madre agricultora	Bora	Oso	55
Teresita Kuguao	Madre agricultora	Bora	Soqui-Soqui	62
Julia Chaigua	Madre agricultora	Bora	Venado	51
Jesusa López Imis	Madre agricultora	Bora	Garza Blanca pequeño	42
Rosa Elvira Atama	Madre agricultora	Okaina	no sabe	56
Rosa Ismenia Gifichiu	Madre agricultora	Bora	Oso	33
Maria Zoraida Gifichiu	Madre agricultora	Bora	Oso	31

11.2 MITOS

Mito de origen, narrado por Benito Teteye clan Canangucho

Niimuhe (Dios) cuando llegó acá (tierra), creó los árboles hasta que se paró en la oscuridad; y cuando era de día, hizo un rancho y pensó en crear gente. En la noche hacía hogueras y amanecía orando para que Dios cumpliera su deseo. Un día al amanecer en la hoguera estaba toda clase de frutas, menos el chontaduro y el tabaco. Entre ellas estaba la yuca dulce. Al ver esto Niimuhe creyó que eran gente y pensó en alguien para que cuidara de ellos, entonces creó una madre (primera mujer); la creó de barro blanco mezclado con tabaco de siringa, puso la lengua de la mujer fría, por eso la mujer tiene que ser dulce, debe ser servicial ante la sociedad, sin rencores, luego la sopló con la yerba fría, así fue como la creó, desde ese momento se hizo la hermana de su hijo y tubo que encargarse de cuidar de sus hijos mientras Niimuhe realizaba otros trabajos.

Después de muchos días de cuidarlos, se cansó porque sus hijos no hablaban. Una tarde se acercó a Niimuhe en el mambeadero y le dijo: sus hijos no hablan, no dan ningún resultado y se retiró, al escuchar eso quedo pensando toda la noche; en la mañana se dirigió a donde sus hijos y les dijo: si ustedes son personas hagan una señal, entonces las ramas de las frutas se alborotaron, él se puso contento y llamó a la mujer para que viera la señal, al verlos la mujer se admiró y creyó que eran personas.

Por eso “no se debe hablar mal de las yucas porque nos enfermamos”.

Desde ese momento, la mujer nuevamente volvió a cuidarlos, con el tiempo las frutas iban creciendo; un día cuando estaba desyerbando cortó un pedazo de yuca y de ella salía lechecita, por eso se puso a gritar, pues pensó que le había hecho una herida a su hijo, por eso Niimuhe la regañó entonces ella probó de la lechecita, al hacerlo pensó, la inteligencia se despertó. Niimuhe hizo lo

mismo y le sucedió lo mismo, entonces se dio cuenta que eso era comida con la cual resultaría la gente, luego clasificó las yucas y frutas.

Después de todo esto, Niimuhe mandó a sacar y pelar la yuca dulce a la mujer, él hizo el rayador de la raíz de chonta y le dijo a ella: con esto rayaras la yuca... Luego explicó cómo debía prepararla. La mujer realizó el trabajo y al terminar separó el almidón del jugo e hizo una torta de casabe, del borde probó un pedazo, al hacerlo pensó más, también probó el jugo y le sucedió lo mismo; enseguida llamo a Niimuhe para que probara el casabe y el jugo, al hacerlo le sucedió lo mismo y dijo: este es fuerza espiritual, y fue así como completo la inteligencia y fuerza mental, pues estaban bien alimentados y preparados.

Después de esto, la mujer hizo un casabe normal, le dio a Niimuhe y al probar dijo: con esto es que van a vivir los que vienen... la gente. Hizo Caguana y las demás cosas que comemos ahora, entonces él iba dando nombre a cada cosa, entonces ella tenía un casarama lo probo, igualmente Niimuhe y dijo: esto lo deben tener las mujeres y acompañarlo con casabe.

Mito de origen, narrado por Fernando Gifichiu, clan Oso

El padre creador mepiivyej+ Niimuhe, soltó su palabra en forma de algodón a esta tierra, porque en esta tierra no había vida. Había candela, infecciones de los animales, peces... Esa palabra que él soltó, bajó, bajó en forma de algodón y posó sobre la tierra, entonces esa candela, esas infecciones fueron enfriándose, enfriándose... y ahí él fue creciendo, fue naciendo, naciendo... y se dobló, él se miró y dijo: Yo nací como en forma de una mata de Umarí, por eso me voy a llamar Niimuhe, de ahí fue aumentándose, fue enfriándose, ahí comenzó a crear vida, cuando se enfrió todo empezó a trabajar, comenzó a hacer su chagra, su maloquita, que era de vacaba, empezó a pensar. Quemo chagra y sembró toda la abundancia que él trajo.

Iba haciendo la figura de una maloquita donde él se sentó. Comenzó ya la vida, él creó a la mujer de yuca dulce, y le encargó cuidar la criatura de ellos, mientras él seguía sentado para pensar cómo va cuidar el futuro, cómo lo va crear. Por eso encargó cuidar a la mujer, porque la palabra que él tenía era

todo lo que él sembró, eran sus criaturas, pero él quería ver cómo se iban a formar, por eso mandó a cuidar a la mujer.

Entonces ella preguntó si era cierto y él dijo: verá, salga a la puerta y salude, ellos le van a contestar. Ella salió y dijo: ¿verdad que ustedes son mis criaturas?, y todas la frutas comenzaron a moverse, entonces ella creyó que sí eran gente. Ella los cuidaba, desyerbaba y un día desyerbando una yuca que estaba afuera con sus carijwa (pala antigua) le pegó en la yuca y salió lechecita, entonces ella dijo: yo, herí a mi criatura, para que no siga sangrando lamió eso, al lamer, más bien un poquito le despejó el pensamiento. Ella sacó un pedazo de tierra y tapó la herida para que no siga sangrando, pero siguió sangrando, entonces como eso que ella lamio le despejo el pensamiento, dijo: Para que no pierda la sangre, más bien voy cortar la yuca, ya que hice daño a mi criatura, lo voy a sacar y lo sacó³³.

Pensó qué hacer con eso y dijo: voy a rallar, buscó una cáscara de Juan Soco y en ella ralló la yuca dulce que es blandita, sacó el jugo y siguió pensando qué hacer. Sacó el jugo y quedó el almidón y dijo: aquí hay dos cosas, el jugo lo voy a cocinar, lo cocinó y ya cocido lo probó y más le despejó el pensamiento. Comenzó a pensar, del almidoncito hizo casabe pequeñito y lo guardó para dar al hombre cuando llegue y cuando llegó, contó lo que le había pasado y dijo: por eso yo saqué esto, pero creo que todavía esto no es criatura. Verá: pruebe, ella sacó el jugo y le hizo tomar, cuando él tomó le despejó el pensamiento y dijo: verdad, será que esto no es nuestra criatura, verá pruebe y sacó un poquito y le dio a ella, esto más bien va a servir para alimentar a nuestra criatura. Luego ella dijo: aquí está este casabito, verá pruebe, él probó y más le hizo pensar y dijo: mi servidora yo creo que este va a ser alimento para la nueva generación, para la gente que vamos a tener y le dio para que ella probara y ahí ella confirmó que era un alimento para las criaturas que iban a haber.

³³ Esta es otra de las formas en que don Fernando explica lo sucedido: Al sacarla le hizo pensar más, de ahí nace la comunión. Cuando una pareja está en problemas, se cura con la yuca dulce, este pensamiento se da porque ella asentó el agua, lo cocino y probó. Al ir probando le hacía pensar cómo haría las cosas, hizo casabe del almidón y cuando llegó el hombre dijo; esto no es criatura más bien es algo para ellos vera pruebe y él le dijo verdad será cierto y él cogió y le dio de tomar a ella y dijo si va ser algo para nuestra criatura entonces ella cogió un pedacito de casabe y más le hizo pensar y dijo esto va ser comida para las criaturas.

11.3. SISTEMATIZACIÓN DE ENTREVISTAS:

CONOCE EL MITO QUE EXPLICA EL ORIGEN DE LA YUCA DULCE	CÓMO SE UTILIZABA ANTES LA YUCA DULCE	QUE SE CURA O PARA QUE SIRVE	CUANDO SE UTILIZA	QUE PARTES DE LA PLANTA SE UTILIZA, ¿PARA QUE SIRVE?
Yo no conozco el origen de la yuca dulce porque soy huérfana y nadie me lo conto.	Se endulzaba los espíritus que los maridos manejaban él tomaba, todos los días mi abuelita traía una yuca y lo preparaba, lo echaba en una totumita y dejaba debajo del maguare y en la mañana lo regaba no sé por qué.	Se cura la anemia (curación especial), para tener hija, para tomar en la casa y bailes con el fin de estar tranquilos, se toma en las y tumba, sacada de hoja.		Hoja Se limpia la mano con un manotada de hoja cuando se va a sembrar maní para que cargue. Se aza o cocina y se deja donde esta anchado para calmar el dolor e hinchazón.
No conozco	Se tomaba todos los días		Se toma cuando hay problema en la casa para tranquilizar y en los bailes	Hoja Se cura a una criatura cuando suda de noche, se machaca con un poco de agua y se baña al niño.se ventea a una persona con fiebre y si la mata cerca está en la mañana la hoja que tiene sereno se hace como dar la bendición para quitar la fiebre.
	Todas las mujeres sembraban la yuca dulce sea o no sea dueña de maloca por que con eso endulzaban el corazón de la gente se daba en las mingas, bailes para que no le pique la		Para estar tranquilo se toma y se cura	Hoja se machaca y se soba el seno para que de leche el seno, la masa sirve para curar dolor de cabeza se pone en la frente

	culebra, la conga, todos los días las mujeres traían de la chagra al menos 10 yucas y lo preparaban para dar de tomar los hijos antes de dormir para que estén tranquilos y también se tomaba de mañanita era como tomar leche			
El origen como tal no solo un pedacito que era criatura de la primera mujer que lo hirió y era material de comer	Se tomaba todas las mañanitas para estar en armonía o asea bien, ahora solo se utiliza en los bailes		Se prepara y toma cuando se siente que en la familia hay problema para que se tranquilice y en los bailes también y para curar	La hoja se echa en una bandeja con agua, se machaca para calmar la fiebre. Se cuelga la hoja en cada rama de la mata de ají que se cae sin madurar para que no siga cayendo
Se, lo principal, era material de comer, que la mujer lo hirió desyerbando, ella se asustó porque le hizo daño. Pero el mismo espíritu lo iluminó, lo preparó, hizo probar al marido y después quedo como alimento	Se tomaba para estar tranquilos sin problemas	Se cura cuando uno está recién embarazada para que el hijo salga obediente, cuando los niños son rebeldes,	Para que de leche el seno, se toma en la casa y bailes, mingas, sacada hoja, tumba	Hoja Se machaca la hoja con un poquito de agua y se rocía la mata de ají que se cae el ají. de la masa se echa en la mata de guamo para que salga gusano de comer
No conozco	Por cultura	Para que de leche el seno, a niños enojones, dolor		No sé

		de estómago		
No conozco	Por cultura	.	se toma en los bailes y casa, para que de leche el seno	no se
No conozco	Por costumbre		Se toma en los bailes.se utiliza en las tumbas de chagra dicen que para endulzar hacha o sea que no pase nada malo	Hoja el cogollo se saca y se machaca y se soba el seno para que cargue, lo mismo el almidón pero se complementa con la oración,

USOS DE LA YUCA DULCE

QUE CLASES DE YUCA DULCE CONOCES, CUAL ES PROPIAMENTE DE LOS BORAS Y CUALES SIEMBRAS	SABE QUE REPRESENTA LA YUCA DULCE	PREPARAS LA YUCA DULCE EN LA CASA, CON QUE FIN Y CADA CUANTO	CUANTAS FORMAS DE PREPARAR LA YUCA DULCE CONOCES	DE QUIEN APRENDIO LO QUE CONOCES DE LA YUCA DULCE	LA YUCA DULCE ES IMPORTANTE PARA USTED
La yuca dulce de garza: ijchuba pacyómu, de yerba fría: especial para los bailes, otra que no se lo traje de los Muinanes, los dos primeros	Es una mujer, por eso una mujer debe ser buena, lo dulce, lo deben	muy escasamente lo preparo, algunas veces cuando se saca hoja, se tumba chagra o más o	Al jugo se le echa almidón: Se hierva la yuca dulce y aparte en una bandeja con un poquito de agua se echa almidón y se disuelve luego se echa el jugo de la yuca dulce caliente para que quede grueso eso se toma	aprendí de mi abuelita, ella me llevaba a trabajar en la	La yuca dulce es importante para estar tranquilos pero ya no se utiliza.

son de los Bora y las tres siembro	tener todas las mujeres, es como el corazón de la chagra.	menos unos 5 meses	en los bailes o casa se da a la gente que entran al baile. Al jugo se le echa piña, ñame, maní: Los ingredientes que se echa se cocinan aparte y cuando está listo la yuca dulce se le echa. con bolitas de almidón: gullumuha se hace para tomar en la casa, con plátano raspado: uuba se toma en la casa	chagra	
de garza(ijchuba pacyóómu), de operación (pidojco), los 3 es de los Boras de sapo(awa pacyóómu) que digo retoño en el rastrojo de san José y todas siembro	el palo de yuca es una niña (mepivyem etsucopar amewa)	no preparo	con bolita de almidón:gullumuha, con piña, ñame,maní (p++caba)	de mi mamá	si por que anteriormente las mujeres mantenían esa mata, tomaban cada día por eso Vivian calmadas
ijchuba pacyóómu, pidojco, awa, los 3 son de los Boras, awa retoño en el rastrojo de san José y así lo llamamos, siembro todas	es una mujer buena	en la casa no pero en reuniones de la comunidad por hay unos 5 meses	con bolita de almidón:gullumuha, con piña, ñame, maní (p++caba), con Milpeso, umarí	de mi mamá	si por que mantiene la unidad
ijchuba pacyóómu, pidojco, los 2 son de los Boras, no son venenosas se puede chupar cuando le pica culebra para que el veneno no le penetre rápido	una mujer buena	en la casa no pero en reuniones de la comunidad por hay unos 5 meses	con bolita de almidón:gullumuha el clan sogui sogui , uaru, con piña, ñame, maní (p++caba),	de mi mamá y suegra	Si porque ahora ya no se interesan en la cultura, si hacen algo lo hacen por interés de plata y todo pasa por no saber de nuestra cultura.
awa y nijau y las dos siembro	es una mujer	en la casa no diario si no	Puro jugo (pacyóómu), al jugo se le echa almidón: Se	de mi mamá,	si por que las mujeres anteriormente eran

	buena	cuando mi marido me pide cuando se siente problemas, cuando hay reuniones grandes en la comunidad o cuando se va a participar en reuniones en chorrera, cuando hay tumba bailes o momentos que se necesita para curar por hay unos 2 meses	hierve la yuca dulce y aparte en una bandeja con un poquito de agua se echa almidón y se disuelve luego se echa el jugo de la yuca dulce caliente para que quede grueso eso se toma en los bailes o casa se da a la gente que entran al baile. Al jugo se le echa piña, ñame,maní: Los ingredientes que se echa se cocinan aparte y cuando está listo la yuca dulce se le echa. con bolitas de almidón: gullumuha se hace para tomar en la casa, con plátano raspado: uuba se toma en la casa	abuela	serviciales, amables por que la utilizaban ahora hay mucha envidia egoísmo, no se da en las mingas
de cascara rojo, y amarillo no se los nombres, siembro más el rojo porque el amarillo es muy venenoso	es una mujer buena	cuando quiero tomar unos 2 meses y en casos especiales de enfermedad grave por hay unos 3 meses	puro jugo, con almidón y con bolitas de almidón no se los nombres en idioma	de mi mamá	si por que con eso se cura
rojo,blanco,amarillo, siembro más el rojo y blanco el amarillo es muy venenoso	es una mujer buena	por ahí unos 3 meses en la casa para tomar, cuando se va a curar un enfermo por hay unos 2 meses	puro jugo, con almidón y con bolitas de almidón no se los nombres en idioma	de mi papá y mamá	si por que con eso se cura y es alimento
Conozco 3 ijchuba, pidojco, awa solo siembro los dos primeros el otro es	Es una mujer que debe ser de	en la casa no lo preparo solo en reuniones grandes	Con maní, ñame, piña no sé cómo se llama en idioma se utiliza en los bailes. Con yuca de comer, con plátano	de mi mama y de mi suegra	Si por que como mujer, es la fuerza.

muy fuerte por eso no lo siembro.	corazón dulce.		raspado se utiliza en la casa y con almidón en la casa y bailes, puro jugo en bailes y casa.		
-----------------------------------	----------------	--	--	--	--

PREPARACIÓN DE LA YUCA DULCE

QUE SE DEBE TENER EN CUENTA AL SEMBRAR, COSECHAR, PREPARAR Y CONSUMIR LA YUCA DULCE	EN CUANTO TIEMPO SE COSECHA LA YUCA DULCE	COMO SE SABE QUE EL JUGO DE LA YUCA DULCE YA ESTA COCIDO	PARA QUE SIRVE LA ESPUMA DE LA YUCA DULCE
Se siembra en la orilla de la chagra para que cuide la chagra, se siembra de ultimo junto con el tabaco para cerrar el sembrío, -al cosechar Se saca con delicadeza uno por uno, no se arranca por que se parte la yuca al preparar A todas las mujeres no le sale dulce, le sale dulce a la que nació para eso, cuando se va a dar de tomar el jugo tiene que ser frio porque si se da caliente dicen que uno es así brava.	en un año	Cuando quita el olor fuerte	Se hace lamer a la gente que van a los bailes para que enfrié y controle todas las enfermedades o calenturas (fiebre, dolor de estómago) se cura para que la gente no este alterado
Cuando se saca se resiembra y se limpia, se saca con cuidado para que no se parta.	en un año	cuando la espuma esta dulce	se utiliza en los bailes
Se debe limpiar, resembrar y sacar despacio.	en un año	cuando se pierde el olor fuerte	se da en los bailes para que no entre el mal, purifica a la gente, se da cuando se nombra a un pequeño
se debe limpiar, resembrar y sacar despacio, no pelar en la chagra y sembrar en todas las chagras	en un año	cuando la espuma esta	se utiliza en los bailes, para que la gente este contenta

no le debe hacer falta		dulce	
se debe limpiar, resembrar, chuzar los palitos para semilla, sembrar en la orilla de la chagra, no debe hacer falta a una mujer es tabaco de la mujer base de la vida	en rastrojo 8 meses y en monte bravo un año	cuando pierde el dolor fuerte	se da en los bailes para que no llueva y estén contentos la gente
Sembrar no, para sacar se saca uno por uno por que es blandito y se parte, se desyerba y se resiembra, al tomar se debe dar frio porque tiene que calmar la enfermedad. se cosecha cuando esta jecho, se limpia, se resiembra, se saca despacio al consumir debe ser frio porque es para enfriar los pensamientos	en rastrojo 8 meses y en monte bravo un año	cuando es dulce la espuma	se da en los bailes para que la gente este contenta
Se debe sembrar haciendo hueco con palo para que dé grande la yuca, se lava la mano con la misma hoja para que cargue la yuca, al sacar no se jala duro porque se arranca, se limpia y se resiembra otros de deja para semilla, cuando se va dar tiene que ser frio.	Se puede sacar de 6 meses en adelante.	Cuando deja el olor fuerte y cambia de color es más oscuro.	se da a la gente que entra en el baile para que se olvide todas las cosas malas y entren alegres

11.4 APARTADOS DEL DIARIO DE CAMPO

10 DE NOVIEMBRE 2012

Viaje desde La Chorrera en un bote junto con mi compañero hasta la comunidad de Providencia, para llegar hasta allí se demoró 5 horas.

11 de noviembre 2012

Me fui a la casa de mi compañero de trabajo luego nos dirigimos a la maloca del anciano Fernando Gifichiu a las 8:00 am.

Llegamos las mujeres estaban amarrando tamal, la dueña nos saludó, nos dio de comer y luego les ayudamos con el trabajo del tamal como esperando al dueño de la maloca y al dueño del baile, después de 2 horas llegaron los personajes, nos presentamos y nos dijeron que hiciéramos el trabajo de registro audiovisual en los momentos de trabajo, pero que teníamos que ayudarles a ellas en lo que hacían, además que tuviéramos cuidado con la filmación o fotos que incomode a nadie que siempre lo hiciéramos desde una distancia que no impida las actividades y que solo era eso lo que ellos podían decir que después no le pidiera permiso para nada porque ya está autorizado y si hay algo que decir ellos nos dirían en su momento.

Cuando estaba avanzado el amarre, había un hombre encargado de cocinar los tamales y los dejaba colgados en una vara para pagar la cacería de la gente.

A la 1:15 pm almorzamos pescado, luego de esto la dueña del baile con su tía y se alistaron para ir a la chagra a sacar la yuca dulce, alistaron su canasto, su machete, Rubiel y yo , las acompañamos hasta la chagra, nos demoramos 1 hora en llegar, estando en la chagra, la dueña ordeno en qué lugar sacar la yuca dulce, la yuca dulce estaba sembrado en la orilla de la chagra entonces rubiel y yo empezamos a sacar la yuca dulce, con las dos señoras que fueron,

demoramos en esta actividad 2 horas, llenamos de yuca dulce 6 canastos, de ellas la dueña del baile pelo un canasto para ser preparado en noche, en ese momento llegaron 5 hombres a sacar coca y nos dijeron que nos ayudarían a llevar hasta la maloca los canastos, luego ellos lo llevaron, estando en la maloca algunas mujeres escogieron las yucas más dañadas para prepararlos.

A las 6:30 Pm me fui a la casa.

12 de Noviembre.

Me fui a la maloca a las 7: 00 Pm, en la mañana solo se hicieron adornos para el baile como corona, pintura y a las 1: Pm se almorzó y luego se empezó a escoger las yucas más dañadas o cortadas y se empezó con la preparación de 2 canastos de yuca dulce para la víspera. En este caso solo la prepararon la mujer del dueño del baile, la tía.

A las 5:20 Pm se terminó con el trabajo y me fui a la casa a bañarme, me demore en la casa 1: 30 luego me devolví a la maloca, cuando estaba bueno la el jugo de Yuca Dulce se sacó la espumita, un poco de jugo para llevar al cabecilla del baile, otro para dar a las personas que tocarían el manguare, lo resto para los que vendrían a tomar.

A las 9: 3 Pm se mandó al hermano del dueño del baile con la yuca dulce hasta la maloca donde estaba el cabecilla – maloca Benito- y se repartió la yuca dulce con una bolita de ambil a los que tocarían el manguare.

A las 12 de la noche ya teníamos sueño y no llegaban los que vendrían a tomar, como esperando a nos pusimos a pelar la yuca dulce, después de estar con una hora de trabajo empezaron a llegar la gente cantando con sus cacerías y nosotros las mujeres lo recibíamos con la yuca dulce.

Después los hombres que trabajaban para el baile empezaron a cantar y daban de tomar Caguana a las personas que llegaron con sus cacerías y las mujeres de adentro contrataban, luego de esto los de afuera hacían lo mismo y las mujeres de afuera los contrataban, eso se demoró 1 hora.

Entonces mientras unas atendían a estas personas la mujer del dueño de la maloca, su nuera y su cunada se pusieron a hacer casabe, para pagar las

cacerías, después de eso ya nos pusimos a trabajar entre todas porque era de madrugada, unas pelaban, unas rayaban, unas escurrían, luego de dejar asentar la yuca mientras eso otras se pintaban.

A las 5: 45 terminamos todo el trabajo y solo se dejó cocinando dos ollas grandes con la yuca dulce, mientras eso la hija y la hermana del dueño de la maloca cocinaron el ñame y separaron el almidón que se necesitaría para acompañar a la yuca dulce, unas ordenaban la maloca, barrían el patio, la maloca, los hombres miraban si los palos no estuvieran dañados para que la gente puedan amarrar sus hamacas.

Había una abuelita que ayudaba a mirar si la yuca estaba bueno, dice ella que ya está bueno cuando la espumita queda dulce. Primero se sacó la espumita y se dejó en una totumita en el mambeadero.

Después se echa valor de 2 kilos de almidón en una bandeja grande y se echa un poquito de agua para diluir el almidón y luego se echa el jugo de la yuca dulce en ella para que se queme y quede espeso, en otra bandeja se echa almidón y se diluye con agua luego se le echa jugo de yuca dulce caliente para que se queme y quede espeso después se le agrega maní lavado, el ñame cocido y la pina en trocitos. También se dejó una bandeja con solo jugo de la yuca dulce.

Mientras las mujeres trabajan los hombres también trabajan en mirar cómo se va a hacer la entrada o que todo salga muy bien.

A las 12: 30 Pm cada uno se alisto para el baile, nos bañamos y nos pusimos atentas con la gente que llegarían.

A las 2:1 Pm llegan algunas personas y entran a la maloca y las mujeres de adentro lo reciben con la yuca dulce, ellos toman y acomodan sus hamacas y desde allí unas esperan al cabecilla y otras van al patio de la maloca a esperar la entrada del baile.

A las 2:00 Pm llegó el cabecilla y el dueño del baile sale al patio con la espumita de la yuca dulce y la mujer con el jugo, el hombre entrega la totumita

con el jugo de la yuca dulce y la mujer le da un vaso de jugo y se devuelven a la maloca.

El cabecilla hace lamer de esa espuma a toda la gente antes de entrar a la maloca se niños, jóvenes, adultos, ancianos, eso ocurre en el patio de la maloca y ya cuando entran a la maloca las mujeres de adentro deben tener una ollita lleno de jugo de yuca dulce y un canastico lleno de maní, para cuando entren la gente le hagan tomar un poquito de jugo.

Luego de esto ya viene la entrada de las personas que traen su cacería, los hombres que entran a la maloca con su cacería solo cantando, el Yerno o cuñado del dueño del baile lo recibe y de igual manera la mujer le da la yuca dulce y si entran soplando flauta le dan maní, en casos que entre una mujer con su cacería un hombre pide prestado la olla de una mujer y es el quien le da el jugo de yuca dulce.

Luego se canta el baile de entrada por los de afuera, en este canto los bailarines forman antes de entrar a la maloca se ubican en el borde del patio de la maloca y los hombres de adentro salen cantando con una totuma que contiene Caguana y las mujeres con su olla con jugo de yuca dulce y le dan de tomar a cada uno de los bailarines, después entran a la maloca y forman un círculo en la mitad de la maloca, y la dueña del baile coloca en donde cada uno está parado una manotada de maní como pagando el canto igualmente sale con un cernidor que contiene maní, casabe, mafafa, tamal y ese canto lo hace un hombre que es escogido y tiene ya una preparación, de igual manera las mujeres de afuera contratan ese canto y se ubican las que van a contratar en el círculo de adentro y las que van a bailar se ubican detrás del círculo que forman los hombres y los dos niños que van a ser nombrados bailan en el círculo de adentro cogidos de la mano del cabecilla del baile, después baila con el abuelo o dueño de la maloca, seguido se hizo la ceremonia de nombramiento, la gente se ubicó en círculo dentro de la maloca y los dos niños que serían nombrados se sentaron en un asiento en la mitad del círculo y la mama dejó a lado de ellos una bandeja que contenía yuca dulce con maní, ñame, pina y una totuma con ají. El abuelo dueño de la maloca con el hijo dueño del baile se hicieron a lado de los niños y desde allí el abuelo comenzó a

llamar a cada uno de las personas que son nombradas de los otros clanes y de otras carreras a medida que se nombraba la persona venia y se acomodaban a en fila a lado de los niños, después se le hizo saber a todos el nombre en idioma Bora de los niños luego termino y la yuca dulce se entregó al cabecilla del baile.

Después que termina todo esto, se deja un espacio para que las personas que trabajaron en el baile escojan de las cacerías que trajeron los bailarines como un pago de su trabajo, y se va pagando de acuerdo a lo que trajo si es un animal o cosas pequeñas como galleta, jabón, pequeño le dan solo una sarta de tamal o casabe, mafafa, pina, pero si es un animal grande como Boruga, Cerrillo, Danta, le dan tamal, casabe, maní, 2 o 3 sartas de tamal y tiene su jugo de yuca dulce.

Seguido de esto se el cabecilla reparte el jugo de yuca dulce de nombramiento, también el pago de un cerrillo se le entrega a la persona que trajo ese animal para que dé a la gente, de igual manera el jugo normal sin almidón.

Se llevó las bandejas con el jugo de la yuca dulce en el patio, primero se repartió el de nombramiento y lo hizo la mama del dueño del baile, las personas que recibían el jugo hicieron fila y de igual manera el de pago del cerrillo fue repartido por la mama del dueño de la cacería, el jugo normal lo hizo la mama del cabecilla, luego de esto empieza el baile normal.

9 enero2012.

A las 8:45am me fui a pasear a la casa de la señora Matilde Giagrecudo: en la casa de la señora estaban unos vecinos, estaban hablando, y tomando chicha.

Se le hizo la siguiente pregunta a la señora Matilde entre las recochas.

Para usted ¿qué significa o qué representa la yuca dulce?

Ella dice: que es una mujer.

13 enero

Se hizo una minga de tumbada de chagra en la casa de mi papá, hubo varias personas entre hombre, jóvenes, niños, mujeres. Llegaron a la casa a las 9.15 am, desayunaron arroz, con pescado sudado, casabe y chocolate, después de esto los hombres cogieron su hacha y se fueron a la chagra, algunas mujeres se quedaron en la casa esperando a los maridos y otras se devolvieron a sus casas, mientras los hombres estaban en la minga, la dueña de la minga preparaba el almuerzo. En esta actividad se tomó Caguana y chicha.