

5. Preparar la tierra.

En este capítulo describiré y analizaré los conocimientos, las actividades, las condiciones para economizar y los resultados alcanzados por la gente de la vereda Resguardo Mochilero sobre su economía a través del tiempo, reflejados en su organización social y en las actividades que realizan. Para su mayor comprensión organicé el conocimiento de la gente en dos sub-capítulos, el primero de ellos habla de la economía de la gente antigua y las transformaciones socioculturales de la agricultura a través del tiempo. El segundo sub capítulo está dividido en dos partes, la primera parte trata acerca de la forma cómo se prepara la tierra (barbechar la tierra) para el cultivo de cualquier sementera o "*eriaio*" en tierra nueva, en cuanto a: rozar, quemar, arar o "*romper el llano*", abonar con cal o "*encalar*" y la segunda parte a la preparación de la tierra de un rastrojo.

La "*comida*" (tubérculos) y el "*recao*" (semillas de granos) se siembran en un barbecho, según la forma del terreno: si éste es plano, entonces, los surcos se hacen paralelos a los lados del barbecho que se traza o a la escasa pendiente que exista, es decir, a "*lo derecho*" o a "*lo parado*". Si el barbecho se hace en una ladera o monte, entonces, se hacen los surcos "*al través*" o a "*lo sesgado*", es decir, casi diagonal a la pendiente.

Los barbechos se clasifican según si se ha sembrado o no hasta ahora, entonces, se les dice sembrar en "*tierra nuevas*" "*hogueriaos*" o "*quemaos*" (barbecho nuevo) a las tierras donde hasta ahora se va a sembrar y los "*rastrojos*" (barbecho viejo) a las tierras que han sido sembradas y se resiembran, en cada uno de estos terrenos cambian ciertos patrones como la clase de "*eriaio*" o sementera, el ancho de los surcos o caminos ("*melga*") y la dirección que deben tener esos caminos para que no se inunden de agua, ni tampoco se arrastren la tierra y los abonos que poseen; además de que en cada barbecho se prepara la tierra de forma diferente según el "*catiao*" o la asociación de cultivos que se haga, es decir, que en "*tierra nueva*" que tiene "*toyol*" o monte se debe rozar (talar) y quemar, para luego si "*barbechar*" la tierra. Este último proceso se empieza al "*romper el llano*", picar y "*encalar*", cercar, melgar o hacer los surcos, zanjejar y hoyar la tierra, no sin antes haber escogido la semilla para la siembra. Mientras que en un "*rastrojo*" o tierra que ha

sido sembrada, se debe preparar la tierra de forma diferente, primero se debe desyerbar, luego "*hogueriar*" o quemar, "*romper el llano*" o traspalear, melgar o rallar la tierra (si es necesario), y finalmente hoyar, evitando estropear los "*siembros*" que hay dentro del "*rastrojo*". En el caso en que se hayan sacado todos los "*cortes*" o cosechas de éste, no hay necesidad de preparar tanto la tierra para un nuevo cultivo como en la "*tierra nueva*".

5.1 Los "*siembros*" de ayer y de hoy.

La unidad social determinada en el espacio, el cual la gente ha adecuado alrededor del trabajo agrícola, permite conceptualarlo como "...*campo semántico, espacio culturalizado de comunicación, dotado de significado y significantes.*" (García, 1976: 17). Partiendo de esta afirmación se pudo entender que la forma como la gente percibe el tiempo es como recorre la vereda por los caminos trazados de una finca a otra, inclusive a otra vereda, otros municipios, lugares en donde la memoria de la gente transita recordando los cambios sucedidos, lo que permitió analizar la forma de vida social en la vereda. Para entender estas transformaciones fue necesario primero entender la organización social que relaciona a los individuos entre sí dentro de la vereda (ver capítulo 3), para luego sí entender que las labores agrícolas se realizan entre familiares, compadres y vecinos que tienen algún grado de parentesco con una pervivencia cultural, en donde, por ejemplo, se le dice "*tío*" a todo hombre mayor, recordando la organización social de parentesco entre los muisca.

Se asume entonces un territorio ordenado y señalado por la demarcación de lugares usados para varios fines: "*medianías*", o potreros para la ganadería o para la agricultura. Espacios que se relacionan con factores ambientales y culturales que permiten que las labores practicadas sean satisfactorias. Las medianías pequeñas se destinan para la agricultura y no interfieren con las grandes medianías destinadas para la ganadería de doble propósito imperante en la vereda: vacas lecheras o ceba de toros. Las actividades agrícolas y ganaderas responden a un mercado local y regional, y a un ejercicio de auto-sustento familiar propio.

Las áreas naturales como bosques, cuchillas, altos son pensados como reserva de una posible incursión agrícola y ganadera, pero en la medida que se puedan trabajar y los resultados de la comercialización sean adecuados, de lo contrario no se tocan, además sirven como rutas que conectan sitios de vivienda, de trabajo, de esparcimiento y en algunos casos de cacería.

La razón por la cual analicé más la producción agrícola que ganadera es porque encontré una dificultad al tratar de seguir a los hombres a potreros lejanos para observar con mejor detalle dicha actividad, y porque los pocos especialistas que sabían acerca del manejo del ganado se encontraban casi siempre lejos o era muy difícil localizarlos, porque su propio oficio les exigía estar en distintos lados donde se los requiriera. La importancia de profundizar en las prácticas agrícolas de esta vereda es porque son herencia del conocimiento de los antiguos habitantes y está desapare-

ciendo con la muerte de cada mayor. Además hemos considerado con un equipo multidisciplinario apoyar estas prácticas agrícolas y buscar soluciones a las problemáticas más apremiantes que toca tanto a productores como consumidores, como la construcción de una cadena productiva de mercados “verdes” o libres de tóxicos con la participación de la comunidad interesada, buscando beneficiar la diversidad agroecológica, revalorar el saber histórico y sus transformaciones. De esta manera pretendemos influir en el mejoramiento de las condiciones de vida de los habitantes de Garagoa. Así que queda abierta la posibilidad para que otros profundicen en el aspecto de la ganadería de la región, que por cierto es muy interesante.

La economía de la gente antigua.

Según recuerda don Custodio Manrique Pedrao, el más antiguo de la vereda, con más de 80 años en los hombros, cuando era joven la gente tenía por costumbre economizar todo, el vestido, el dinero, la comida, etc. En el pueblo sólo se compraba o se intercambiaba algunos productos por los más necesarios que no se encontraban en la vereda, como la sal y la carne. Mucho tiempo después la gente empezó a comprar arroz, azúcar, mantequilla, aceite, galletas, etc., en los almacenes del pueblo.

Otros eran los oficios en las épocas de los “*papás señores*” (abuelos) de los más viejos en la vereda, como el oficio del telar: hilar y teñir mantas y lienzos, tirar fique y sembrar, lo que permitía una economía de subsistencia y de intercambio de bienes.

"Eso en ese tiempo la genti economizaba mucho, la ropita no era sino sólo los vestiditos de quitar y poner en el campu y la ropa del pueblu era especial, era el sólo vestiditu pa ir al pueblu, cuando unu iba y llegue y quítiselu y guardelu. La alimentación se hacía de sólo lo que se cultivaba en la casa, nada más, eso cultivaban arracacha, maíz, hibia, ruba, calabaza, frijol de Año, eso era la alimentación, por ejemplu, en mi casa, porque la genti nunca compraba cosas del pueblu; con diez huevus se compraba un kilo de carne. En ese tiempo la genti decía que la plata no se conseguía y la genti siempre economizaba, tocaba no desperdiciar la comida, porque eso todú se utilizaba, fuera el troncu, fuera la papa delgadita, todú se utilizaba." (Doña Ana Felisa Fernández de Olmos).

"Ellus vivían de sembrar yuca, arracacha, maíz, haba y alverja, esus eran sus cultivus en ese tiempo, eso de papa no se ojrecía, en ese tiempo no se abonaba, sino cuando mucho con abonu negru, ceniza y lo del ganado [estiércol], eso no se mercaba abonus de ninguna clase, no señora. Mi papá era un cultivador y su ojicio de él era tirar fique, paliar, sembrar, todú eso y a ganase ochu centavus o diez centaitos por día [1930]. Yo también salía a trabajar, a despuntar el día mortal, nos tocaba trabajar casi seis mesis pa mercar una baraja de tela pa vestinos, en ese tiempo yo conocí eso. Una libra de chocolati no valía sino tres centavus, una libra de maíz tres centavus, si se subía a cincú el chocolati, había carestía. ¿Bueno así jue todo y adonde vamos? Los más anterioris tenían ya otros conocimientus, ellus,

como mis papás señoris, los papás de mi mamá, ellus ya sabían tejer en telar." (Doña Etelvina Rubiano León).

Actualmente, las labores agrícolas en la vereda se han disminuido por diversos factores. En el año 2001, los jornales estaban a \$8.000 en la vereda y los demás costos en la agricultura se habían incrementado a tal punto que no se recogía la base invertida en los cultivos.

"En esi tiempu se araba en la vereda, habíamos hasta tres yuntas en esus barbechones, ahora es retacitus que toca arar ya porque la salud no se presta, porque la tierra no da como antes, ya no hay la genti pa trabajar, no se venden los productos que cultivamus. Puallá tenía unos arracachales y la daban puro barata, los obrerus tán muy carus, toca pagar 80 pesus [\$8.000] y pa cercar y pa bregar con las "medianías", pa rozar los potrerus hay que pagar a los obrerus lo de zanjejar, rozar y cercar." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Las transformaciones socioculturales de la agricultura en el tiempo.

"Los primerus cultivus eran cerca del pueblu." (Don Juan Evangelista Cuesta Toro).

Las condiciones económicas de la agricultura y de la ganadería a través del tiempo han cambiado por una disminución del capital y una menor participación de las fuerzas productivas que mantenían un modo de producción acorde con una estructura social existente basada en la familia extensa. Esto debido en parte a la migración de los campos a las ciudades, la marginación en la competencia de la comercialización de productos agrícolas ("*baratías*") y principalmente porque se vino un nuevo sistema completo de producción que lo transformó sustancialmente todo, fundamentado en novedosos insumos agrícolas y tecnologías de cultivos que prometieron mayores rendimientos de las economías rurales.

"Hace una década que las cosas eran diferentes, había más obrerismo, había más plata, o por lo menos la plata alcanzaba más y los cultivos eran grandes, había más salida comercial de los productos. Los demás pueblos antes venían a llevar productos provenientes de los campos de Garagoa, ahora eso no es así, ahora los productos los traen de la Sabana, porque allá sí saben cultivar tecnificado, acá la gente cultiva todavía sin tecnificar, allá ellos tienen agrónomos y gente que sabe cómo sacar un cultivo grande sin que se lo coman las plagas. Hay que ver aquí no más en Úmbita [municipio a tres horas de Garagoa], cómo se sacan cultivos grandes, como la papa, alverja, por decir, de una carga de papa aquí salen 20, mientras allá salen 100, eso es porque ellos están tecnificados.

Y como ahora están vendiendo todo a los extranjeros y ellos aprovechan las riquezas y no dejan nada, sólo más pobreza. Entre más pasa el tiempo más se ve la diferencia entre ricos y pobres. Como decir, con la venta de Telecom, la venta de la represa de Chivor a los chilenos, y así todo. Pienso que si supiéramos más de ellos nos sabríamos defender, sin olvidar lo propio, como por ejemplo, aprender a hablar inglés. La colonización que hoy sufre Ecuador nos perjudica, por lo que se de un hijo que está viviendo cerca a la frontera con ese país, de pronto vamos para allá." (Don Gustavo Vallejo Alfonso).

"La agricultura ha cambiado mucho desde la época de mis papás porque entre más, más no se quiere dar nada, mejor dicho, se daña mucho, la mayoría toca fumar, creo que eso es por el cambio de clima, las yeladas que llegan." (Don José Morales Suárez).

"Antes era lejitos de cada mata⁴¹ de papa que se sembraba, que pa poder echarli harta tierra a la mata [atierrar], en cambio ahora cada mata de la una a la otra es puru juntica, es que siempre el tiempo cambia lo de antiguo a lo de ahora, ahora ya es todú distinto, pero hay vecis se mantiene, por ejemplo, en la arracacha es lo mismu de antes a comu se siembra ahora, retiraita una de lotra." (Doña Marina Rivera Toro).

"Aquí se siembra poco por motivos a que por un lado no hay la plata para cultivar en harta cantidad y el otro motivo es que si se cultiva en harta cantidad, si tá de Dios que se logre el cultivo, entonces da en una baratía de papa y lleva uno las de perder. Si pierde plata es porque hoy día al menos una bolsa de remedio está valiendo los \$12.000 o \$15.000, como decir un bulto de abono químico como el 13-26-6 está en un promedio de \$28.000 y la papa hoy en día está en un promedio de \$25.000 el bulto, no alcanza lo que vale un bulto de papa pa comprar un bulto de abono pa regarle, por eso es que no cultivamos en hartu, se cultiva poco por no dejar de entretenerse uno por ahí, porque hay veces da mejor cuando está cómoda comprarla [precios bajos] que no invertir trabajo y plata en el cultivo." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

La transmisión del conocimiento agrícola ha pasado a través de las generaciones, resistiendo frente al conocimiento "recortado" de agrónomos y veterinarios de los organismos agrarios (Umatas) que ha incursionado con nuevas técnicas y semillas agrícolas, dejando mucho que desear.

Algunos cambios en la forma de cultivar las sementeras se empezaron a mediados del siglo pasado, cuando incursionaron los abonos "químicos" (químicos), luego variaron las marcas y posteriormente llegaron los "secticidas" (insecticidas) y "funicidas" (fungicidas) con las plagas que fueron apareciendo, que unidos generaron más enfermedades a los cultivos y las personas, como hoy en día sigue afectando. Antes sólo se usaba "abonos negros" (orgánicos) en cantidades mínimas.

⁴¹ Una mata equivale a la cantidad de semillas que se siembren en un mismo hoyo, ya sea la semilla de una sola clase de siembro o el "mata" o semillas de varias clases de siembros ("recao" y "comida").

"Estas tierras antes eran muy descansadas, porque si había montañas nuevas pa cultivar, se araba, se le daba un palazo y se abría un hueco sin tanta melga y cuidado de que quedara derecho y se le daba una aporcada, pero no existían nada de funicidas, ni abonos químicos, sólo era abono de la montaña." (Don Marcos Rubiano León).

"Aquí venimos a melgar, que significa formar surcos en la tierra y sembrar papa en hoyos, antes se hacía un hoyo en el toyal [monte] quemado y ya tuvu, sin melgar. Nosotros aprendimos a cultivar gracias a nuestros padres, como no había ningún agrónomo y la tierra todavía era bastante fértil, arreglábamos la tierra pero no se jumigaba, ningún químico de abono existía.

*Para hacer un cultivo de la forma de antes o de hoy, eso es la misma vaina desde hace 15 o 20 años, claro que hoy en día hay más drogas para matar las plagas que se comen la sementera. Antiguamente, era muy poca la tecnología o la ciencia para matar los trozadores, los pulgones, las pulguillas que la atacan. La forma del cultivo de hoy ha cambiado día tras día, antiguamente, por allá en 1950 se sembraba la papa sin ninguna clase de Gota o de plagas, en el 58 mi papá trajo un bulto de papa de Chocontá y de allí vino la Gota. De 1958 a 1960 echó a resultar la Gota, entonces, ahí mismo salió un químico que atacaba esa enfermedad llamado **Caldo Bordellex**, ese fue el primer fungicida de la papa, recomendado por agrónomos. En ese tiempo se escuchaba por la **Radio Sutatenza** a los agrónomos que aconsejaban como tratar la enfermedad de la Gota. Esas fueron las primeras drogas que empezamos a usar en vida del jinado mi padre, Juan Vallejo Peña. En el año 52 [1952] mi papá entró a cultivar la papa **Tocarreña Rosada**, fuimos a comprarla a la **Caja Agraria** con don Ricardo Ávila, el papá de doña Elena, esu en ese tiempo no existía todavía la papa Pastusa en estas tierras. El Caldo Bordellex era **Sulfato de Cobre y Cal**, en una vasija se hacía la mezcla de estos elementos y a toda hora tocaba rebullir porque sino se asentaba en la bomba o en el pozuelo o donde se echara, porque eso se asentaba y a veces le tapaba el pito a las bombas, eso era una brieiga, pero medio le hacía bien a las plantas controlando las plagas. La química propiciaba a salir con otras sustancias como el **Hidrocloruro de Cobre** y la **Sal de Bromuro**.*

Mucho después comenzaron a salir otras drogas, como la que trajeron a través de la Caja Agraria, no recuerdo como se llamaban. Cada vez más salían más drogas, como hoy en día que hay cantidad de drogas pa la Gota, por eso es que uno no se acuerda de los nombres, porque cambian cada mes los nombres; pero hoy en día ya los químicos son débiles, no sirven pa controlar nada, antes sale más plaga. Yo no sé si es de acuerdo al clima o a que no sabemos manejarlas bien que no dan resultado pa la Gota, al jumigar lo que se acaba es el cultivo y no la plaga. No sé que pasa, qué sucede, será que ya vienen pasadas esas drogas, ya que en la etiqueta no viene fecha de vencimiento." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Desde que tenía quince años he estado cultivando, el jinado mi padre era muy agricultor, se llamaba Juan Mora Ovalle. La mayoría de conocimiento de la agricul-

tura se adquirió aquí mismo, después los de la Umata echaron a venir, pero no saben mucho y antes hacen mal, sólo para el asunto de las fumigaciones si sirve, hay veces consiguen semillas nuevas pero no regresan a ver como andan los cultivos y como no conocemos las nuevas semillas hay veces se nos dañan y entonces, tenemos que inventarnos como cuidarlas. Semillas como el maíz que no se da en éste clima [frío] entonces se dañan. Eso era mucha hermosura de cultivos antes, cuando eso qué jumigar ni que nada, eso hacían un hoyo con la pala y ahí echaban la puñá de papas, ahí se dejaba y eso era una hermosura. Yo medio me acuerdo cuando principiaba a conocer esa hermosura de papa que recogían. La alimentación también ha cambiado de antes porque se comía diferente, antes se comía con manteca de ganado, cuando eso qué aceites, aunque de cerdo sí había y era muy rica. Cuando eso qué mantecas vegetales, nada, nada, nada." (Don Pedro Mora Fernández).

"Antiguamente, decían nuestros padres, poallá hace unos 70 años atrás, que se sembraba la papa, que no se jumigaba, no era sino sembrala. Ni que abonos químicos, se usaba únicamente con abono negro, el que se recoge por ahí y eso era que recogían papita. Ahora se tiene que jumigar y casi ninguna planta se da sin abonarla." (Arturo Vallejo Manrique).

"Las plagas de los cultivos eso está hace hartito ¡Uyay! En las plagas paperas, donde va esa plaga que se llamaba enenantes [antes] de Chunguyes, todú esa plaga cogen con la hojita, todú se lo comen, a tiempus no llega ese gusano a la agricultura, es por épocas; en este tiempu [febrero] no se oiba [oía], ahora sí. Qué se qué dependerá eso, ya por mano de Dios, ya que por mano de Dios está que haber un hambre, tiene que haber una guerra mundial. ¿Y hay no se tá conociendo, poco a poco? De las plagas en los cultivos, de eso ya hace por lo menos unos 50 años, empezaron a llegar unos junicidas que de eso tal vez uno se jodió el corazón..."

Los abonos químicos entraron hace como unos 50 años, porque al principiú también no echaban esos abonos, cuando de golpe echó a salir y echó a dar muchu la papa con esos abonos químicos. Dicin que de los mismos abonos vino a esterilizarse la tierra en Colombia, por ejemplu, ese se va comiendo la arcilla de la tierra. Por ejemplu, por un año da la sementera muchu bien y el segundo año, eso si echa, ahí mismo le toca botarle más hartito químico porque ese ya se comió la arcilla, ese abono, que es el mejor abono de la tierra. Hasta hay conocí yo, y hoy día, de veraz, no ser uno capaz ni de tragarse un huevo, porque le hace a un daño." (Don Nepomuceno Peña Parada).

La gente es conciente de que cada vez son más pocos los productos que se pueden sembrar sin biocidas ni abonos químicos, como el maíz, la calabaza, el nabo, la ruba, la hibia, la arracacha y la yuca, aunque a algunos no les funciona debido a que la tierra está muy desgastada, no está bien abonada o no es tierra nueva, eso depende de la manera como se abona o se deja rotar la tierra para un próximo cultivo. También es claro que el uso de los insecticidas es proporcional al

tamaño del cultivo, es decir, entre más grandes es más necesario el uso de insecticidas y entre más pequeños, menos se usan y en menor cantidad. Además ciertas señales o transformaciones en el medio natural son consideradas a la hora de detectar si una tierra o un cultivo van a dar problemas, lo que hace necesario abandonar la intención de siembra, abonar la tierra con químicos o fumigar la sementera. Pero eso varía también teniendo en cuenta toda la gama de factores antes nombrados, así que no se puede generalizar ni determinar que ciertas condiciones sean las mejores para tener un cultivo, debido a eso se encuentran opiniones encontradas entre la gente a la hora de explicar por qué ciertos productos son fumigados, abonados, y otros no, lo que depende en gran parte de su experiencia y conocimiento.

*"El producto que menos necesita fungicidas y abonos por acá es la **arracacha**, hay veces que se necesita abonar la tierra para que se dé, pero eso depende del terreno, hay partes donde es bien abonada la tierra y no necesita abono, sólo sembrarla y paliarla una o dos veces, depende de sí se enyerba mucho. Mientras que **la papa, el maíz, la alverja, el frijol** sí necesitan más de los abonos y fungicidas o plaguicidas. Al frijol le cae Gota o yielo, lo mismo que a la papa. El lulo ya no se cultiva casi porque ya no se volvió a dar, porque ahora se está dando en tierra más **caliente**, antes si se daba en estas tierras frías, pero ahora se quema mucho."* (Don José Morales Suárez).

*"Hoy en día si no es con fungicidas y abonos no se dan las sementeras, **hasta el maíz ya es menester de echarle veneno a la semilla para que en la siembra no se lo coman las hormigas, y también necesita de abonos para que de mazorca. Se utiliza muy poco veneno en la bomba de 20 litros por la vaina de que es poco cultivo. ¿Será por eso que no funciona? Porque aquí se siembra menos de cuatro cargas de sembradura.**"* (Don Jorge Vallejo Alfonso).

*"La tierra está como desgastada y si no se jumiga se muere todo, ahora hay más plagas, **claro que el maíz ni la arracacha es menester jumigarlas.**"* (Arturo Vallejo Manrique).

La gente considera que en el pasado los cultivos "*catiaos*" o asociados daban mejores resultados y que la incursión del nuevo sistema de producción agrícola, traducido en la aparición de nuevas técnicas como parcelas simétricas, monocultivos y nuevas semillas e insumos agrícolas (además de la escasa rotación y el sobrepastoreo del ganado), han sido contraproducentes para la vida del suelo, del aire, de las plantas y de los humanos, porque atentan contra la diversidad agroecológica, causan desmejoramiento de la producción en lugar de aumentarla y mejorarla; desgaste en la tierra, aunque se obtengan buenas cosechas de primer "*corte*", el segundo corte no da con la misma fuerza, e inclusive, un tercero no se logra, y la incursión de nuevos productos agrícolas y la imposición de nuevos mercados han desplazado la siembra y comercialización de los "*siembros*" nativos. Antiguamente se cultivaba mucho la arracacha ("*arracachales*") y la papa no había lle-

gado a estas tierras. Después cuando llegó la papa, la arracacha daba menos que ésta y eso causó un cambio en la dieta alimenticia basada más en la primera que en la segunda. La escasez y la pobreza han circundado la vereda desde hace tiempo, como la misma gente lo recuerda y empezó a reconocerla. La aparición de nuevas enfermedades en los cultivos y el uso de los biocidas para combatirlos se asocian con la pérdida de nutrientes y de la diversidad agrícola.

*"Yo antiguamente conocí una semilla **Londre Colorada** y **Londre Blanca**. Por aquí cuando se principió a trabajar, entre esta toyalera eso era cada papa como de aquí pa'llá [se señala desde más abajo de la muñeca hasta la punta de sus dedos largos], eso era un paponón y daba gusto hacer un almuerzo, con una papa de esas había pa dos tasadas de caldo. ¡Él que se lo pudiera tomar! Eso era mucha belleza, a pa hoy día, la papa ya no da. La agricultura ya no hay que hacer, nada, nada, si al caso pa'l gasto. Yo por ejemplo, con una papita ya no me gano. La gente ahora se está enjermando puramente desde niños. ¿Eso en qué irá, será en los cultivos junigados? Porque en enantes, ieso qué! Al muchacho lo que se le hacía era purgantialo y a tragar comida y molíu, esu en ese tiempu la papa daba muchu, quién sabe la gente antigua donde conseguía esas semillas; esu esas semillas ya no existen hoy en día, eso ya hace años que se terminaron. Hoy en día ya existen son otras, la Pastusa, la Criolla. La papa la sembraban en todú tiempu pa que no jaltara, el maíz si lo sembraban por ahí en marzo, jebrero, veces se hacían dos siembros en el año, la arracacha, los nabos, las rubas y las hibias se sembraban cada año, eso ya se llevaba un año pa dar un cultivo de eso, sembraban por allá en diciembre, se araba y se dejaba calentar la tierra un mes antes de la siembra, se araba pa que el sol del verano calentara la tierra y pu'ahí medio picaban y boten sementera a la tierra, pero era muchu, muchu recoger maíz. Había gente que trabajaba hartó y había gente que trabajaba poconón. Después de picar todú esí terrón, pura medio picada y ahí si sembraban la semilla.*

[...] ...eso era unos junicidas que eso era mucho oler, muchu malucu esu y atacaba ese olor. ¡Uyay! Y cuando tocaba todú el día esu atacaba a la persona, tal vez de eso se viene jodiendo la persona, se va atacando, se va atacando, el corazón, pulmón, todú; porque ahorita es de muy raito [raro] la persona que no té enjerma sea de una cosa, sea de otra." (Don Nepomuceno Peña Parada).

"Cuando nosotros comenzamos a vivir acá en esta casa empezamos con el cultivo de lulo, eso eran unas maticas muy pocas y nos tocaba sacar con la peinilla la tierra alrededor de la mata para desgranar cuando empezó a dar la producción. El fruto daba de boca de tierra para arriba, para hoy que no se aguanta una mata de lulo en absolutamente nada, se terminó ese cultivo. Estamos ya en ésta era, en 17 años que hace de eso, eso ya está muy contaminada la tierra, ya las matas no dan como era antiguamente, no dan esos frutos, ahora dan otros." (Doña María de Jesús Villamil).

"La plaga empezó a entrar hace mucho y se tiró la papa, la gusanientó, eso toca llevale muchu cuidau pa poder comer la papita. Eso le llega a caer un gusano y eso

sabe muy a malucu. A lo que no le ha caído plaga es a la arracacha, pu'ahí se dañá tal cual, coge como del chijlo pa bajo a dañase, pero a ella ningún plagu la rastrojea, en cambio a la papa se le mete ese gusano; y sino la chía le hace unos joyus hasta que se la come toda, la más gruesita. La chía, toda una santa vida ha existido; puallá arriba donde tengo una jinquita, donde sembraba mi papá señor, era mi bisabuelu, lo que me tocó por herencia de mi mamá, allá cultivaba yo. Los perros se comen las chías, pu'aquí ya no hay, muy talcualitica sale. Decían que los antiguos se comían las chías o los ratones, había mucha escasez para mantención. Porque les tocaba comer raíces de huerta, de huerta de esa de La Vega.

Decía mi mamá señora, mi bisabuela, la mama de mi papá, Sagrario Quintero que limpiaban la raíz de esa huerta y se la comían. ¡Esa es buena! Pu'ahí chuya [dura] y por las muelas ya no se puede mascar eso. Era una raíz negra la que sacaban de esa huerta, que usan las hojas pa llevar piquetes. Eso no es agrio, no es amargoso, pero pa comérselo con el recaito eso quedan blanditas. A ellos si les tocaba porque como no había comidita, porque como no había arracacha, ni había yuquita. Y la genti eran como flojos pa trabajar también, no sembraban. Pu'ahí hay otros que no se obligan a tar comprando y se obligan a tar pidiendo limosna y no siembran. Y yo como les digo, más que yo esté cojo yo me pongo a sembrar." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Las papas nativas de la vereda son llamadas "Criollas", mientras que las papas que fueron traídas de afuera son llamadas por su propio nombre, por ejemplo, la Pastusa, la Monserrate.

"Esu era una papa antiguamenti, era Quina, Monserrati y Holandesa, una papa blanca que era muy rica, la Londre Blanca, Londre Colorá, esu era en vida de mis padris cuando ellus sembraban, ellus catiaban [revolver para la siembra] la alverja y el frijul, peru lo echaban entre la papa, no lo sembraban por los laus comu ahora, sino únicamenti en la mata de papa. Nosotrus cambiamus a otra jorma, por no esperdiciar la tierra, entos, nosotrus le sembramus la haba y el frijul en la mata de papa y por los bordus también se le echa frijul y alverja, o comu unu quiera, por el otro lau ya va el maiz." (Doña Marina Rivera Toro).

"Primeru sembraban papa Criolla, entos, cuando esu si se daba de veras y no era menester tar con abonus, ni con nada, sino hacer el barbechu y echar la papa, esu era caminiau, era sembrar la papa y aporcala, pero no era menester jumigala, en esu si era belleza de papa. Maiz Blancu de Harina era pa 'l pan, maiz Chiratá, era pa las gallinas, pero había partes onde les tocaba comésilo [también es usado para hacer la chicha y los envueltos]. El Habón era una gruesotota que había, peru esa si era buena de veras, esa la mercaba la gente en el pueblo, comu ahí sacaban de esu." (Don Marco Antonio Morales Samudio).

"El maíz se sembraba antiguamente como ora, caminiaitu, cuando era barbecho se melgaba y después ya se sembraba, entonces, se daba mucho la sementera."
(Don Juan Evangelista Cuesta Toro).

La diversidad de cultivos era mayor de la que hay actualmente en la vereda.

"A uno le tocaba igual que a un hombre trabajar, tocaba dir ayudando a tapar, esu era con la pala. En ese tiempo eran tierras más buenas, se cultivaba cañita, maicitu, frijol de uno y otro, la arracacha, haba, alverja, de todo. Poco o más se vendía, tampoco en esa época las cosas valían mucho, pu'ahí regular se vendía."
(Doña Matilde Cabezas Cuesta).

Las políticas y factores que han promovido el abandono del campo y el impulso de conservación de los bosques han ido en detrimento de las labores agrícolas a nivel nacional, a tal punto que están siendo prohibidas por la conformación de fronteras agrícolas que disminuyen el área de siembra de los cultivadores. Esto ha generado un desconcierto en la gente que los ha obligado a estrechar el espacio destinado para las labores agrícolas, lo que demuestra que la actividad agrícola ha cambiado de forma negativa para los agricultores que ven día a día como el estado crea mecanismos para marginarlos, paulatinamente. Además de esto se puede concluir que con cada muerte de un antiguo se pierden conocimientos valiosos y se da paso a la desaparición de la agricultura de pancoger en nuestro país.

"Antes se acostumbraba a hacer quemas, antes se acomodaba una sementera pu'ahí en un toyal, se rozaba y se quemaba para sembrar la hibia, porque esto antes eran unos charrascales muy jeroques. Esto se rozó y se jue penetrando pa'l pastico de las vaquitas, ahora ya no se puede quemar los charrascales, porque echaron a privar los mandatarios. Pero entonces ¿cómo vamos a dejar esos chiquerales?, toca quemar. Se quema pa que se abone, pa que se mejore la tierra, después de dos años se suelta pa'l potrero, se llena de cocuyo. Antes, en esos chiquerales, en lo que se rozaba, tocaba con 10 pionis, tocaba con una yunta de bueyes arar, romper y pisar, por ahí con mis bueyis era que se araba porque había sólo dos yuntas de bueyis en la vereda."

*En todo esto del jinado **Regulo Salazar** [hacendado] eran unos toyalones muy jeos. Antes voltiaban los toyales, puallá como decir, lo que es este barbechu, le daban pu'ahí estancia al prójimu que no tenía donde sembrar una rocería. Se hacía la rocería y el jinado papá Narciso, mi suegro, entonces, él llegaba y le joyaba el joyudo [hoyo] y arrastre de lau y lau ceniza y échele a la matica de hibia. En ese tiempo qué abono de bestias negrus, no es como hoy día que toca mercar abonus quínicus pa sembrar papa."* (Don Custodio Manrique Pedrao).

A mediados del siglo pasado la mayoría de cultivos eran para la venta en distintos mercados que había a nivel local y regional. Hoy en día se destinan más para el gasto o el consumo familiar.

"Acá abajo junto a la casa sembré otro poquito, y como no se vende la labranza porque no sé produci pa vender, no sirvió, eso no valió, eso es pa'l gasto de la casa. Antiguamente, todo esto eran unas toyaleras. ¡Oh Majestad! Allá de aquel palo pa'riba eran unos toyaes y con unos bueyes se sacaba esa madera, se rozaba y se quemaba, con hacha se destroncaba y con guarruscas a rozar. Antes se sembraba más hartísima labranza, más hartas hibas, entonces, se vendían hasta cargas de hibas a la plaza, pu'ahí baratona, pero si se vendía, se hacía pu'ahí pa ayudas de algo, pa mercar otra cosa. Esa se llevaba sólo a Garagoa, por allá en Macanal no sacaban, por allá lo que llevábamos era papa y la haba verde en cáscaras, costalanones de haba." (Don Custodio Manrique Pedrao).

"Mientras uno existió y principió a vivir aquí se cultivaba arracacha, frijol, haba, de toda clase de grano, ruba, hasta eso se acabó ahorita. Eso en antes eso ahí pa'riba eso era mucha, mucha belleza. Le dieron mal pago y no la volvieron a cultivar y se retiró porque muchas veces no había lugar de sacarla y se quedaba en la casa. Pero en la plaza todavía la sacan, pero por allá del lado de Tibaná, del lado de Jenesano, pero por allá es muy cara. Del lado de La Capilla la gente iba a traer sus hibas, sus rubas." (Don Nepomuceno Peña Parada).

"La mayoría se dedican al ganado porque los cultivos se dañan mucho, se go-tean, entonces, toca meterle mucha plata. La agricultura no da nada, sólo pa'l gasto desde que yo era pequeñitico. No tenemos muchos cultivos sino pa'l gasto, más da la vaquita de leche. El resto de cosas que uno necesita se consiguen de los mercados [supermercados del pueblo] o en la plaza de mercado, la yuca, lo de tienda." (Don Marcos Olmos Parra).

"Yo veo la agricultura de la vereda, de la venta de los productos como muy bajos los precios, porque los obreros son caros y donde toca droga, entonces es cara siempre, alcanza a quedar poco de la venta." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"La agricultura está muy bonita en partes sí, y en partes como no muy bien, pues falta el tiempo y la tierra no sirve de tanto cultivarla. Por lo menos donde don Pedro Miguel Mora está lindo ese frijol y por ahí en muchas partes se mira bien, por aquí yo miro regular. Una frijolada que tengo abajo en Bancos de Arada está muy lindo, para qué, ese sí está bichuelando bien." (Jorge Manrique Peña).

En cuanto al consumo, no todos los productos se pueden consumir en una misma cocción, por lo que algunas "duras" (tubérculos) que tienen sustancias amargas no son agradables al gusto, por ejemplo, la hibia, no se puede cocinar con otras "duras" porque toma mal sabor la comida.

"[...] las hibas pa cocinar en un masato o dulce de hibia con miel, toda la santa vida, porque es que la hibia no sirve en el piquete porque se vinagrea. Aunque, antiguamente, a varios nos gustaba echar encima del piquete unas cinco o seis hibas en el plato de los de la casa, a los pionis ni de chanza echarles hibas [porque era comida considerada para pobres], a ellos se les echaba calabaza, porque eso sale mal. Ahora la gente no siembra mucha hibia porque ya la tierra se recansó y ya muchos no siembran casi nada, porque ya todo el mundo se enriqueció, todo el mundo ya no se embarran. Yo todavía, hasta el día que yo me muera dejaré de trabajar." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Cultivar a lo montañero.

Sembrar a lo montañero es seguir las prácticas agrícolas que los llamados "*anteriores*" hacían en la tierra, y lo siguen haciendo todavía en algunas partes, aunque con algunas modificaciones. Este proceso iba desde hacer el "*quemao*" o talar y quemar, "*romper el llano*" con azadón o con bueyes, hacer los "*joyudos*" u hoyar la tierra y sembrar el "*mutal*" de "*recao*" y "*comida*" en un mismo hoyo. Después de que nacían los "*siembros*" se debía cuidar la sementera, aporcándola o aterrándola, incluyendo el reabono ("*abono negro*") de la planta hasta llegar finalmente a la "*recogida*" de los "*siembros*" que se empacaban en mochilas. Las transformaciones de las prácticas agrícolas se empezaron a suscitar con la nueva disposición de los "*siembros*" dentro de los barbechos para aprovechar mejor la tierra.

Debido a la concentración de las tierras en manos de los antiguos hacendados y a los trabajos obligados que debían hacer los arrendatarios, la gente de la vereda tuvo que sembrar sus sementeras en las lomas o laderas, o pedirle estancias a los dueños de tierra, con el agravante de quedar endeudados en los pagos y terminar pagando con su propio trabajo al interior de la hacienda en la forma denominada "*obligas*", como se vio anteriormente.

"La gente no acude a los técnicos porque como cada cultivitu es muy pocu, cada cual siembra ahí a lo montañeru, a lo antiguamenti. Cuandu esu decían nustrus abuelus, nustrus papás, que no le echaban sino únicamenti pu'ahí abonitu negro, todavía no sacaban los abonus [blancos o químicos] que hoy tán saliendo y esu era pa sacar papa, vendían un abonu que era muy buenu, porque traían lo que dici hay en la etiqueta. Hoy en día esu ya son muy malus, esu traen es comu una arenilla; si no se le meti abonu buenu no se da la papita. Cuandu esu no habían salidu los jungicidas, los insecticidas, pa jumigar las sementeras, todo era a lo montañeru. Y casi hoy día tamus por aquí casi a lo montañeru, porque unu ara la tierra, pica con azadón, hay que conseguir la semilla, seleccionala, de ahí alistar el abonu negro. Hoy día ya no le echamus el abonu negro, únicamenti el químico y sembrala ahí, aunque toca comprar que pa los jungicidas, pa los insectos y totalmente que hoy día es más tecnijicao, pero lo que pasa es que no nos valemus de un agrónomu pa que

nos diga: "Esta tierra le jalta tal cosa", pa que examinen la tierra. Pu' aquí y en muchas partes echan bastantes abonus pa las siembras. Dicin que puallá al ladu de Bogotá, en la Sabana, donde si son los productores de papa, esu van con agrónomu, saben qué clase de abonus les hace jalta a la tierra, y pu' aquí como siempre, unu es al sinsabese, como dicin, sin tanta cosa porque es muy costosu.

Y lo que pasa es que esta tierra es muy pobre en vegetación, totalmenti, porque estu ya hace muchus años que cruzó la derribada de la montaña, y la poca vegetación ya se ha ido, y entocis, por lo que es la tierra falduda, no es plana, pues el abonu se ha rodau, el pocu abonu que tenía la tierra se ha retirado, y la interperie la ha agotado, y por esu pa sembrar la sementera en esta tierra ya no da porque es un pocu pobre de fósforo, entocis, cultivamus hay pongamus a lo montañeru. Estu hace años que se derribó la montaña, hace unus cien años largoncitus, tamus en el 2001 y a 60 años casi que voy y conozco como está. El jinado mi padre contaba que por aquí era de unus ricachonis, entoncis, daban estancias, se iba en el corte de la montaña, en el puru corti de la cuchilla, donde ya no habían derribau más. Entos, pu' aquí da a lo menus más de 120 años que cruzaron los conquistadoris derribandu estas montañas, porque esu así era un pelígru." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

5.2 Barbechar.

En este sub-capítulo describiré el proceso para "*barbechar*" o preparar la tierra para las siembras de las diferentes semillas distinguiendo varias formas de hacer los barbechos nuevos o rastrosos.

La "*tierra nueva*" es el barbecho que hasta ahora se va a sembrar y requiere de una adecuada preparación de la tierra, de tal forma que cuando se vuelve a sembrar por segunda o tercera vez, toma el nombre de "*rastrojo*", allí se siembra "*catiao*" o con distintas asociaciones de "*comida*" (tubérculos) y "*recao*" (semillas de granos). En el rastrojo no es necesario abonar la tierra nuevamente para una nueva siembra, sino hasta cuando se "*aporca*" (atierrar), porque el terreno ha quedado lo suficientemente abonado por la sementera anterior (ver el sub-capítulo 6.4: Un "*cateo*" o tramo de comida: El Mutal). Todo barbecho tiene una cabecera y un pie que sirve de guía para sembrar los diversos productos.

"Cultivar en rastroju es cuando ya han pasado varios cortis de sembradura dentro de la arracacha, que demora dos años, únicamenti se palea, no es menester arar, ni picar pa la sementera. Entoncis, en un rastrojo pasan dos cortis de maíz y dos de alverja o frijol [cosecha de seis meses]. Donde no es rastroju es tierra nueva, que se llama, porque hastora se ara o se rompe el llano, se pica o se repica y se siembra." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Aquí pa'llá voy a sembrar un pocu de arracacha, de pa' cá la papa y de aquí pa' cá la hibia, pero antes hay que regale a todú la cal a todú el barbechu. Allá donde tá puntiao hay que sembrale unas cebollitas, unas guaquitas, que es que la verdura a

yo me gusta mucho. A yo me gusta una sopa de maíz, ojalá que le echen guaquita, más bien el repollo no me gusta bien y ora por las muelas, que no tengo. La guaquita es mucho deliciosa, pero hay que echale cal pa que le mate el microbio. En aquel maizalitu que tá aquí arriba hay unas maticas y esu no las deja la plaga. Ese retacitu es de nosotrus porque eso es la jinca de ella [de su segunda esposa] y es una por ambía con el Otoniel [el hijo de su esposa], peru la mayoría es míu.

A lo que pase la candela y se queme este chiqueru hay que melgar, pa que quepe por la mitad la hibia y por la izquierda el maíz y por la derecha el jrijol [mirando de la cabecera al pie] y la tal cual mata de haba. Ahí se tienen reservaitas las habas pa sembrar, porque está bien el que diju: "El que no siembra no tieni." Lo mismo, el que no cuida un animal no tieni." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Muchas personas siembran en "tierras nuevas" o vuelven a sembrar en "rastros", en tierras propias, en estancias o en "por ambías" o compañías (ver sub-capítulo 3.1.2). Las "tierras nuevas", generalmente, se hacen en "medianías" (potreros) o "toyales" ("charrascales" o monte) que se dejaron descansar por un espacio de tiempo determinado para sembrarlas de nuevo, que no excede los cuatro años, aunque algunas veces corresponden a áreas abandonadas que llevan bastante tiempo sin cultivarse. La preparación de la tierra de cada una se puede hacer en diferentes tiempos y se pueden ubicar cerca o lejos del sitio de vivienda, en forma ajedrezada (tablas juntas) o dispersa (tablas separadas). Las "tierras nuevas" se empiezan a sembrar con siembros como la papa, la alverja, el haba, el maíz y ciertas clases de fríjoles. Pasado ese primer "corte" (cosecha) se vuelve a sembrar (rastros) los mismos productos o variaciones de estos (como arracacha y maíz, o arracacha y caña de azúcar). Finalmente, pasadas estas cosechas, se siembra sólo con maíz para luego si dejar descansar la tierra. Algunos consideran que la tierra del área de los rastrojos queda mejor abonada que la tierra nueva, porque quedan allí parte de los abonos "negros" (orgánicos) y "blancos" (químicos) de las siembras anteriores. Pero otras personas consideran que las tierras nuevas contienen más abonos porque tienen más materia vegetal.

En cuanto a los siembros que se destinan exclusivamente para la venta como la alverja, el fríjol Bolorojo, el lulo o la mora son sembrados por segunda vez en los rastrojos, pero no en todos los casos se siembran como monocultivos sino que se asocian con otros siembros para aprovechar la tierra del barbecho sembrado. Estos siembros, de una clase o de otra, se ubican en diferentes pisos térmicos lo que permite a la gente abastecerse de diferentes cosechas todo el año según sea su fin, vender o comer.

El tamaño de los barbechos no excede los 200 metros cuadrados, mientras que las "medianías" para la ganadería si exceden las tres hectáreas en promedio. En muchas partes se acostumbra a dejar un árbol (Chizos o Tibar) en la mitad o a un lado del barbecho, para que le corte el viento a la sementera o para que le de som-

bra al guarapo, al almuerzo que se lleva en calceta (o corteza de plátano), a las herramientas y a los trabajadores que buscan un descanso cuando están sembrando, cuidando o cosechando la sementera.

5.2.1 La tierra nueva.

La cadena de pasos que se sigue para sembrar una "tierra nueva" obedece al tipo de siembra que se quiera hacer, al terreno, la mano de obra y el capital disponible. Hoy en día puede ser un trabajo individual (en tierra propia o en estancias) o un trabajo colectivo ("por ambías"). Solucionado lo anterior, el primer paso para hacer una "tierra nueva" es ubicar el barbecho y medir el tamaño deseado. Si es una "medianía", o potrero de pastaje de ganado, lo que se quiere "romper" con los bueyes se demarcan las orillas para sembrar, se desyerba ("cogachar"), se cerca y luego se "rompe el llano" (arar), se pica, se abona toda el área ("en-calar"), se re-pica, se melga, se hoyar, se abona cada hoyo, se colocan las semillas en cada hoyo, se fumiga, se "palea" y/o se desyerba y finalmente se cosecha el producto. Si es un monte o "toyol" (ladera) lo que se quiere sembrar primero se debe rozar con peinilla (o "guarrusca") o con hacha, luego quemar, despejar el área de los troncos más gruesos y "hogueriar" (quemar) el resto de palos y ramas en pequeñas hogueras; después hay que cercar y luego si "romper el llano", picar, "en-calar" (abonar con cal) y pasada una semana o más volver a "romper el llano" y a re-picar, luego melgar, hoyar, abonar cada hoyo, colocar las semillas en cada hoyo, fumigar, "paliar" y/o desyerbar y finalmente cosechar el producto (ver Figura No. 17).

"Después de arar el terreno toca picarlo con azadón o pala para los terrenos gruesos pa que quede mejor hecho el barbecho, entonces, se le da primero el "rompe al llano" o al potrero con arado, luego si la tierra menesta cal, entonces, hay que

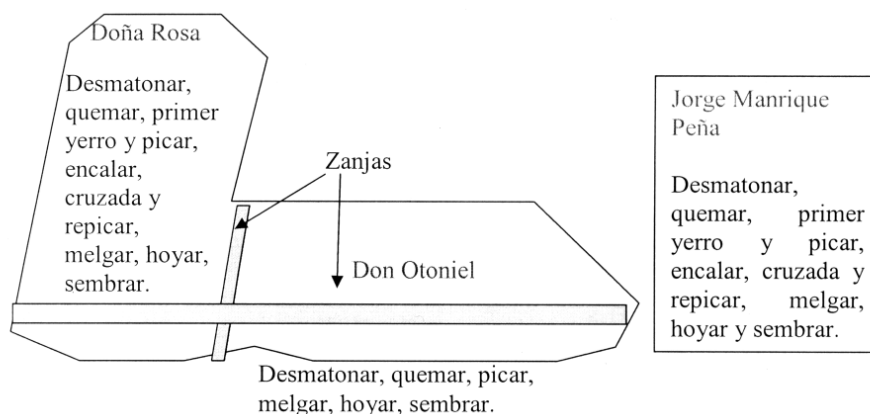


Figura No. 17. Estancia con tres barbechos de dueños diferentes.

"encalar", luego se pica o se le da la traspaliada, que es picar con el azadón los pedazos de tierra que quedaron gruesos, entos, esu es costoso, al mismu tiempu cuando se hace esu toca ir ya mirandu con la clase de semilla que se va a utilizar pa la siembra, luego de que se ara se deja dos mesis a tres mesis pa que la tierra calienti, y entoncís todú esi pasto pudri y está calienti la tierra pa sembrar la planta. Ya tandu repicau y ya que la semilla esté tallada, se procede a hacer la melga, comu tamus haciendu hoy día, después estu toca hoyar onde se va a sembrar. Hay que utilizar los abonus, por aquí utilizamus es abonus blancus químico "Tres Quinces" o "Trece Veintiseis". Después de tar melgau, ya con las semillas y los abonus listus pa la siembra se procede a hoyar onde va a quedar la plantica, por decir, la papa o la siembra que se dici." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"La cantidad de tierra cultivada es por ahí de unos 15 metros cuadrados, se escogió un toyal que había nacido en la finca de mi hermana y se tumbó todo eso, se quemó, se aró, se picó, se cercó, se melgó y luego sí se sembró, pero eso sólo es pal gasto de la casa." (Don Pedro Mora Fernández).

"Hace un mes que se picó la tierra y se le echó cal, eso pudre la tierra; ahora que la tierra está más fácil para trabajar se revuelve la tierra, se vuelve a picar, y ya está listo pa sembrar." (Arturo Vallejo Manrique).

Los pasos mencionados anteriormente, desde "romper el llano" en adelante no se cumplen en su totalidad, pues dependen de la clase de siembro, la clase de tierra en donde se va a sembrar y las condiciones económicas de la gente. Una variación consiste en picar la tierra con azadón pero no se "rompe el llano", debido a la escasez de dinero para pagar un bueyero o porque la tierra es blanda y delgada y no merece tal esfuerzo; aunque, se prefiere "romper el llano" la mayoría de las veces, cuando se puede, para que se suelte mejor la tierra. No sucede lo mismo cuando el barbecho está en un monte o ladera, porque si se hace un "quemao" allí, a veces, se hace obligatorio "romper el llano" para sacar las raíces del "roza" (tala). El siembro de nabos, hibus y rubas se hace en un "quemao", generalmente, porque estos siembros necesitan el calor y el abono que queda después de quemar la tierra para que se de mejor el "corte" (cosecha). Aunque no en todos los casos se "rompe el llano" y se pica bien la tierra para sembrarlos; como por ejemplo en barbechos ubicados en monte que ha sido talado y quemado, entonces sólo se hacen hoyos consecutivos para dejar en cada uno, dos o más semillas; en estos "rozaos" (ladera) tampoco se hace necesario melgar ni zanjejar la tierra porque el agua baja sin dificultad y no encharca ni arrastra la tierra, por tener suficiente material vegetal que forma como un colchón natural que evita que estos suceda. Se tiene cuidado de "hogueriar" o cubrir la tierra con el ramaje que sale del "roza", que después de seco se quema para lograr crear una capa vegetal que abona la tierra. Luego de quemar se debe sembrar lo más pronto posible para que no se enfríe la tierra y lograr que las semillas germinen más pronto.

"Si no se siembra ligero no se saca un burro de un quemado." (Doña María del Carmen Morales Pedrao).

"Después de quemar se le echa la cal a la tierra y después a melgar, esu se le echa la cal, ojalá como hoy, o sea, a lo que pase la candela se hoguerea todú y ya queda listu pa regar la cal y después toca ligeru sembrar todú y antes de echar la cal, toca cercar porque el ganau se jarta la cal y es peligrosu que se se jodan las vacas. Después de arar hay que picar la tierra con azadón, picar terrón, y luego si se melga pa poder sembrar. Cuando se le riega la cal, el terrón debe estar menudito porque no pueden quedar terrones gruesos, porque no se concentra la cal en la tierra; acá como se riega por parejito con una vasija, una olla o un platón, se trae un bulto de cal y se riega parejito como el que sala un pocu de carne.

Estí barbechu jue aradu por mi muchachitu y de ahí le metimus otrú jieru pu'ahí, esu jue como en noviembri o octubri [el 10 de febrero se estaba sembrando]. Esu tiene hartu ratu pa que majadié⁴² pa la labranza, porque es que entre más se are con tiempu más majadea la tierra, más abona, se espolvorea la tierra, todú ese terrón. Porque apenas pa arar; como decir una comparación, el mes entrante ya es marzu, porque puallá tenía costumbre varia genti de arar apenas quemaban, lo que era llama viva, como decir aquel toyal.

Pa sembrar las maticas de un rastrojo hay que quitale el pastu al maicitu, porque entos, si ha de dar maicitu se cría palidullitu chiquitu, maluquitu. Pu'aquí hay que sembrar lo más ligeru que se pueda la hibia y la papa también. Pu'ahí la semana que entra voy a cercar, pu'ahí tengu rogado un pión. Apenas pase la candela se siembra, como decir hoy se pasa la candela y mañana se le siembra, que té caliente la tierra. Así decían los anterioris, que la hibia, la ruba y la papa se sembraban apenas pasaba esa candela. Pu'aquí ya no hay una yunta de bueyis que sirva ná. Pu'ahí el que tenía una yuntica era mi hiju y tuvo que venderlos por una plata que le tocaba dar. Yo vendí mis torus de trabaju también en \$1. 100.000, peru esus eran buenos pal trabaju." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Ya sea si se "rompe el llano" y/o se pica la tierra para sembrar la papa, la arracacha, la yuca, el maíz, el haba, la alverja o el frijón, se debe picar el "terrón grueso" las veces que sea necesario, para que se suelte más la tierra y permita que nazca la sementera.

"Primeramente, se busca el terreno donde se va a hacer el barbecho, por acá como entonces hoy día tenemos carretera poco agricultor consigue o no se hace traer un tractor o máquina pa arreglar la tierra, entonces, toca a base de bueyes con arado de madera. Primero se rompe la tierra con el arado, luego se va repicando y después a medida que se arregla la tierra con azadón ya se siembra el corte de papa, se necesitan los abonos, después se aporca, luego se echan los fungicidas las

⁴² La tierra se suelta.

veces que sea necesario, eso siempre tiene un costo bastante pronunciado." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Algunas personas, las más antiguas, no acostumbran a melgar o demarcar los surcos del barbecho para hoyar, sino que hoyan siguiendo una línea imaginaria según la inclinación del terreno: si es un terreno casi plano, pues hoyan *"en línea"*, *"al derecho"* o paralelo a la mínima pendiente, evitando que se encharque el terreno; si por el contrario se trata de un terreno inclinado o de ladera, pues hoyan *"al través"* de la pendiente (más o menos diagonal) sin seguir estrictamente las curvas de nivel, para que se dosifique la cantidad de agua que arrastra los abonos de la tierra hacia abajo de la pendiente.

"Melgar es surquiar así con los bueyis." (Don Juan Evangelista Cuesta Toro).

Por otro lado, otras personas no acostumbran *"en-calor"* o regar cal en todo el barbecho para abonar y desinfectar la tierra de *"plagas"* (hongos y demás microorganismos dañinos a la sementera), porque consideran que se quema mucho la tierra y consecuentemente la sementera, o porque no hay dinero suficiente para comprar el bulto, cuyo valor en el mercado estaba en el año 2001 a \$30.000.

Por otra parte, hay personas que no han dejado de sembrar un mismo barbecho desde hace mucho tiempo debido a la escasez de tierra para hacer los siembros, entonces lo re-abonan una y otra vez. En algunas veredas como Bancos de Páramo y Bancos de Arada sucede lo contrario porque las fincas son de menor tamaño y las actividades de subsistencia (mercado y autoconsumo) se basan más en la agricultura que en la ganadería, lo que permite una mayor rotación de tierras sembrando cada dos años los barbechos y dejándolos descansar uno o dos años para volverlos a sembrar, mientras tanto se sacan estancias de familiares, compadres o vecinos para hacer los siembros.

En el caso del siembro de fríjol Bolorojo, producto exclusivo para la venta, se escoge y se prepara muy bien la tierra para que la producción sea óptima. Se sigue prefiriendo las áreas de monte y toyal para la realización de este tipo de siembros. Se roza para este efecto sólo el área que será utilizada para dicho fin, quedando la sementera rodeada de monte. Entonces se demarca el área del barbecho haciendo una *"chamba"* o zanja que lo separe del monte. Es primordial también ubicar la sementera cerca de una fuente de agua para regarla en caso de sequía, lo mismo que construir un rancho en la mitad o a un lado del barbecho para protegerse del sol o de la lluvia, guardar algunos insumos y herramientas agrícolas y provisionalmente la semilla del siembro o el *"corte"* (cosecha) que se recoja. También se acostumbra a hacer sillas alargadas a los lados del barbecho para que los obreros descansen cuando se acercan a tomar el guarapo, sillas que se ubican en la sombra que ofrecen algunos árboles cercanos para resguardarse de los rayos del sol (ver Figura No. 18).

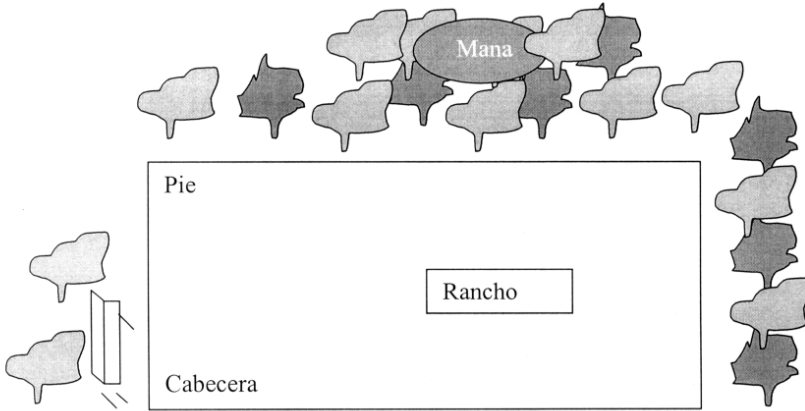


Figura No. 18. Por ambía de don Pedro Mora Fernández y don Marcos Olmos.

La mayoría de las semillas usadas para las siembras se dejan secar en zarzos para que estén listas para los siembras respectivos.

"Les toca hacer almácigo⁴³, entonces, ya tienen el terreno aradu y empiezan a sembrar en hoyos las plántulas." (Don Laureano Gamba Franco).

En el caso de que varias familias o grupos de vecinos trabajen estancias separadas de un mismo propietario, estas "tablas" pueden quedar seguidas unas de las

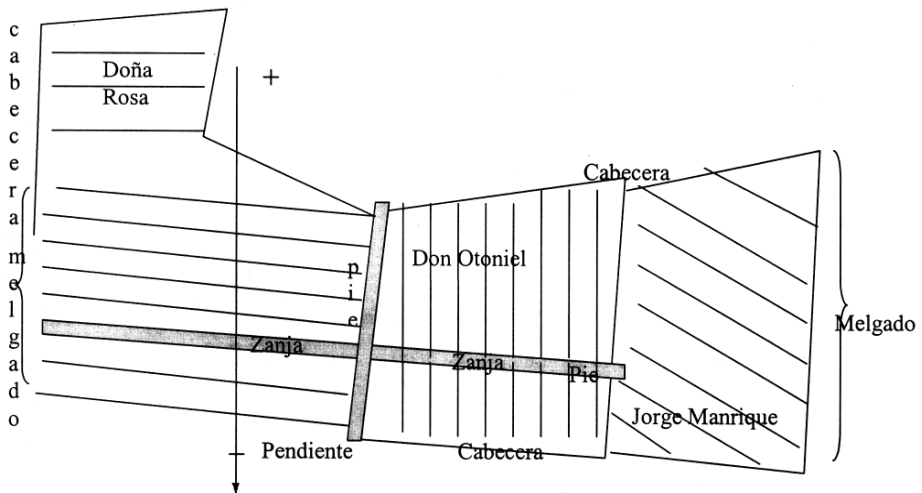


Figura No. 19. Estancias de tres familias.

⁴³ Hacer un semillero.

otras (ajedrezadas), lo que permite crear acuerdos para compartir varios bienes y servicios, como las cercas, las zanjas, las semillas, los cuidados, etc., pero no se comparten los "cortes" o cosechas (ver Figura No. 19).

5.2.1.1 Rozar monte.

Como se vio anteriormente, fueron las haciendas las que iniciaron la tala del monte de la vereda Resguardo Mochilero y de las demás veredas de la parte superior del municipio para darle paso a las "medianías" (potreros) de ganadería extensiva. Medio siglo más tarde, el gobierno mediante una ley decretó que se le pagaría a la gente por tumbar monte nativo y reforestar con eucalipto y pino, con el fin de tener reservas de madera para la construcción de casas y para el gasto de leña de las casas del pueblo y del campo. Este recurso no fue suficiente y si causó presión sobre la vida del bosque subandino. Posteriormente, el gobierno implementó la Revolución Verde que pretendía utilizar sin límites los recursos naturales para su explotación, resultando un fracaso ampliamente demostrado.

Paradójicamente, ahora es el mismo gobierno que a través de planes de acción local pretende corregir el daño desarrollando proyectos de recuperación y conservación de los bosques nativos y planeando una frontera agrícola que delimita el área de acción de los agricultores y ganaderos en aras de la conservación de páramos y bosques subandinos, proyectos que se hacen llamar sustentables, pero que siguen siendo intentos fallidos por parte de las instituciones en el logro de sintonizarse con la conservación de los bosques y las necesidades más inmediatas de las comunidades. A veces se culpa a la misma gente de no alcanzar los objetivos señalados, obviando su responsabilidad sobre este asunto.

Muchas veces la gente se queja ante las autoridades ambientales por no poder talar un palo de eucalipto o de pino en sus propias fincas sin autorización previa de la Corporación Autónoma Regional de la región, por considerarlos como recursos de conservación limitados, desconociendo que fueron los antepasados los que sembraron estos árboles antes de que se crearan estas leyes. La gente considera que gracias a que la hacienda se acabó no tienen que tumbar más monte para poder trabajar en esas tierras, por lo que se ha recuperado un poco estas áreas. El sentido de "recuperar" tiene una connotación particular en la gente. Consiste en poder seguir utilizando estos recursos maderables que consideran propios, como antiguamente lo hacían, utilizando la leña para los fogones y la madera de troncos para obras de construcción de casas, ranchos y cercas, no obstante sembrar nuevos "palos" para evitar que se acaben. Por esto la gente exige el derecho de seguir utilizando el recurso maderable para mantener las condiciones de vida dignas, acorde con lo que siempre han hecho, trabajar la tierra.

Corpochivor (antiguamente lo fue ISA), es la suprema autoridad ambiental que tiene a su cargo la preservación y protección de ciertas áreas naturales como los páramos y los bosques sub-andinos sobre ciertas cotas altitudinales determinadas

para cada municipio (Garagoa tiene bosques entre los 2.300 a 3.400 m.s.n.m.), señaladas en los Planes de Ordenamiento Territorial (P.O.T) o Esquemas de Ordenamiento Territorial (E.O.T.) de cada municipio. Los rastrojos entendidos como áreas de recuperación del bosque también han sido considerados como zonas estratégicas de reforestación natural de corredores boscosos para la conservación y producción de agua, que en últimas, es el fin que persiguen estas corporaciones. Para esto, incentivan la reforestación de las quebradas o nacimientos, muchas veces con árboles forrajeros que no son nativos de la zona. El intento de reforestar con especies nativas fue trabajado posteriormente, pero su fracaso hizo que la gente y los biólogos encargados de los estudios ambientales llegaran a la conclusión de que no se pueden traer y sembrar especies de latitudes diferentes, por lo que optaron por la regeneración natural del bosque como mejor opción para que los corredores de bosque interrumpidos se vuelvan a unir. Esto significa que la gente debe dejar de practicar labores agrícolas y ganaderas a favor del bosque, situación que es recompensada con la reducción de los impuestos prediales y otras exenciones, que no igualan ni superan la rentabilidad de las ganancias que se obtienen con la actividad ganadera imperante en estas veredas. Además, no se plantea una participación directa de la gente de las veredas en las actividades de conservación de las áreas naturales establecidas, sintiéndose una vez más excluidos de cualquier decisión que se tome sobre el futuro de su propio medio natural. Esto ha creado un inconformismo para la mayoría de la gente que es dueña de los predios que colindan con las áreas naturales de protección establecidas. La gente ubicada cerca de la frontera agrícola espera poder tener incentivos a la hora de preservar o dejar enrastrojar el monte que le es propio, incentivos monetarios y de oportunidades de desarrollar una economía de mercados acorde con las políticas nacionales sin tantos tropiezos como hasta ahora se ha visto.

La reforestación de los nacimientos y quebradas se hace con especies como Acacias, Gaques y Siete Cueros. Estos árboles sostienen la tierra de las áreas húmedas evitando "*volcanes*" o avalanchas de tierra que suelen aparecer en la época más fuerte del invierno, en agosto. La madera se aprovechará cuando esté madura para arreglos de la casa o para la venta, con el permiso de Corpochivor y con la condición de resembrar con más especies nativas. Los antiguos contaban que los "*volcanes*" que aparecían sucedían porque había mucha riqueza en la tierra, riqueza que se escondía de los hombres cuando estos se encontraban cerca. Entonces se "*corrían*" en la tierra y cambiaban de lugar o se profundizaban más. Unos decían que venían bajando por las crecientes, bueyes con arados, acompañados de chirimías o grupos musicales de cuerdas y al lado iban patos, marranos y pollitos de oro alumbrando aquella avalancha de lodo, piedras y palos. También se hablaba de seres de este mundo que cuidaban esa riqueza, como los "*cucacuyes*" y el "*biato*".

El biato.

"Era que antiguamente el personal, los antepasados dizque eran muy ahorrativos, ahorran la moneda para..., en harta moneda porque como era sola moneda lo que había, no había billete, entos, conseguían harta moneda y la aglomeraban en una olla o un choroti de barro y a lo que llenaban eso o una ollada, entos, ya se iban y llevaban otro compañero y por allá a las doce de la noche hacían un hoyo y enterraban esa plata. Ahorro pa enterrar, esa era una idea de los antiguos. Después esa plata se encantaba, dicen y eso se jormaba un derrumbi. Esa plata después de antigua, de estar en la tierra, se goavía encanto y era pa jormarse un derrumbe, un gran derrumbe. Y entonces, resulta que cuando el ser que hacía eso, ese ser moría, entonces dicen, que el espíritu o el alma se venía a penar en el mundo, dizque a venir a cuidar su riqueza que había enterrado y ahí permanecía haciendo miedo porque lo miraban onde quera que estaba el entierro o la plata. Ahí es que lo miraban al pie del árbol, al pie del piedrón, al pie de lo que fuera. Entonces, es que había muchos clientes, que eran de harto espíritu y dicen que con un cuchillo se ganaban a rasgarle el hábitu, una mortaja cosida. Entos, pa que entregaran la plata onde estaba enterrada le bajaban con el cuchillo por el frenti y le rasgaban el hábitu, derechu abaju, y ahí mismo dizque madejaba los brazus y caía el hábitu que portaban. Y ahí mismo dizque se iba..., que aquí escarbaran que ahí estaba la riqueza. Y ahí terminaba la vaina, porque ahí entregaban la riqueza que habían enterrado." (Don Laureano Gamba Franco).

"Es un señor y su tarea es cuidar. Donde enterraba la plata cuidaba porque en tiempos de la gente antigua no había bancos. Cuando ardía la plata se presentaba una hoguera en días de menguante, salía el Biato, él era un ser de este mundo vestido de sacerdote, salía a peliar, porque necesitaba que esa plata la sacaran, porque el que la había enterrado estaba penando. Al peliarle al Biato tocaba cortarlo o rasgarle las vestiduras. Donde la gente veía al Biato y viera luz de este mundo, quedaban allí, de eso ya hace como 80 años que pasaba eso. ...si estaba a una cierta altura se disolvía [la plata], se escapaba por entre la tierra, la plata se estaba ahondando, pero podía encontrarse. Si la mujer se asoma a la plata, ésta pega un gramido y se esconde. Las ollas y baúles se enterraban. El que se dejaba charruscar de la plata se enricaba con la plata pero le salía como lepras. La plata era solamente blanca.

Los Biatos eran genti antigua, viejus, anteriormente yo conocí un señor que era Biato Maroco, ese decían que se calentaba pu'ahí en los puestos de las parrillas de los trapiches. Pu'ahí unu que era medio inteligenti y diju: "Pu'ahí el Cucacuy va a venir a calentase", y se acostó pu'ahí pa'riba, y el otro a lo que llegó a calentase sacó una repartía de guarapu [jugo de caña hirviendo], calculi jirviendo de los jondus, y lo levantó y le quemó la espalda y ahí se conoció cuál era. Ese tontu se vino de la vereda, se llamaba Aljonso, yo lo conocí, era yo un muchachoncito, no mucho, iba a amarrar con yo bueyis." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

El cucacuy.

"Dicen que es un estudio, asina como un curso, dicin quesque por unos siete años, permanece por ahí recorriendo, pero él es un ser de este mundo, dicen que tiene su parti con el diablo. En todo caso a tales horas de la nochi va y se le presenta el demonio en jorma de un cerdu y quesque monta y la cara para atrás y sigue corriendo por ahí. A tal cual cristiano lo asusta, ahí así contaban los antiguos del Cucacuy. Ellos no se si tenían riquezas, quesque se enricaba era por medio del que cogiera esas creyencias. Entos, el diablo, que llamábamos, le cuadraba [a la gente] plata por allá a ciertas horas de la noche, así podía estar sin moneda en el bolsillo y resulta con una gran suma pero por medio del poder del Satán.

La genti les tocaba por allá a las once o doce de la noche, dizque tenían cita onde salir y por allá iban y se encontraban y les daba la gran suma de dinero, esu era un contrato por duranti sus siete años. No tenían que pelear con él, les tocaba por siete años acompañalo, dizque no arrimar a misa, no arrimar a confesión porque estaba comprometido con el clienti. Yo no conozco a nadie que haya hablado con el Cucacuy porque eso los antiguos ya se fueron, pues al caso el que medio sabe es don Custodio Manrique Pedrao." (Don Laureano Gamba Franco).

"Decía el dijunto Emilio Peña, que el Cucacuy llaman varios que se enriquecen y le daba el alma de la gente al diablo. Era como la mala ley, para que el diablo le diera plata, dicen, porque como yo no creigo [creo] en eso. Dicen que varia gente se enguacaron porque topaban en varias partis riquezas, puallá un dijunto Pedro Cabezas, el papá de aquella señora Margarita, topó, construyendo una casa, en tierra honda una olla con un poco de plata y la llevó puallá a Bogotá y puallá la descambiaron.

Los indios dejaron mucha plata enterrada, puallá de los Villamines [Familia Villamii] había unos joyos y dizque uno de ellos se puso a escarbar y puallá dizque topó plata, en unas moyas, por eso varios se enricaban, pero esa riqueza no es buena, no es lo que unu trabaja de su sudor de su jrente. A yo por ejemplu me dio muchu el negocitu del ganau.

Los indios agarraban la plata y la enterraban pa no dejales a los hijus, como decir una comparación, yo vendo aquel ganau y voy y entierro esa plata y no le aviso a los hijus, ni aviso a naiden, entonces, pu'ahí la topan y esu ya echa a arder, eso dizque arde esa plata y hasta la persona se le duele al que dejó eso puallá, entonces, toca ir a sacar eso. Eso es lo que se llama darle el alma al diablo." (Don Custodio Manrique Pedrao).

Los "toyales" cercanos a las áreas naturales de la cuchilla, que se extienden desde la cabecera de la vereda Resguardo Mochilero, y que la atraviesan, son talados y quemados algunas veces para "tapar" alverja. Por esta razón estas áreas naturales existentes son celosamente vigiladas por Corpochivor para que no se siga haciendo esta práctica insostenible a los ojos de esta institución. La gente de las veredas también consideran que no deben practicar la tala y quema, más porque no

se siembra tanto como antes por la escasez de mano de obra y la crisis económica del mercado, que porque lo prohíba dicha entidad.

"La calidad de este suelo es tierra de segunda o tierra maluca, se puede decir, por eso los abonos son los que fertilizan la tierra. Por aquí todo esto era como mirar ese charrascal⁴⁴ que está en la cabecera de la vereda. En eso no se da nada hasta no ararle y echarle abono a la tierra, eso como ahora no dejan arar ese chiqueral, porque Corpochivor prohíbe rozar o quemar, entos, como será en Macanal que lo que hay es solo pino, ¿cómo hará la gente pa rozar, si les toca pedir permiso a esa institución? Ahora ya no se usa eso de rozar porque hasta pa tumbiar un palo hay que pedir permiso, más que sea pa sembrarlo... Ahora ya no somos dueños de ná." (Anónimo).

Para rozar o *"desmatonar"* el monte o el toyal (ladera) de un *"inclinacón"* se debe comenzar de abajo hacia arriba del barbecho, lo que se ha denominado *"rozar al derecho"*. No sólo se roza para sembrar, también se roza para hacer *"medianías"* o potreros para el pastoreo del ganado.

"Aquí tumbamus sólu Jarillo aquí lo allá y de allí pa'cá [ver Figura No. 20]. Estu todú era sólu pastu kikuyo, potreru limpiu, limpiu, si no entos, murió el jinadu, mi padri, mejor dichu, ellus nos asegurarun, peru estu es de una hermana. Nos asegurarun a cada unu la mitad de la jinca de aquí pa'llá y de allá pa'quí. Y ella no le dio sino una sola limpia a poquitos días que murió él por eso se enastrojó. Hace como 18 años que no se roza y se agotó todú el pastu, entos, no vale pagar el impuesto de baldí sin mantenesi nada, y comu en estu no hay madera, ni hay nada, estu es solu toyal... Madera si es allá el retazu de abaju, ahí si hay arbolitus nativus, todú esti Jarillo paqué, ni sirve pa un palu ni nada. Allí si le queda una esquinita de monti a ella, porque estu en tantu sin limpiar se guelvi monti, dentro de unus 10 años ya hay madera, pero entos, para pagar el impuesto ahí así. Entos, ahora mandó rozar pu'ahí más que sea sembrar sementera, alguna cosa." (Don Pedro Mora Fernández).

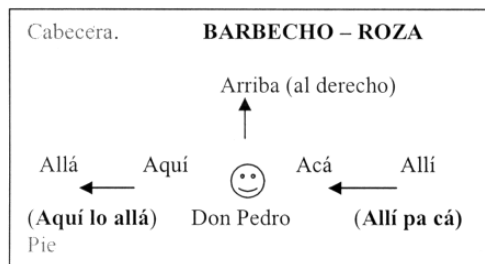


Figura No. 20. Barbecho de don Pedro Mora Fernández cerca de su casa.

⁴⁴ Monte de ladera bajo.

5.2.1.2 el "quemao" y el "hogueriao".

El "quemao" es el segundo paso para hacer una sementera en una "tierra nueva" (ladera) cuyo monte ("charrascal") ha sido talado. Los troncos gruesos se dejan secar y se retiran del área del barbecho y se utilizan para hacer las cercas que protegen la sementera de los animales, mientras que los troncos y ramas delgadas se esparcen en el área de siembra para ser quemados. La ceniza producida se esparce en toda el área del barbecho. Luego se "rompe el llano" (arar) haciendo la primer rejada o "primer yerro"⁴⁵ y paso seguido se pica con azadón, el mismo día o pasado un tiempo corto se pasa la segunda rejada del arado o "cruzada" y se re-pica la tierra, para luego si hacer los "hogueriaos" o pequeñas hogueras con los troncos pequeños, raíces o ramas que aparezcan, lo que permite esparcir otro poco de ceniza dentro del barbecho. No todos estos pasos se siguen en el orden expuesto, se presentan variantes que suprimen uno que otro paso, pero en definitiva, se hace el "quemao", se "rompe el llano", se esparcen las cenizas o se abona, se pica o se ara y se siembra la sementera (duras y recaos), aunque otros prefieren no quemar.

"Las hogueras son ahí comu por quemar un pocu de chiquero que hace estorbo en la casa, por decir algo, porque esu lo esencial se deja ese chiquero pa que pudra ahí, así menus se esteriliza la tierra." (Don Víctor Franco Samudio).

La quema se realiza teniendo en cuenta la dirección del viento, es decir, que se debe quemar el ramaje de tal manera que la candela corra en contra de la dirección del viento para que no se queme acelerada y superficialmente sino, por lo contrario, despacio y completamente, permitiendo, que se queme mejor y controlar que no se extienda la candela en donde no es deseado. También hay que tener presente la dirección de la pendiente. Se le prende candela al "charrascal" de la ladera en la parte más baja para que vaya subiendo y así poder controlar el fuego desde arriba, prendiendo varios puntos separados en la cabecera o regando agua alrededor de la parcela con una bomba de fumigar para atajarla.

"Soroques son, por ejemplu, las hogueras onde se quema todú el chiqueru, lo que se rozó y se hace una hoguera grandotota ahí. Y entonces no se puede sembrar le al conta porque la tierra está jirviendo, por las brasas que quedarun ahí, tocaba dejar ahí el soroquito. Después de que ya tuviera frío, entos, ya se le siembra. Entoncís no se podía sembrar al conta de que se sembró la otra labranza, entos tocó hasta orita que ya tá reposa a la tierra." (Don Otoniel Franco Samudio).

"...es que la quema es especial para sembrar la hibia y la ruba, es que en lo que es quema es que se da mejor la sementera. Yo hastora hago quema porque no hay más a donde trabajar, pues, toca abrir monte. Aquí donde mira esto era un charrascal no más, ni siquiera pasto pal ganao había. Aquí se va a sembrar pa Año Grande maiz

⁴⁵ Cruce del arado en tierra.

Blanco de Harina, papa, hibia, ruba, nabo, calabaza, ahuyama Candelaria, que es hueca por dentro. Y ya pa Guayome, pal mes de agosto, voy a ver si siembro frijol Bolorojo.

Hay que tantiar el agua, no sea que se acabe pa echarle el termine, claro que la candela viene de para arriba y está de arriba va de para abajo y ya no hay necesidad de atajala muchu porque ahí cierra y no hay peligro de que la candela se suba mucho y como el viento va de para abajo, entonces, lleva la candela hacia abajo a encontrarse con la otra y hay cierra." (Jorge Manrique Peña).

"La candela la prendemus contra el viento [de Occidente a Oriente] para que la candela pase y vaya dejandu bien quemau el suelo. Si se prende la candela a favor del viento, entos, la candela coge a correr pu encima y no deja bien quemau por el piso." (Henri Franco Rivera).

Se tala a principios del mes de enero y se dejan secar los troncos con el calor del verano, para luego quemarlos a mediados de febrero con la ayuda de familiares o varios vecinos bajo "jornales", "fuerzas ganadas" o "brazos prestados" que se devuelven cuando sea necesario. Para hacer la quema se definen líneas divisorias o "guardarrayas"⁴⁶ a lo largo de las orillas del barbecho, con la ayuda de palas haciendo "chambas" o zanjas lo suficientemente anchas para evitar que el fuego se extienda por fuera de esa área. Hojarasca, palos, ramas, raíces de árboles talados como el pino y el eucalipto y helechos silvestres, son materiales vegetales que deben estar lo suficientemente secos por el verano para ser usados como combustible de la quema de una "tierra nueva" de ladera, una "medianía" de pastoreo de ganado o un "rastrojo" que se le va a volver a sembrar sementera. Es por eso que las quemas se hacen a mediados y a finales del verano para asegurar que la madera talada se seque lo suficiente. Generalmente, los helechos silvestres secos se riegan por encima del ramaje de pino (más que de eucalipto) que ha sido entrecruzado por todo el ancho del barbecho para quemarlo. Este helecho también es un buen combustible para prender las hogueras de las siembras de "Año Grande", no tanto para "Guayome", porque en el mes de agosto y septiembre todavía está lloviendo.

"Toca regar eso que quede empapado de chiquero, se le prende candela y ahí llega la ventilación, a humear y a quemar el chiquero. En varios puntos se le prende candela y se le deja a la poca y hay que jondiarle los "soroquis"⁴⁷ pa que prendan más. Toca tar pendiente de los palos por si se ofrece atajar la candela, pero no hay que prendele más, hay que dejale que la candela va cogiendo un solu registrau por todo el ramaje." (Henri Franco Rivera).

"Lo que más prende una quema son los helechales. Aquí no hay maderas de que valgan la pena y se tén quemando, esto es lo que llaman maleza o chiqueru, eso no hace sino tapar el pasto y ocupar tierra sin beneficio de nadie, entonces, se roza

⁴⁶ Zanjas hechas en la tierra, entre el "rozado" y la "mata" de monte para evitar que se extienda la candela al monte.

⁴⁷ Palos secos que avivan las hogueras. Hoguera.

para cultivar sementera. A lo que té quemau y se haiga apagado la candela, entonces, ya se puedi arar." (Don Puna Cabezas Cuesta).

"Esta estancia se principió a rozar en la mitacera [mitad] del mes de enero y el miércoles 21 de febrero se terminó de rozar y se paleó hasta el viernes 23 de febrero porque no hubo más tiempo, luego estamos acá [con sus hijos] recogiendo un poco de jelecho seco y palos, con ayuda de una manila, pa prenderle candela más tarde. Aquí voy a sembrar en unas cabeceras hības, rubas, nabos, papa Pastusa y Holandesa y maiz blanco. Hoy mismo voy a sembrar hības, rubas y nabos, pero en el Alto donde tengo una estancia en compañía con mi mamá." (Don Otoniel Franco Samudio).

"Acá el terreno está quemado porque se quemó la caña de maiz o cualquier otro "charrasco", así de jelechu, de "chamiza"⁴⁸. Esto le beneficia a la mata en el sentido de que la ceniza le cae como un abono, un apoyo a la mata. Ahí onde está quemadu las plagas ya no persiguen a la mata, no pasa igual como onde no se quema, entos, ahí si resulta el Quete, resulta muchu bichu." (Don José Crisanto Vera Manrique).

Otra forma de quema ocurre en "tierra nueva" de "medianías" (potreros), más o menos planas, donde primero se "rompe el llano" y/o se pica la tierra, antes de superponer ramas de pino y eucalipto, formando una trama de ramas, que luego de estar secas se queman en contra de la dirección del viento para obtener el efecto ya descrito, y se espera una o dos semanas para que la ceniza se incorpore al suelo. Posteriormente, si se encuentran todavía ramas sin quemar, se pueden hacer pequeñas hogueras ("hogueriao") para esparcir sus cenizas en todo el barbecho, aún después de haber hecho los caminos o surcos. En cada hoguera que se hace se pueden sembrar algunas semillas, no sin antes esparcir el excedente de ceniza en algunos hoyos donde se siembra el "cateo" de comida y recaó.

"La rama de pino se riega por todú el barbechu para quemarlo y que sirva de abonu pa las hības. Es que la hibia da muchu en lo quemau, la haba también da en lo quemau muchu, todú da en lo quemau muchu pero no hay lugar de quemar harto pa sembrar todo." (Don Custodio Manrique Pedrao).

5.2.1.3 Romper el llano, picar y calar.

La siguiente actividad después del "rozado" y quema del monte de una "tierra nueva" es "romper el llano" del barbecho, pasados pocos días. Con un máximo de unos 15 días se hace la primer "rejada" o primer "yerro" o paso del arado sobre la tierra a finales del mes de febrero; inmediatamente o hasta cinco días después de romper el llano, se pica la tierra con azadón, y después se vuelve a "romper el llano" y se re-pica la tierra nuevamente, se abona y se hacen las hogueras en varios puntos, para luego si melgar o hacer los caminos o surcos a ojo o con estacas. Luego

⁴⁸ Maleza, hierba, rama seca.

se hoya y se abona cada hoyo con abono negro y la ceniza de las hogueras, para luego sí cercar y sembrar la sementera lo más pronto posible. Los antiguos recomendaban "*romper el llano*" pasado un día de la quema, para luego sembrar al siguiente día con el fin de que la sementera pudiera aprovechar el calor producido por la quema, sumado a la de los últimos rayos de sol del verano, para que apuren el crecimiento de las siembras cuando lleguen las primeras lluvias y crezcan con más fuerza ("*más se bota la sementera*"), pero algunas personas consideran que no se debe sembrar de un día para otro después de haber arado porque es perjudicial para la sementera. A mediados de febrero, en casi todo el Valle de Tenza, se acostumbra a "*romper el llano*" para sembrar la sementera de Año Grande. Oficio realizado por bueyes guiados por el "*gañán*".

"Lo que tiene es que si se hace un barbecho o se labora un barbecho, como decir de hoy y mañana se siembra la sementera, entonces, el "alcohol" de la tierra daña la sementera, la papa, la semilla, así sea el maíz. O sea, la sementera que sea no se debe sembrar, o se puede, pero no se debe, sembrar fresco, recién hecho el barbecho porque la semilla se daña. Tiene que la tierra tener su reposo para que las malezas mueran, entonces, si se le echa la cal a la tierra, que es un abono muy esencial, mata muchos gérmenes de la misma tierra" (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"En ese pedazu de arriba, ya quemamus hace como quince días, y aramus al siguiente día, y la semana entrante, pa la última de febrero, vamos a ver si sembramus papa y maíz; para el lado de arriba ya sembramus hibia y ruba, y vamos a sembrar semilla de arracacha también. No se debe esperar tanto tiempo para sembrar, lo que pasa es que no se había conseguido la semilla de papa, y sino, eso ya estaría sembrado. Porque la costumbre es quemar, arar y sembrar casi a uno de seguido pa que la tierra esté calientica y salga con más producción la mata." (Doña María del Carmen Morales de Alfonso).

"El ramaje debe ser echadu parejitu, parejitu. Si no se quema pa cultivar hacias, rubas o nabos, entos, jalta la cenicita pa la labranza que se va a sembrar, por eso es quemandu y a los dos o tres días por muchu hay que sembrar, si se espera más se corre el riesgu de que el vientu se lleve la ceniza." (Doña Marina Rivera Toro).

Si la tierra es muy dura, es necesario ararla para evitar los granos gruesos que no dejan salir bien la sementera. Antes de empezar a "*romper el llano*" (*rompe, primer yerro, primer rejada o rompiendo yunta*) se debe orillar o demarcar el cuadro del barbecho con el paso del arado para delimitar el área de siembra (ver Figura No. 21) y despejarla de troncos, palos, raíces y piedras grandes que impidan el paso de los bueyes y el arado. Cuando se empieza a "*romper el llano*" de una "*tierra nueva*" ("*mediana*" o monte) o de un rastrojo de ladera, se hace "*al través*" (de sesgo, en "*travesía*" o en forma diagonal) de la pendiente del barbecho, en forma de zigzag de un extremo a otro del barbecho, desde el pie a la cabecera, pero sin seguir estricta-

mente las curvas de nivel. Después del rompe o primera rejada, pasado un tiempo (máximo un mes) se vuelve a arar por segunda vez, acción denominada: *cruce, segundo yerro, segunda rejada, segunda vuelta, revuelta, cruzada o travesía*, haciéndolo un poco sesgado a la pendiente. Cuando el terreno del barbecho no es tan inclinado, el rompe se hace menos sesgado o diagonal a la pendiente, mientras que el cruce si se hace en esa dirección. Es necesario aclarar que se hace el segundo yerro del arado cuando la tierra es muy dura, de lo contrario no es necesario. Aunque se ara hasta tres veces el barbecho, si es posible el mismo día, si el terreno es muy duro, dirigiendo el arado de nuevo como se hizo en el primer yerro (*"al través"*). En los barbechos de tierra suelta y delgada no se puede arar, sólo picar, para evitar que se levante la tierra *"brava"* que contiene gases perjudiciales para la sementera.

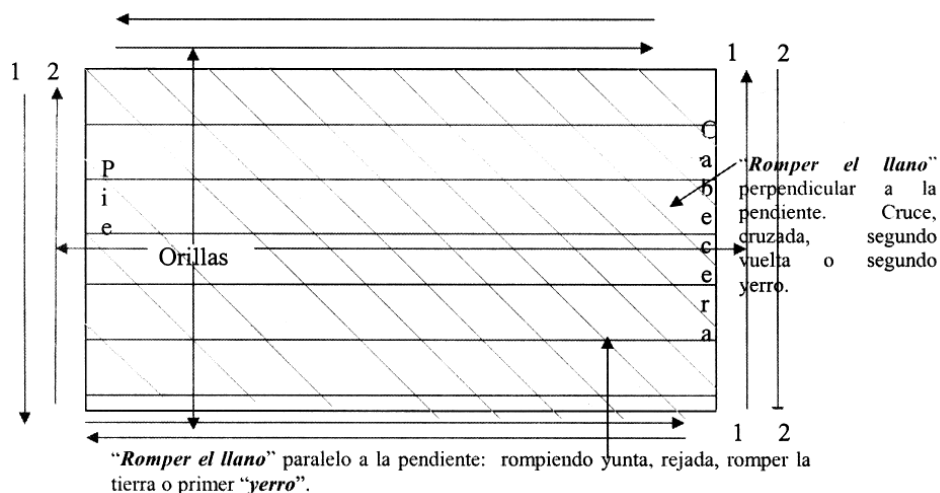


Figura No. 21. Barbecho arado de don Pedro Mora Fernández cerca de su casa.

"Toca picar del pie pa'riba, porque de lo contrario le duele a unu el rejo, o sea, lo que se llama la cintura, entonces, picar de pa'riba descansa uno el rejo." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"Aquí se siembra a lo que la tierra esté lista, todavía se va trabajo después de haber rozado, quemado y arado, hasta no hogueriar no se cerca, luego sí se melga y se siembra, eso queda hasta después del 15 de marzo [16 días después de quemar]." (Jorge Manrique Peña).

"Esto lo aramos el tres de febrero y orita el 23 de febrero toca echale la cruzada. La rejada se empezó de abajo pa'riba, los bueyes se movían de un lau pal otro, de allá pa'cá. La cruzada va de medio lau o de pa'riba, de sesgo se va levantando la tierra, y después los obrerus van detrás picando la tierra con azadones. La papa Pastusa puede ir en lo plano, mientras que en la hoyada que se mira allá abajo voy a

sembrar unas rubas y unas hibas, y en aquel Chizu⁴⁹ que me falta desvarejalo voy a sembrale un pocu de jrijol de Año, y de prontu hago una hoguerá y siembro pepino ahí. A lo que se cruce y pique esu bien, en la parte de abajo, arrimo todú ese chiqueru y hoguerieo eso y siembro las rubas y las hibas." (Arturo Vallejo Manrique).

"Aquí se desmatonó hace un mes aproximadamente [23 de enero], se rozó con peinilla, y nos tomó medio día. Luego quemé el miércolis pasado [21 de febrero], ahorita [viernes 23 de febrero] estoy haciendo la picazón porque voy a sembrar unas matas de papas, por ahí unas rubas, hibas, unus maicis y no más. Por la parte de la hoyaita y pu'aquí pa'riba es pa echar las hibas en lo quemau. El maicitu se le echa en todú el retacitu, en lo que se pica. Aquí no se echó rejá de bueyes, tocó a solo azadón, es que no se consigue nada de bueyes en ningún lado." (Don Otoniel Franco Samudio).

Los obreros van picando la tierra con azadón detrás del paso del arado, ya sea en el rompe o en el cruce, se dice que la tierra se "pica" y se "re-pica" con azadón, respectivamente. La secuencia expuesta permite ablandar la tierra hasta dejarla como "ceniza", si es posible, para que la sementera pueda enraizar a su gusto.

"El buey es toro y con una horquetica se va dirigiendo para arar, el "cruce" va cruzao. Después de meter el otro yerru, toca arar otra vez el barbecho, enseguida, se pica ese terrón, que quedí la tierra delgadita, todú picadu, pareju, enseguida se melga, enseguida se hoya y enseguida se siembra." (Don Lifonso Manrique Manrique).

En la mitad del primero y segundo "yerro" se esparce la cal en la tierra, lo que se ha llamado "en-calar", que la abona y la hace más productiva. Se esparce la cal equitativamente en toda el área del barbecho evitando que queden terrones grandes.

"Después de arar le echo una repicada y le meto cal pa la otra revuelta y después pa la siembra se le mete el químico y pa la "palía" también se reabona con el químico. Aquí yo uso 10-30-10 o triple 15 [15-15-15] para toda la sementera. A la hibia si es diferente, se le echa pero gallinaza, ella no quiere químico nada, puede ser gallinaza o estiércol de caballo con ceniza." (Jorge Manrique Peña).

"Hoy voy a regar cuatro bultos de cal a esto para que queme todú ese "capote"⁵⁰ que tiene la tierra por encima y lo pudra y abone la tierra [para sembrar papa Pastusa, papa Criolla, alverja, haba y maíz]." (Arturo Vallejo Manrique).

"Este pedazu malucu comu tieni una tonelada de cal aquí pa'riba por esa cuchilla pa'llá, para casi la fanegada de tierra." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

Los obreros contratados que participan de una tarea tienen derecho a varios descansos, tiempo que aprovechan para resguardarse del sol, comer algo liviano y

⁴⁹ Árbol llamado Chizo.

⁵⁰ Vegetación que se tala y se riega en un barbecho.

tomar guarapo; pueden descansar dos o tres veces en la mañana, a la hora del almuerzo y dos o tres veces en la tarde. También buscan resguardarse de la intemperie. Los bueyes también descansan pasado el medio día.

"En veces, a los bueyis toca darles un descanso y echarles aguita y pastico."
(Don Pedro Mora Fernández).

El control que el bueyero o gañán ejerce sobre los bueyes se hace a través de voces de mando que funcionan como códigos que hace que los animales se muevan o corrijan su paso según lo que se les ordene. El gañán lleva en la mano izquierda la "ahijana" o palo de mando con la cual va dirigiendo el trayecto de la "rejada", "yerro" o paso de los animales, para que el arado raye la tierra por la línea adecuada, mientras que en la mano derecha sostiene la cabeza del arado que va rompiendo la tierra. El gañán se escupe la mano para coger el arado y así evita pelarse la piel. Al dar otra vuelta con los bueyes, cambia de mano, cogiendo con la izquierda el arado y con la derecha la ahijana con que puya los toros para que comiencen de nuevo otra vuelta: "Itza; junto aquí." Si en el trayecto de los bueyes aparecen raíces profundas en la tierra, los obreros les ayudan cortándolas con hachas o peinillas para evitar que se enreden:

"Ya vamos, shi, shi, vamos. Ahh, de razón que no se movía porque era raíz de ocálito [eucalipto]. [...] de para acá, ande, shi, shi, ya mijos, yarr, hágale fuerza, ohh. A darle a los troncos más grandes con la hacha, porque el arado no puede con los troncos más grandes, es que lo miro que traquea." (Don Gabriel Manrique Morales).

Resumiendo, las voces que utiliza el "gañán" para dirigir los bueyes en sus movimientos son por lo general:

- "Itza, itza", "Juntico, ohh, ya ahí pabajo": Voz para comenzar a arar o "rompe de tierra".
- "Junto le mando; shi, shi, shi", "Oh, shi, shi, shi. Juntico": Voz para que los bueyes vayan en línea recta arando.
- "Ohh", "Ohh, pere": Voz para que paren los bueyes.
- "Voltiése a ver mijo", "Junto aquí", "Itza, itza", "Ochito", "Con cuidado le mando", "Ohh, corránse, mire a ver hombre, itza aquí": Voz para que se volteen e inicien un nuevo "yerro" o "rejada".
- "Ohh, pa onde se va a ir": Voz para que retomen el camino, en caso de que los animales desvíen el rumbo.
- "Junto pa'llá. Ohh. Itza aquí. Arrr": Voz para que hagan fuerza y saquen raíces del suelo.
- "Va pa'llá con cuidado": Voz para decirles que tengan cuidado con una raíz que puede ser peligrosa para las extremidades de los animales.

• "*Junto aquí, itza aquí, téngalo, itza, shuu y ohh*": Voz de mando para hacer una "*rejada*" completa de un extremo a otro del barbecho.

Para manejar un arado se necesitan dos personas, el "*bueyero*" que dirige los animales y el "*atajador*" que se encarga de atajarlos. Este último no se requiere si los animales están bien adiestrados. Se le paga al bueyero, generalmente \$16.000 en total por la tarea realizada en un día de trabajo, \$8.000 por cada animal. Algunos bueyeros que están dedicados a amansar sus bueyes para el trabajo del arado y de la molienda, "*ruegan*" a vecinos o familiares que les dejen ensayar sus animales en los barbechos que están siendo preparados para la siembra, pero no cobran el jornal sino que reciben a cambio el pasto y la experiencia que obtienen sus animales en el trabajo.

"Estu es amansándulus ahí a la poquita, estu es un yerru no más ahí [no una cruzada], porque como conjorme es ahí un rastrojitu, no necesita tanta revoltiá, es la sola revoltiá y de ahí como le echan es una repicá. Yo he tau aquí tres raticus arandu. Cuandu antiguu, que tenía los torus grandis, ahí si era pa lau y lau a trabajar." (Don Otoniel Franco Samudio).

Se dice que los que trabajan con azadón son los "*tibanos*" (gerundio antiguo de los habitantes de Tibaná).

"Bueno voy a llevar todas las herramientas para ver con qué es mejor trabajar un ratico, pero a lo que me majujíé⁵¹, me voy." (Don Puna Cabezas Cuesta).

Hay muy pocos bueyeros en la vereda Resguardo Mochilero por lo que la gente requiere los servicios de otras personas que habitan en las veredas circunvecinas como Bancos de Páramo.

"Yo vengo de Bancos de Páramu y estoy arreglando este barbecho, ya el "rompe" estuvo, ahora es el "cruce". Yo vengo bajo un jornal, pu'ahí me pagan unos \$16.000, esu es una "tarea"." (Don Agustín Zamudio).

5.2.1.4 Cercar.

Antes o después de haber aplicado cal a la tierra se cerca la "*tierra nueva*" para evitar que las vacas se coman la cal. Los postes que sirven para cercar se escogen del "*rozado*" efectuado o de un monte cercano; se puntean para clavarlos en la tierra y se acordonan con alambre de púas. Antiguamente se utilizaba una vara llamada "*cantillón*" para medir el largo de los postes antes de cortarlos; ahora se utiliza el cabo de la hacha.

⁵¹ Majujarse: Persona que se cansa, tartamudea o se trava al hablar o al actuar.

"Toca cercar en redondo porque el ganado se come el maíz y la alverja." (José Morales Suárez).

"Se puntean los postes pa que cojan fuerza en la tierra, en lugar de hacer joyu con la pala, pu'ahí toca hacer unus pa que quede jirme y no se pase el ganau." (Don Custodio Manrique Pedrao).

"Puallá en la "playa"⁵² si toca que breguen a cercar algo, no sea que la semente- ra esté pu'ahí linda y el ganau encuentre la entrada." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

5.2.1.5 Melgar y zanjear.

No hay en la vereda Resguardo Mochilero, ni en el Valle de Tenza, un terreno completamente plano, y se dice que el Valle no tiene nada de "valle" porque las pendientes mayores y menores están en todo el territorio, característica que ha determinado en cierto grado la especialización de siembros en diferentes alturas.

"Este pedazo de tierra donde está cultivada la alverja mide como unos 3/4 de hectárea, al cultivo de papa hay que sacarle lo de una hectárea, además del pedacito de alverja y maíz que está sembrado. En ese retacito habrá 12 m² del cultivo viejo, del cultivo nuevo habrá que sacar la misma distancia. De maíz hay unos 40 m² sembrados en este sector." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Antiguamente, al sembrar un barbecho con "cateos" de maíz, papa, frijol, etc., no se melgaba con estacas demarcando cada surco sino que se sembraba "al ojo", hoyando en una línea recta imaginaria que se seguía con el cuidado de que quedara derecho el camino sembrado. En un mismo hoyo se sembraba todo, excepto el maíz que se ha sembrado siempre al lado derecho de los surcos (si se observa desde el pie). En la actualidad esta práctica ha cambiado mucho, pues, ahora se siembra cada cosa por aparte y/o "catiada", pero en grupos y hoyos aparte, para poder aprovechar al máximo el área del barbecho. Cuando se escoge el terreno de siembra se ubica inicialmente el pie y la cabecera del barbecho y luego sí se hacen los caminos. La tierra de la parcela se "melga" o "raya", no siempre uniformemente. Esta técnica fue introducida por agrónomos de la Umata y porque la gente tiende a adoptar nuevas técnicas agrícolas que observa en otras partes.

Después de haber arado y/o picado una "tierra nueva", se melga la tierra con la ayuda de dos estacas e hilaza o alambre y se van remarcando con palas. No todas las veces se pueden hacer surcos completos en el barbecho. A veces salen "puntas" o surcos más pequeños que dependen de la inclinación del terreno y de la forma de la melga. No todas las personas melgan los barbechos utilizando estacas e hilaza para cuadrar los anchos de las melgas o los surcos para que queden más derechos y uniformes, una minoría utiliza la estaca y el hilo para hacer los hoyos de una vez, sin melgar la tierra y cuando van a tapar los hoyos o a aporcar ahí si melgan o demarcan los surcos.

⁵² Límite de un barbecho con una quebrada.

"Es que la vaina es que hay que mirar que en el altu no quede muy parau el melgau. No se puede melgar a bordo de la cabuya, sino un triciticu alejadu porque a la cabuya toca respetala. Ahí queda la primer melga por decirlo así, ahí ya se nota el surco pa sembrar, se siembra por la mitad del surco la papa y si es el caso, pues si ya toca metele maiz o cualquier otro siembro se le mete al lau. Apenas orita si se mira la melga, ahí se sabe si toca cortale a la medida. Entos, la melga se mide para la siembra de varias clases de semillas o varias especies." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Aquí estoy hoyando pa sembrar la mata de papa Icahuila, y después le voy a sembrar Pastusa, con ayuda de dos estacas y un alambre, pero cuando me canse dejo las estacas a un lado y lo hago a ojo, es lo mismo que hacen algunos acá, pero no se melga sino que se hoya, porque se mete muchu tiempu melgando, entonces, la manera más jácil es este modelo que va unu pudiendo progresar mejor, de esta manera se puedí hacer el huequito, se le echa la papita y se le echa una puñada de abono negro y en redondo el abono quínico y enseguida se tapa los hoyos, y ahí si se melga al mismo tiempo que se tapan los hoyos, que quede caminiaio los surcos pa cuando té de un palmo y medio de alta y a la hora de aporcar se mirén los caminos y queda lista la mata. Claro que en la Sabana es una particularización y por aquí es otro modo, aquí se hoya apartau y en la Sabana echan la papa juntica, en hilera." (Don Marcos Rubiano León).

La idea de hacer los surcos con ayuda de las estacas y la hilaza es para que queden rectos. Esta forma de "rayar" la tierra es de reciente aparición en la vereda. Son indispensables dos personas para melgar con estacas, puesto que cada una debe tomar una y ubicarse a cada lado del surco. Para empezar a melgar con estacas se observa la parte del barbecho que esté más o menos inclinado. Una persona se ubica en el pie y la otra en la cabecera del barbecho, entrecruzan la mirada y tensionan la hilaza para observar sobre el terreno una línea recta que determinará cual debe ser la mejor ubicación e inclinación de los surcos. Se debe hacer un primer surco de prueba en la parte más ancha del barbecho y donde sea medianamente inclinado el terreno antes de comenzar a melgar. Con la hilaza se mide la inclinación del surco y se observa que no quede muy parado ni muy acostado, sino oblicuo o diagonal a la pendiente del barbecho: sesgado si es pendiente y menos sesgado si es plano. Después de esta primera demarcación se hacen los siguientes surcos, midiendo el ancho de cada surco con una vara (ver Figura No. 22).

"Se debe saber cómo va a quedar la melga, pa poder sembrar el maiz, no se empieza en una esquina por lo que allá es más angosticu, entocis, se traza una línea y bien se coge pa'riba, o se coge pa'bajo. Ora vamos a mirar si nos queda muy anchu la melga, como quede la melga se sabe, sino toca cortali, angostali más a las medidas. Estu es pa cuadrar el melgau, se echa una línea, orita vamos a mirar comu echa a quedar, cada melguita qué tan anchu queda. Es que "al través" [de la pendien-

te], de izquierda a derecha, no se puede melgar, porque para paliar queda feo, entos, siempre se acostumbra melgar de derecha a izquierda para sembrar subiendo en esa dirección. Claru que aquí tiramus una línea, primeramentí, para saber comu va a quedar. Orita valoramus, si queda bien parau, entos, el abonu se rueda, y así de tanticu acostadu no." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

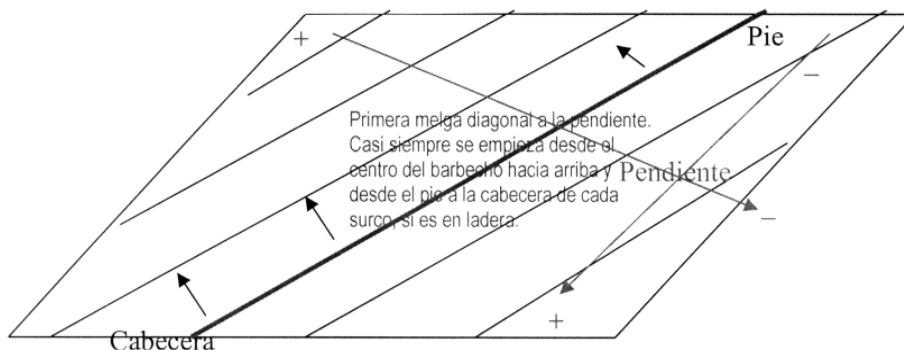


Figura No.22.

En la tierra plana, más que en la ladera, se hace necesario hacer surcos para que el agua no se acumule, dañando la sementera. Al sembrar en tierra casi plana se deben hacer los caminos "al derecho", "en línea recta", o "subiendo" (paralelos a la escasa pendiente del barbecho), cuidando que la cabecera quede en la parte más alta y el pie en la parte más baja. Mientras que en la "loma", los caminos se hacen "al través" o "sesgados" (diagonales a la pendiente del terreno, sin seguir estrictamente las curvas de nivel) según la forma del barbecho, buscando que los caminos no queden ni muy verticales ni muy horizontales. A eso se le llama buscarle "e/ derecho" a la pendiente o sembrar "en línea" (plano) o "sesgado" (loma) de acuerdo a la pendiente (ver Figura No. 23). En los barbechos también se hacen "cequias" o "chambas" (zanjas o cunetas) para que el agua no inunde el área de cultivo. Es por eso que se debe pensar cuál es la zona que puede acumular más agua en el barbecho y cuál debe ser el trazado que debe seguir la "cequia" para que el agua salga. Este trabajo se hace con la misma técnica empleada para hacer las melgas o surcos, es decir, con estaca e hilaza, o sencillamente al ojo.

"Se hacen las "cequias" pa recoger el agua pa que no se aposenti en la papa, porque en estu cuando llueve, entonces, el agua viene de por ahí pa'riba; siempre la va recogiendo el suelo y va llegando acá toda, comu queda en hoyada, entos, para eso es esta cequia para recoger el agua pa que no se dañe el cultivu." (Doña María Zoila Rosa Campos Manrique).

El "derecho" para hacer una zanja es de abajo hacia arriba de la pendiente.

"Por lo plano empecé a cultivar así de para arriba porque el agua rueda hacia abajo arrastrando los abonos de la tierra, si hubiera cultivado hacia "el través", entos, se me inunda el cultivo." (José Morales Suárez).

"Cuandu es pendiente siempre acostumbramos melgar "al través" para que no se rieguen los abonos, para que arraigue mejor la mata. Al derechu, o sea, a lo paradu, ya onde es tierra plana ya no necesita melgar "al través", porque no se ruedan los abonos." (Don Crisanto Vera Manrique).

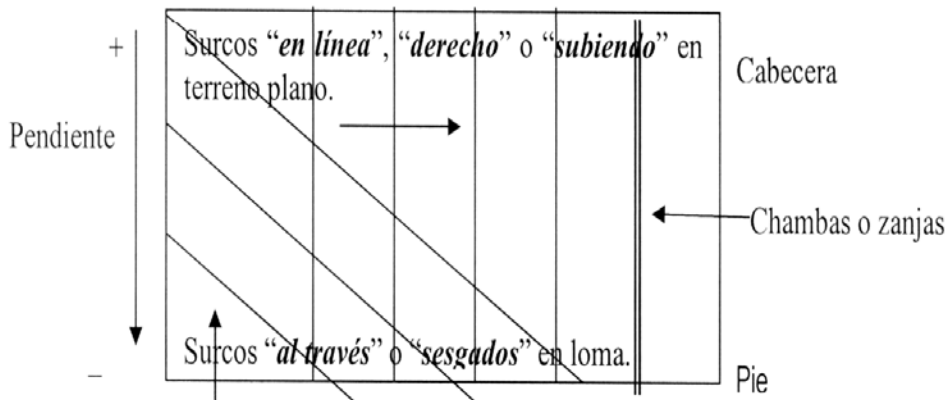


Figura No. 23.

Después de determinar por simple observación qué inclinación debe tener cada surco con la hilaza, una de las personas que está en la cabecera del barbecho clava una de las estacas en ese extremo del primer camino o surco que se va a hacer y amarra la hilaza en la estaca. La otra persona que está en el pie de ese surco entierra la otra estaca y le amarra la otra punta de la hilaza y la temple para vigilar que quede lo más recta posible para tener una guía y comenzar a melgar, zanजार o delimitar con la pala cada surco, hasta que las dos personas se encuentran en el centro. Luego se devuelven hasta donde están las estacas y las trasladan a una distancia, medida que es marcada con una vara, de una cierta medida, o con el ancho del azadón, si se melga con éste, lo que indica el ancho del surco, que se establece según sea la clase de siembra o "cateo" (asociación de siembros) que se quiera hacer en el barbecho. Generalmente la vara puede ser medida con la mano o con un metro. Cada vara puede medir cinco palmos (equivalente a un metro de ancho aproximadamente) o seis palmos (1.20 m. de largo). Cada palmo o mano abierta mide aproximadamente 20 cm. Luego de que se corren las estacas con la medida de la vara se continúa como al principio para hacer los siguientes surcos. Los surcos de los cultivos "catiados" se acostumbran a hacer de 1.20 m. hasta 1.50 m. de ancho para que permita a los obreros moverse con más comodidad a través de los surcos y poder aporcar mejor los siembros. Cuando se

"En pendiente se le siembran los surcos con hilo, y los surcos van atravesando la pendiente y se hacen mirando el derecho mejorable para poder desyerbar. En terreno plano el derecho del cultivo siempre lo utilizamos que sea un poquito a media izquierda o "sesgado", buscando que se pueda aprovechar mejor el terreno. En la pendiente se da mejor la papa y la alverja, en lo plano casi la mayoría cultivamos arracacha, papa, maíz, alverja, de todas maneras. Al lado de un cultivo vecis se puede sembrar otro." (Don Laureano Gamba Franco).

"...si es poca pendiente, entonces, los surcos van como la pendiente. Un cultivo en loma se haría más al través de la pendiente, porque ya al hacer los surcos muy parados, estos, se rueda la tierra más fácil y no se puede aporcar bien el maíz, la papa, lo que sea, y el agua más la molesta porque hace rodar la tierra, entonces, si se hacen los surcos al través, el agua se mueve por la zanjita suavemente, empapando la tierra poco a poco." (José Morales Suárez).

"En lo plano ya cultivaban huerta, caña, arracacha, maíz y frijol, cultivaban de todú un pocu, mientras que en la loma se cultivaba más el "recao" porque el calor le daba mejor y la apuraba, y el agua no se encharcaba perjudicándola, y era que en esa época, de haci 50 años atrás, servía la tierra, se daba muchu la mata, pero ahorita si no es con abonos, no resulta nada de planta." (Don Crisanto Vera Manrique).

"Los abuelitus hacían sus cultivos, pero entonces, esu no era sino arar, picar, eriar [melgar] y sembrar, pero que cuento de "bañar", por ejemplo, con secitidas [insecticidas], con abonos. Ahora hay que paliarlo, aporcarlo, se puede decir, como el maíz. Ahora se necesitan de quínicus, por ejemplo, la alverja necesita abono quínico, en el tiempo de antis no era sino en esas lomas, rozar con "guarrusca" o con peinilla y ahí sí regar la alverja, lo más y todo que quede parejita y ahí sí va el obrero tapando, con la pala, que quedé tapá, que la gallina ni los pájaros se la coman. Después ni ir a ponersi uno a paliála, a aporcarla, no, hay que echale ceniza cuando ya va a echar florecita, y esperar que té madura, ya pa ir a traer la "brazaá" de alverja de la loma, ya cuando se treba todú esu de la loma, entonces, obreros pa arrancarla y hacer una recogida por madrugadas pa que no se desgranara la alverja por el sol y ahí sí se hacían "cadejos"⁵³ grandes y así se hacía un "patio"⁵⁴ en redondo y se ponían todos los atados de alverja y ahí sí el obrero o el par de obreros que haiga a trillarla con un palo o una vara larga. Trille hasta que salga todo el grano, queda el "tamo"⁵⁵ solo y a lo que se sacude el tamo queda la alverja en el piso, y ahí sí recogela y echar en lonas y después aventala en el viento pa que quede limpiecita, sin pite de "chiquero", ni nada. Esto se hacía con la sola alverja." (Doña Silenia Manrique Peña).

A veces se hacen los surcos en forma de horqueta cuando se hacen tablas separadas, las cuales se inclinan una a la otra, de tal manera que el agua baja por uno y otro surco encontrado y la disminuye uniformemente (ver Figura No. 25).

⁵³ Atados de tamos.

⁵⁴ Amontonar los tamos de alverja.

⁵⁵ Bejuco de la alverja o del frijol.

Otros utilizan todavía el método antiguo de "tapar" alverja o frijol (siembra al "boleo") en las lomas donde no se melga, actividad que consiste en regar la semilla y el abono por todo el barbecho para después tapparla con tierra y "chiquero", picando con azadón.

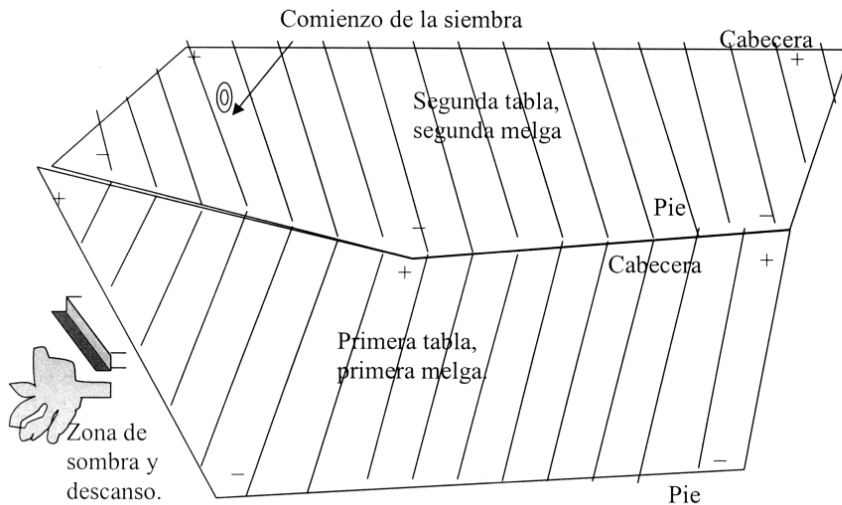


Figura No. 25. Primera y segunda melga de un rastrojo-estancia en compañía de dos socios.

5.2.1.6 Hoyar.

Después de que está melgada la "tierra nueva" se prosigue a hoyar, es decir, hacer los "joyudos" (hoyos) en el centro y a los lados de los surcos donde se va a sembrar, pero no todas las personas melgan y luego hoyan sino que solamente hoyan, es decir, señalan con la hilaza cada surco como si se fueran a melgar, pero no lo hacen sino que hoyan directamente y cuando se aporca la sementera, se melga o se delimita cada surco de la sementera. Estos "joyudos" se hacen con pala, garlancha o con azadón (estilo "umbitano" o "tibano"), haciendo pequeños cortes continuos en la tierra a lo largo de cada surco en forma serpenteada si es en terreno plano (ver Figura No. 26). Después se colocan los abonos y las semillas en ellos, o a

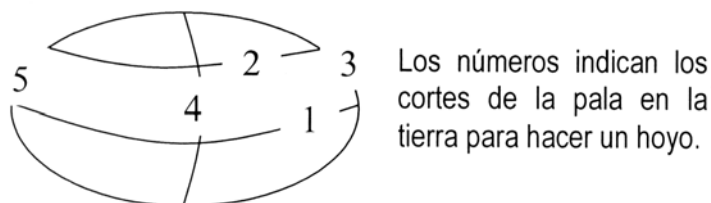


Figura No. 26. Elaboración de un hoyo para sembrar hibia, ruba y haba.

medida que se hoya antes de taparlos. La gente de la vereda prueba con una y otra técnica para ver cual da mejor resultado.

"Esta jorma de cultivo es nueva para sembrar la papa, era que primero se hoyaba por huecos, entonces, es un invento; yo hasta ahora estoy mirando esta jorma. La jorma antigua de hoyar la tierra se hacía con un azadón, se hacían los hoyos seguidos uno del otro por toda la mitad del surco y ahí se echaban tres o cuatro papas [ver Figura No. 27]. Ahora es haciendo caminos o surcos, entonces, se clavan unas estacas al pie y en la cabecera de la sementera y se amarra una pita de esos dos extremos que marca el terreno para luego ir zanjeando con un azadón seguidito del pie a la cabecera. Luego se toma un palo de un metro de largo, o con la medida a la que se va a melgar y se mide esa distancia para correr las estacas y hacer un nuevo surco y así se siguen zanjeando todos los caminos. Esto es nueva moda. La papa se riega por toda la cequia de la estancia, yo creo que de por ahí unos 30 centímetros de una mata a la otra, entonces una mata va seguida de la otra [ver Figura No. 28]." (Don Marco Emilio Pedrao Manrique).

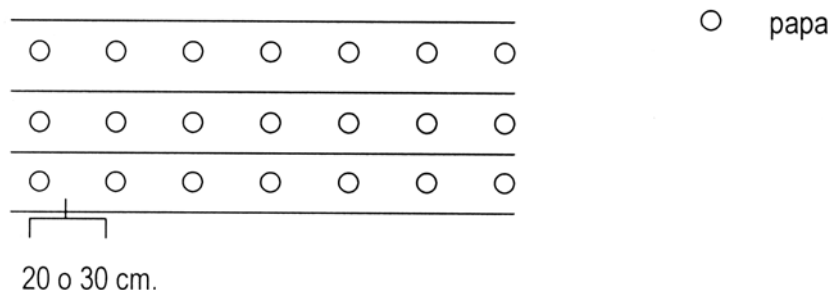


Figura No. 27. Sembrar papa en hoyos.

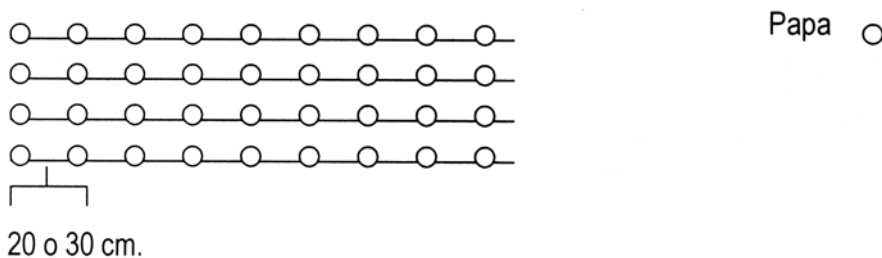


Figura No. 28. Sembrar papa en zanja.

"Alguien alguna vez nos dio una clave para hoyar con un azadonazo y no era más. Dije yo: "Allá por lo que tá bien picau la tierra." Dijo: "No, en parte donde no té, esu es el solo azadonazo, pero no hondu, que esu queda tan jeu, sino bajitu y sin levantar la tierra brava o la que cambia de color, a café, pues ese hombre era umbitanu

[de Úmbita]. *Claru que esu pu' aquí no se presta, porque esta tierra no es comu puallá, la tierra puallá es abonadísima, porque le volean bastante abonu.*" (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"El que tá paliando [hoyando] se llama el hoyandero, el que tá regando [abonando] y bota las habas se llama el regandero." (Doña Elena Ávila Villamil).

Los hoyos también tienen una organización espacial dentro del barbecho, según la inclinación del terreno.

"Cuando se siembra "sesgado" se hacen los hoyos en forma de triángulo, cuando es loma; en cambio cuando se siembra "recto", pues, ya va recto los hoyos de la siembra y se usa para barbechos planos [ver Figura No. 29]." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

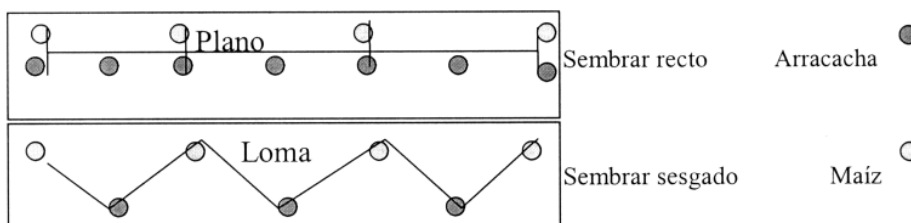


Figura No. 29.

La forma cómo se hace cada hoyo difiere según el tipo de semilla que se va a sembrar. El orden de elaboración de los hoyos en una sementera, por ejemplo, de papa, "recao" como la alverja, el frijol, el haba, el garbanzo y el maíz siguen pasos sucesivos: primero se hacen los hoyos de la papa ubicados en el centro y a lo largo del camino o surco. El "recao" a veces se acostumbra a sembrar dentro del hoyo de la papa o en hoyos apartados de ella o en caminos individuales. En el caso de que la papa esté cultivada con el maíz y la alverja en un mismo hoyo se deben separar un metro de distancia para que no se enreden las raíces de cada planta y para poderlas aporcar mejor.

"En esta tierra plana sembré la papa en el centro del surco y la alverja a cada lado, pa con eso caben de a dos matas, porque pa sembrar una sola hilera se desperdicia la tierra. El maíz se acostumbra a sembrar por un lado también, porque al sembrarlo al puro centro del surco menos rendimiento. La distancia entre maíz y maíz es de un metro o uno con cincuenta [1.50] metros; es el cultivo que va más separado, porque muy juntico menos se da. La alverja se siembra distanciada de 50 a 60 centímetros, la papa de 50 centímetros o depende; aquí está sembrada apartada por lo que hay maíz, está sembrada casi de a metro en partes, en otras partes está de a 50 centímetros, porque sino quedaría encima de la alverja [ver Figura No. 30]." (José Morales Suárez).

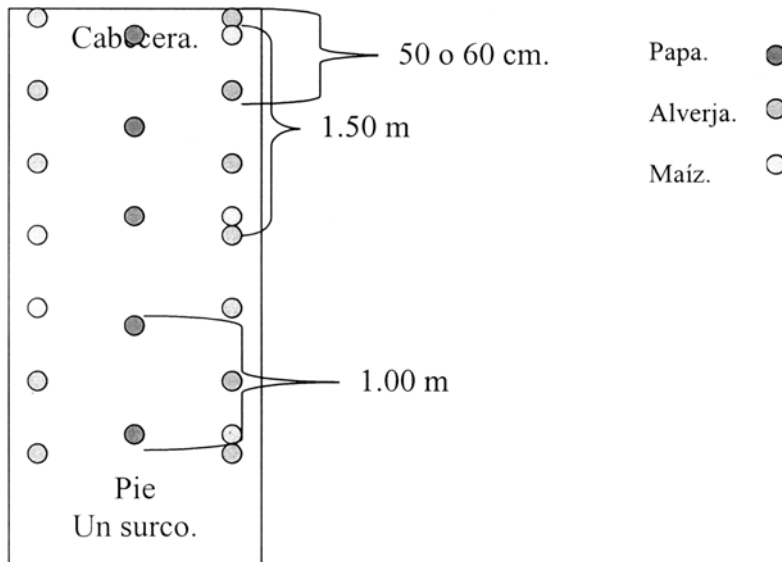


Figura No. 30.

El recao se siembra utilizando el recatón o el barretón (punzón antiguo), chuzando la tierra y depositando en cada pequeño hoyo la semilla. Cuando el terreno es inclinado o de ladera se comienza a hoyar "al derecho", es decir, del pie a la cabecera de un camino o surco, para continuar lo mismo en el siguiente camino, del pie a la cabecera. Si es un terreno plano se puede continuar de la cabecera al pie del siguiente camino, en forma serpenteada. Luego de sembrada la papa, se hacen hoyos más pequeños al lado izquierdo del surco (mirando del pie a la cabecera) para sembrar el haba en un mismo hoyo con la alverja; al lado derecho se siembra el maíz junto con el frijol en un mismo hoyo. Los hoyos de la papa exigen que sean más grandes que los de la alverja, el haba, el frijol o el maíz, porque ésta extiende más sus raíces, aunque esto también depende de la clase de papa que se quiera sembrar; si es papa lcahuila se debe sembrar en hoyos de mayores proporciones y más separados los unos del otros que el de las demás papas porque ella "ramajea" mucho más o extiende más sus ramas que las demás, y además no da papas a su gusto si está muy apeñuscada.

"La papa lcahuila grana más." (Don Gabriel Manrique Morales).

"Ya está melgau y orita vamus a hoyar y le vamus a echar en cada hoyitu de a tres papitas, encima se le echa dos puñaitas de abonu negro y después el abonu quínicu en corona, abonu Tres Quinces, después se tapa y después se espera hasta que nazca, y a lo que nazca ya toca los primerus jungicidas pa los insectus y se va preparandu pa la Gota y se aporca. La melguita es pa no salise pa'llí, ni pa'cá, entos,

unu va por todú el centru. No hay que hoyar muchu hondu porque pu'aquí no hay gallinas, esu es un mediu señalaitu, se le anivela con tierra a cada hoyo de 20 cm [mide dos palmos de su mano a ras del hoyo hacia arriba], con camellón de a un palmo." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

*"Va a tocar sembrar de a tres papas, pequeña y grandí, porque tá rindiendo la papa. Aquí tengo diferentes clases de papas: **Monserate, Criolla, Pepina, Alcarroza** y **Quina** [ver Figura No. 31]." (Don Puna Cabezas Cuesta).*

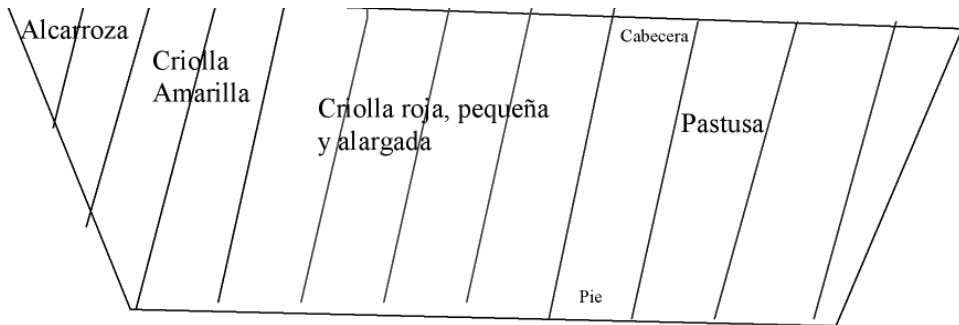


Figura No. 31. Esquema de una sementera de papas.

"...después de picar la tierra, después de dejale que se pudra el pasto, las malezas, ya por ahí a los 20 días está la tierra pa sembrar la papa. Si es pa sembrar la alverja o el frijol la misma vaina. Entonces, ya se tiene la semilla, si es pa sembrar la papa, se hoya, se le echa el abono químico o orgánico, y después si ya a lo que está de cualquier diez o quince centímetros, entonces, hay que atterrarla y jumigarla tanto pa las plagas, como la Gota, como pa los yelos.

Ojalá las papas queden "hombro a hombro" y con el tallo pa lo alto, porque si está lo contrario le queda más duro pa tallar, entonces, se le busca la idea de que los ojitos de la papa queden pa'riba. Aquí estoy sembrando la papa juntica porque al estilo sabanero es diferente, o sea, por el lado de Villa Pinzón se siembran separadas a una distancia de 20 centímetros también, pero ya no en hoyos sino en zanja que se puede hacer con bueyes. Con bueyes se puede hacer una rejada y ahí se va echando la papa. Mientras que aquí los hoyos se hacen en la mitad del surco, no se hace zanja, por eso se le llama hoyar porque se hacen hoyos. La papa no debe quedar mucho honda, toca dejar la tierra sueltécita por encima, porque si queda mucha tierra encima o apretada no deja salir el tallo de la papa. No se sabe si la papa que estoy sembrando se dañe, porque está pasada de sembrar. Ésta jorma de sembrar la papa es en hilera o camellón." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Otro método usado para hoyar es la triangulación, empleada sobretudo para la siembra del lulo. Este método ha sido traído por los intermediarios que han fortalecido la siembra del lulo en la zona para aprovechar el buen precio que tiene este

producto en el mercado de Bogotá. Para hoyar se alistan dos varas con cierta medida estándar y se coloca una de ellas sobre la tierra, comenzando en el pie del barbecho. En cada extremo que señale la vara se marca con azadón o pala un corte leve en la tierra; luego se toman las dos varas y se forma un triángulo poniendo uno de los extremos de cada vara en cada corte hecho y juntando los otros dos extremos de las varas para señalar el tercer hoyo (ver Figura No. 32). Otra persona puede ir detrás haciendo cada hoyo en forma circular hasta dejarlo de un metro de diámetro cada uno, de forma tal que no se trata de que queden hondos sino apenas demarcados o despejados de materia vegetal. Así se avanza hacia la cabecera en dirección recta para hacer los demás hoyos, colocando siempre las varas en forma triangular con respecto a los dos hoyos anteriores.

"Las varas tienen dos metros y sesenta centímetros [2.60 m] cada una, se hoya con ellas y tiene que quedar en triángulo, mirándose por los tres laus, cada hoyo queda más o menos de uno cincuenta [1.50 m] de separados, se pica después la tierra de cada hoyo y se deja 20 días reposar pa que afloje la tierra, después se repica." (Arturo Vallejo Manrique).

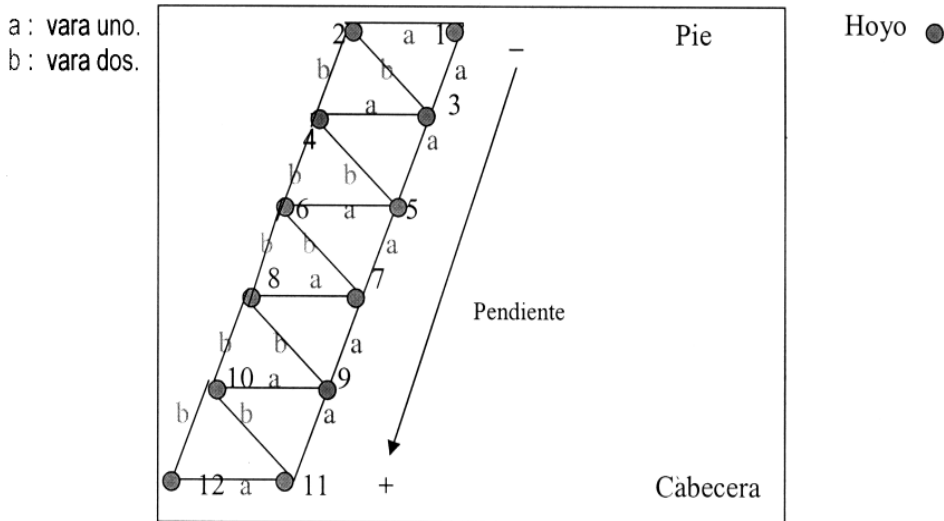


Figura No. 32.

Cuando dos personas trabajan abriendo hoyos para sembrar lulo en un barbecho se llega a un acuerdo en el cual cada uno se va en una línea imaginaria (sin melgar) y hace los hoyos de dos surcos a la vez (lado 1 y 2), y finalmente se encuentran ambos hasta llegar a la cabecera del par de caminos, y continúan así sucesivamente en los siguientes surcos, desde el pie a la cabecera del barbecho (ver Figura No. 33).

"Primo echamos el corte de este lado a allá. Después echamos de pa'riba, cada uno por un surco y ahí nos vamos encontrando por lao y lao." (Arturo Vallejo Manrique).

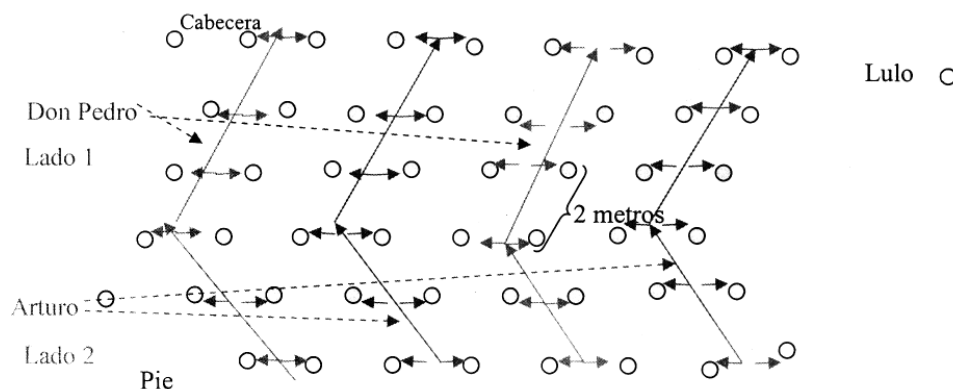


Figura No 33. Hoyar el barbecho para sembrar lulo.

5.2.2 El rastrojo.

Al sembrar en un "rastrojo" se siguen pasos similares para preparar la tierra como en la "tierra nueva", tanto para "Año Grande" como para "Guayome". La diferencia es que si se trata de un "rastrojo" donde todavía hay siembros no se puede quemar el terreno en grandes cantidades sino que se hacen pequeñas hogueras en las orillas ("hogueriar"), de forma que no comprometa la vida de lo que está sembrado. Los siembros de un "rastrojo" se deben desyerbar o "paliar" (o "traspaliar"), y cuando se sacan los "cortes" (cosecha) de todo el "rastrojo" se "rompe el llano" una sola vez ("rejada") o se palian con pala. Se esparce un poco de cal (no con la misma cantidad que en una "tierra nueva"), y si la tierra está muy apretada se vuelve a "paliar" o "traspaliar" hasta disminuir la presencia de terrones gruesos, o se vuelve a "romper el llano" o la tierra ("cruzada"). De todas formas, después de "romper el llano" y/o "paliar" la tierra, se melga, sólo si el nuevo siembro así lo amerita, y paso seguido se hoya siguiendo el mismo proceso descrito en la tierra nueva. El orden que se sigue para sembrar en un rastrojo obedece a la clase de siembro que se quiera hacer.

"En rastrojo se llama ya cuando haiga cruzau algunos tres cultivus palante. Rastrojo es ya onde se siembran varius cortis de sementera, cualquier unus dos o tres cortis." (Don Felipe Díaz).

Las hogueras que se hacen en los "rastrojos" que ya se cosecharon son pequeñas y se ubican en diversas partes al interior de la tabla, en el centro o en las orillas, en donde se queman los residuos de lo cosechado. Éstas sirven como sitio de siembra de algunas semillas, no obstante haber esparcido el exceso de ceniza por

el área de siembra. Aunque algunas veces esos restos del "corte" anterior se esparcen por toda el área del barbecho antes de la siembra con un mes de anticipación, más o menos, para que abone el próximo siembro y de paso al que está sembrado. Otros abonos, diferentes a los expuestos, se esparcen en los rastrojos para que se pudran por acción del medio natural, como el "chiquero" (residuos orgánicos de las casas), ceniza del fogón de la cocina, estiércol de animales, o el "charrasco" (residuos orgánicos de los "cortes" o cosechas) como el bagazo de la caña de azúcar que sobra de las molindas, la coca de amero y la caña de maíz, el bejuco del frijol, de la alverja, del haba, del pepino.

"Después de rozar, hogueriar ese chiquero, porque no se le puedi prender candela ["quemao"] o sino se vueli puallá pa la vecindad o coja pu'ahí pa bajo. Esu se van haciendo por hogueritas y ahí se habla al bueyero o gañán y ahí sí se jorma la arazón. Ayer llovió, entonces, ya no se puede prender bien las hogueras. Con una hoguera que se prendiera arriba con caña de maíz y si le volean leña, eso prende, eso es hoguería, si al caso es que me diju mi compadre que me dejaba pa sembrar el jrijol otra vez." (Don Pedro Mora Fernández).

"En esti pedazu no se puede hogueriar porque se charruscan las otras matas, porque tengo todavía maíz Blanco de Harina con frijol Cargamanto, entos, ya se deja que el pastu, la yerba o la maleza pudran ahí para abonu de las matas." (Don Crisanto Vera Manrique).

Los "cortes" que salen de una "tierra nueva" son de mejor calidad que los que se sacan por segunda vez de un rastrojo. Como el caso del maíz Blanco que cuando es de segundo corte o cosecha desmejora considerablemente su calidad y la tierra debe ser reabonada mejor para que alcance a darse la sementera. En el caso de la arracacha que se cosecha a los dos años, la capacidad de producción de la tierra desmejora considerablemente, al punto de que la gente no siembra más ese rastrojo y lo suelta para potrero, que el pasto aprovecha muy bien al crecer con los pocos abonos que han quedado en la tierra aunque se haya desgastado. El pasto permite que se fijen mejor los nutrientes en la tierra, que utilizarán las plantas en una próxima sementera.

"Ya voy pa dos años de cultivau estu, son dos siembras de maiz dentro de la arracacha. A los dos años ya sale el maiz y la arracacha está madura y sale también." (Don Crisanto Vera Manrique).

Generalmente un rastrojo se enyerba más que una "tierra nueva" por la abundancia de abonos que hacen crecer la hierba con más fuerza, por lo que se debe desyerbar más seguido en cuanto vaya creciendo la hierba ("barbasco" y el pasto "cucuy" o "Kikuy").

"El primer corte de sementera que se le echa a un rastrojo no enyerba mucho como en el segundo corte." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Las "palias" y las desyerbas de un barbecho nuevo y de un rastrojo se diferencian como lo expresa la gente:

"Son dos palias las que utilizo en barbecho nuevo, cuando es en rastrojo, como esta siembra que estoy haciendo, toca darle tres palias." (Don Crisanto Vera Manrique).

"En estu como es rastrojo que llamamus, entonces, ya se palea y se calienta la tierra conjorme esto no llueve, se muere la yerba, entonces, ya se puede sembrar. Aquí ya no se pica la tierra. Donde es barbecho nuevo si toca picar la tierra pa sembrar, o arar con bueyis."

Rastrojo es donde ya se ha sembradu maiz o papa. Aquí primeru se aró con bueyis, eso jue el año pasau y después se le sembró papa, maiz y haba, pero pu'ahí pocona. En esto, si no se deja muchu enyerbar la arracacha, está pa cosecharla al año. Esta comida ya tá madurona, aunque hay un pocu de semilla nueva, ahí para abajo es un pocu nueva. Esa a medida que se va sacando vuelta y se siembra, se va sacando pal solu gastu, pu'aquí no vendemus a la plaza ná." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

La tierra de un rastrojo es más suelta que la de una "tierra nueva", por lo que no se hace necesario preparar tanto la tierra. Muy pocas personas en la vereda acostumbran a sembrar en el rastrojo por un espacio mayor a los dos años y dejan descansar la tierra por igual número de años. Generalmente los tipos de "cateos" que se hacen en los rastrojos son de caña de azúcar-maíz-arracacha, papa-maíz-fríjol-alverja-haba e hibia-nabo-ruba-fríjol-alverja-haba. Hay algunas excepciones en la rotación de los rastrojos en los que se siembra por un espacio mayor de los dos años, hasta seis años seguidos, sin verse disminuida la capacidad productiva de la tierra. La forma de hacer perdurar la vida orgánica de estos rastrojos se consigue abonando muy bien la tierra en la época de preparación del barbecho, un mes antes de la siembra, utilizando todo tipo de abono orgánico, animal y vegetal que produzca la finca. Esta costumbre antigua de no quemar el barbecho, se fortaleció gracias a las enseñanzas dejadas por los programas agrícolas que impartía la radio Sutatenza que funcionó en el año de 1970. Los rastrojos de estas características han mantenido una producción constante.

En el rastrojo se esparce la cal cuando se han sacado todos los siembros y se va a sembrar por segunda vez. No se puede regar cal cuando aún no se han cosechado todos los siembros de la sementera porque puede quemarlos, aunque a la caña si se le debe regar cal alrededor del pie, una vez al año, para evitar que las plagas dañen la base del tallo.

"Estoy regando la cal pa después picar y melgar pa sembrar, en este rastrojo voy a sembrar maiz, caña y arracacha, en este retazu de aquí pa bajo, para abonar la tierra esu le ayuda muchu, es mejor casi que el químico, da muchu la arracacha onde se le riegue cal." (Don Pedro Mora Fernández).

"El abonu primeru es la calada. La cal es un gran abonu para la mata y para el pastu y luego ya utilizo los abonos químicos, como Agrimin, el Triple 15, el 103010 Abocol, Desarrollo." (Don Crisanto Vera Manrique).

"Yo eché cal al rastrojo antes de picar con azadón acá, le eché un bultu de cal para el pedacitu ese. Toca calar la tierra pa que mate los bichus de la tierra." (Don Guillermo Peña Manrique).

Si no es necesario "romper el llano" porque la tierra está suelta, entonces se patea y se desyerba la tierra a fin de sembrar nuevamente. Cuando aún no se ha cosechado todo el rastrojo y se quiere volver a sembrar nuevamente, entonces sólo se patea o "traspatea" y se desyerba sin dañar las otras plantas. De todas maneras se prefiere "romper el llano" para revolver los abonos que están contenidos en la tierra para que se de mejor la sementera si las condiciones económicas y la disposición del arado de bueyes así lo permiten.

"Esa tierra queda como una ceniza porque es tierra delgaditica y como ya ha sidu rastrojo de varias aradas esu queda puru blanditu pa arar. No se le da sino el sólo yerro a ese rastrojo pa sembrar y después se melga pa poder sembrar el maiz, aquí no es sino el sólo yerro." (Don Pedro Mora Fernández).

"Aquí toy arando para sembrar maiz y papa, pero yo no repicu el rastrojiitu, sino únicamenti el sólo rompecito con el arado y el resto es pa sólo hoyar y sembrar la papa y el maiz. Si no juera por mi ahijau, entos me hubiera tocado picar esta santa tierra tan dura." (Don Marcos Rubiano León).

Si a un rastrojo de arracacha se le quiere sembrar un segundo corte de maíz, alverja y haba, se procede a hoyar para sembrar nuevamente los siembros cuidando de no maltratar las plantas de arracacha, ni de sembrar cerca de ella porque puede "enmantecar" o afectar el crecimiento de los otros siembros.

La gente de la vereda está de acuerdo con que el tiempo de preparación de los rastrojos para la siembra no son tan demorados como sí ocurre con las "tierras nuevas", porque estas últimas requieren más tiempo para que la materia vegetal que contienen se descomponga. En cambio, los rastrojos ya tienen la materia orgánica más descompuesta e incorporada al suelo.

"El rastrojo no lleva mucha madurez [tiempo] pal barbecho, ahí ya se puede de un día para otro picar y se puede sembrar. Es que donde toca dejale su tiempo para que pudra el pasto es donde es potrero llano o barbecho nuevo, ahí sí ya se lleva más madurez [más tiempo] pa hacer un barbecho." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Todas estas actividades no se hacen una por una a un tiempo, sino que mientras se está terminando de melgar en este rastrojo, don Jorge entonces, regaba papa en los surcos ya hechos y cuando yo terminé de melgar empecé a regar alver-

ja, mientras don Jorge terminaba de echar abono químico a los hoyos, luego se puso a fumigar con Top Sul, mientras yo empecé a tapar la papa Pastusa y la alverja con azadón. En fin, son diferentes actividades que se hacen a un mismo tiempo, pero cada uno por aparte, pero va cambiando de actividad a un mismo tiempo. El último paso de la siembra es tapar la papa y la alverja con tierra, ya se deja quieto que nazcan y se vuelve cuando ya esté para aporcar. Claro que en esto toca junigarla, cuando ya salga el tallo afuera de la tierra, por ahí entre unos 15 o 20 días, más o menos.” (Don Marco Emilio Pedrao).