

Historia del arroz, usos, y cosmovisión del awá



Inda Sabaleta, Tumaco, Departamento de Nariño



Historia del arroz, usos, costumbres y cosmovisión del awá

Inda Sabaleta, Tumaco, Departamento de Nariño

Historia del arroz, usos, costumbres y cosmovisión del awá

Autores

© Teresa de Jesús Vásquez, Guillermo Nastacuas, Jesús Robinson Narváez

Ilustraciones

© La Investigación de Arroz de Inda Sabaleta: Jesús Narváez

Gestora del SENA

Sandra María Cárdenas Salazar
Instructora Agropecuaria

Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica
SENA, Regional Nariño

Formación en gestión ambiental y cadenas productivas sostenibles Convenio SENA-Tropenbos

Coordinación del proyecto

Luis Carlos Roncancio B.

Equipo de trabajo Convenio SENA-Tropenbos

María Clara van der Hammen

Sandra Frieri

María Patricia Navarrete

Norma Zamora

Mauricio García

Javier Fernández

Daniela Pinilla

Coordinación del proyecto editorial

Catalina Vargas Tovar

Corrección de estilo

Catalina Vargas Tovar

Diseño

Carlos R. Castillo R.
crvisual@hotmail.com

Impresión

Bogotá D.C., 2012

Tabla de contenido

Origen de las semillas para la cosmovisión del pueblo awá	7
Origen de las plagas para el pueblo awá	9
Origen de los pájaros para la cosmovisión awá	11
Historia del lugar	13
Llegada de los primeros pobladores	13
Ingreso de los colonos	15
Vivienda ancestral	17
Comida tradicional	21
Ritual a los muertos	23
Pesca artesanal	27
El misterio de las quebradas	29
Selección de semillas	31
¿Cómo conservaban las semillas?	32
Origen de las plagas del arroz	35
¿Cómo se controlaban las plagas?	35
¿Cómo abonaban las plantas?	36
Preparación del lote	37
Tipos de arroz	37
Cosecha del arroz con relación a la luna	39
Pilada de arroz ancestral	41
¿Cómo se pesaba el arroz en la antigüedad?	41
Culturalmente que materiales utilizaban para elaborar artesanías	43
¿Cuáles son los tipos de suelo según su cultura?	43
¿Cuáles son los tipos de montes?	44



Origen de las semillas para la cosmovisión del pueblo awá

Todo viene del árbol grande porque según los mayores Dios tenía las semillas en una sola parte, en el árbol grande y una vez tumbadas todas las semillas del árbol grande se regó las semillas en toda la tierra habitada, no solo fue en una sola parte, estuvieron todos los awá en la tumba del árbol, recogieron las semillas y las llevaron a todos los resguardos.



Origen de las plagas para el pueblo awá

Cuando iban a cortar el árbol grande donde estaban todas las semillas, primero tenía que matar a la tunda o ambarengua que cuidaba el árbol grande. Entonces le echaron a la escalera que ella subía al árbol, baba de balsa que es una goma muy pegajosa y babosa y prepararon una olla con brea caliente para cuando ella subiera la grada se resbalara y callera preciso a la olla. Los Awá estaban escondidos para tapar la olla a lo que la vieja callera a dentro de la olla; cuando ella cayó, sucede que no taparon bien la tapa de la olla y se escapó el humo y ese humo se convirtió en plagas y moscos chupadores de sangre como el tábano, el jején, el sancudo, el rodador y la manta.



Origen de los pájaros para la cosmovisión awá

Cuando los awá iban a cortar el Árbol grande, el árbol de la comida mandaron a unos awá a ver de que se sostenía el árbol por que estaban cortando el árbol y el árbol no caía, subieron varios awá y se dieron cuenta que era un bejuco que sostenía el árbol que venía desde el cielo, los que subieron se quedaron allá comiendo por que había mucha comida y pensaron quedarse viviendo allá. Después subió otro Awá y se convirtió en una ardilla llamado pilmo y este cortó el bejuco, entonces el árbol empezó a caer y los awá que estaban arriba se convirtieron en pájaro y de allí salieron los pájaros



Historia del lugar

Llegada de los primeros pobladores:

Jacinto Nastacuas fue el primer primitivo que llegó a la vereda Inda Sabaleta, resguardo indígena de la comunidad Awá, hace más de un siglo aproximadamente. Don Jacinto venía de la montaña de Cuayquer viejo.

Jacinto era el merecedor de llegar a esta tierra, ya que según las creencias indígenas de los Awá: “Cuando una persona es merecedor de llegar a un lugar mi Dios lo lleva “.

Se vino por trocha desde el Diviso, eran trochas feísimas abundaban las culebras y los tigres, entro por Llorente que era pura selva. Todo esto indicaba

Los primitivos eran curtidos, trabajaban distintos lugares de la selva la dejaban bonita y luego se trasladaban a otra parte pero más adentro, era una selva bonita y productiva. Los indios Awá andaban de un lugar a otro y entre mas andaban más bonita se les hacia la selva y así se

adentraban selva adentro para encontrar asentamientos de mas compañeros indígenas, de tanto andar y andar se llegó a una parte que se llamaba el consuelo, aquí encontraron restos de compañeros indígenas que ya habían sembrado, chontaduro, plátano, chiro, banano, yuca, es decir habían semillas de cultivo y como las tierras eran planas y productivas se asentaron en lo que hoy se conoce como la vereda Inda Sabaleta.

¿Cómo estaba conformada la familia de don Jacinto?

Don Jacinto tenía su esposa y 4 hijos, (3 varones y una hija mujer), después de haberse instalado en este territorio de la Sabaleta salieron buscar compañía e informaron a sus compañeros de cuayquer viejo que acá en Inda Sabaleta había una gran cantidad de selva baldías y fue así que se unieron a este territorio 4 familias más, encabezada por: Demetrio Guanga, Floro Pai, Ramón Bisbicuz y Enrique Guanga, detrás de estos se había venido otro compañero llamado Pedro Chindoy quedando estos como primeros primitivos y pobladores.



Ingreso de los colonos

Después de 30 años aproximadamente de estar asentados en esta zona gozando de paz y tranquilidad, llegaron a invadir de manera grosera nuestras tierras, conocedores que estas montañas eran productivas, abundaba el arroz, ganado, cerdo, frutos, el chontaduro rodaba, querían meterse a la brava en esta comunidad.

Fue aquí cuando apareció el INCORA y nos titulo pero de manera individual, cuando el Incora nos titulo nuestras tierras los colonos se fueron porque no pudieron quitarle las tierras a los nativos, no obstante con esto lograron vivir tranquilos por más de 20 años y resulto otro problema:

Los indígenas tenían unas reservas para cazar y los colonos de Tumaco, Espriella, Caunapi, y otras veredas de los alrededores hicieron una manga (lindero) para invadir estas tierras, ya tenían hecho convenio con Araqui - Astorga Várela (empresas palmeras) para vender nuestras reservas, entonces nosotros los indígenas dimos parte a las instituciones como Alcaldía, Incora, Pastoral Social, Defensoría del pueblo, asuntos indígenas, Gobernación, eso hace más o menos 22 años, entonces a raíz de varias reuniones con estas instituciones fue que se tomo la medida, que los títulos individuales no servían y que eran convenientes los títulos colectivos, títulos globales, quedando titulado colectivamente estos territorios en el año 1989.



Vivienda ancestral

En ese tiempo las casas eran construidas de chonta, las hacían altas para que no se subiera el tigre a comerse a la gente , el techo era de hojas de amargo y de una palma llamada taindil, las paraduras de las casas y el techo era tan fuerte que duraba de 10 a 12 años. Para construir estas casas se trabajaba la chonta y las hojas en propia menguante por que la madera cortada en menguante dura más tiempo en podrirse, si no se cortaba en menguante no duraba mucho se podría rápido y la casa duraba de 5 a 6 años.

Una vez se podría la casa después de 10 o 12 años para volver a construirla se buscaba un lugar distinto y era necesario que fuera toda la familia a buscar el lugar donde iban a construir su nueva vivienda ya que todos tenían que ponerse de acuerdo (hijos, mujer y marido) en el lugar que iban a escoger para vivir, primeramente se escogía un lugar donde hubiera agua (Quebrada o Rio) y ahora esta costumbre ya se acabo.



La cocina del indio era un ritual donde se sentaban a conversar, asaban carne, choclo y siempre se sentaban alrededor del fogón a acompañar a la mujer a cocinar.

El tangán en la cocina se utilizaba para ahumar la carne, el pescado, el chontaduro, la panela, la sal; el tangán era de chonta y el humo conservaba todo lo que se podía podrir, también se colocaban las semillas como el maíz con todo el catul u hoja para que no se negree y no le caiga ningún bicho.



Comida tradicional

La comida tradicional para los Awá de Inda Sabaleta es la chicha de maíz con chiro, envueltos de maíz, envueltos de yuca, se hacen chicha de chontaduro, chicha de maduro.

Hace unos cincuenta (50) años el arroz no se comía en seco sino en sopa, cuando mataban animales se molía en el pilón y se echaba el arroz en la sopa; el chiro y el plátano en una olla aparte y se tapaba con hoja de bijao, se tendía esta hoja, se tendían de dos a tres hojas en el suelo y allí se vaciaba, el piso era de chonta, no había mesa y se servía con un cucharón grande de madera.

El se preparaba la Chuya de arroz, que era un arroz como colada, simple, no se utilizaba azúcar, ni panela, se comía simple, solo se preparaba con agua casi no se comía el arroz seco actualmente se sigue comiendo chuya.



Ritual a los muertos

Había la costumbre que cuando se moría alguien de la familia quemaban las casas, recogían todo y se iban a un ranchito a vivir a otro lado, porque hay la creencia que si una persona se muere de allí no sale nunca y se quedaba dando mal aire y mal viento.

Quemaban todas las pertenencias del muerto y se comían todo lo que dejaba y después del año de haberse muerto se hacía el cabo de año, invitando a todos los vecinos, familiares y allegados al cementerio haciendo una semejanza, llevando escopeta machete, cigarrillo, aguardiente y llegan hasta la bóveda a golpearle al muerto con el machete y le hablaban que se levante a la fiesta que celebran en la casa donde lo esperan hasta las 6 de la tarde, con comida y trago, pero la familia no puede comer nada de lo de la fiesta que está en una mesa.





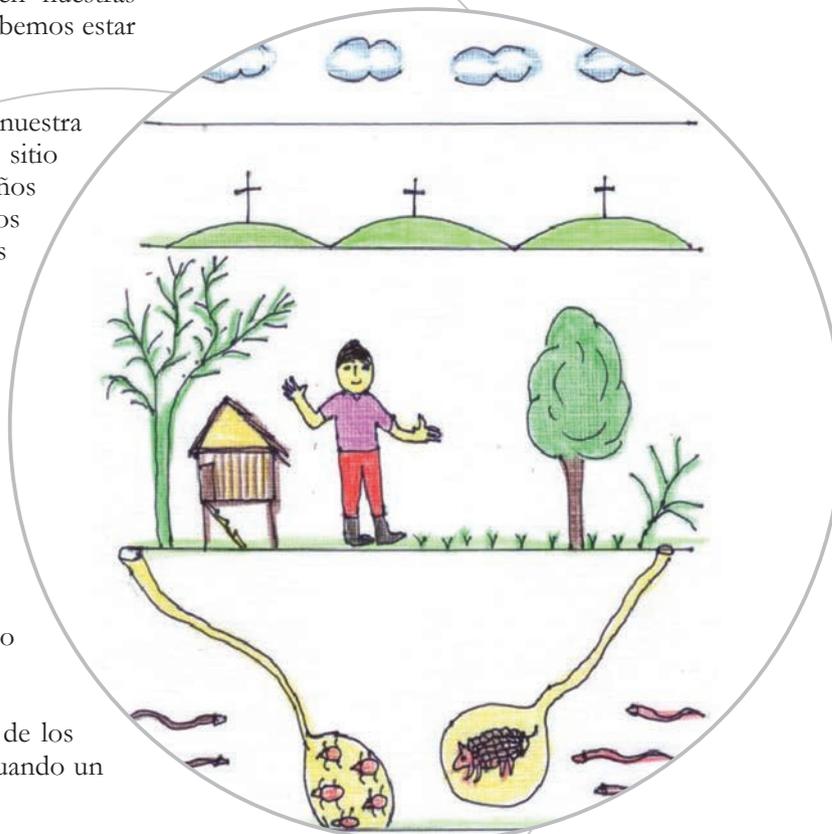
Al siguiente día lo que está en la mesa, esa comida, bebida, aguardiente, cigarrillo, gallina, puercos, pavos lo reparten a los que llegan y han estado en acompañamiento, y a la 5:00 am se sacan las coronas, aguardiente, cigarrillo y van a dejarla al cementerio en la bóveda del muerto y así el finado no llega más nunca.

Los awá somos gente de la montaña, nuestra vida está ligada a la naturaleza, esto lo reflejamos en nuestras tradiciones y en los rituales ya que siempre debemos estar en paz con la naturaleza y la madre tierra.

Hay varios sitios sagrados (chanchimat) en nuestra forma de ver el mundo el chanchimat el sitio donde se encuentran los espíritus y/o dueños de animales y plantas con quienes convivimos y respetamos obedeciendo sus leyes que nos protegen de las enfermedades que ellos nos pueden causar cuando no las cumplimos o las irrespetamos.

Tenemos cuatro mundos:

- *Ishkum Awá*: (mundo de abajo) aquí viven los seres más pequeños, que comen humo y no tienen ano, este mundo lo descubrió el *ulam* (armadillo) y la *kukim* (hormiga).
- Más arriba se encuentran el *awaruspa su* (mundo nuestro)
- Sobre nosotros esta el *irituspa su* (mundo de los muertos y los espíritus) hay la creencia que cuando un awá muera va para allá.
- Arriba esta es *susakatmika su* (mundo del creador) este controla los tres mundos que están abajo.



Pesca artesanal

En esta comunidad la pesca se hacía de acuerdo al tiempo por ejemplo cuando era en verano utilizaban un veneno llamado Barbasco que es un bejuco o planta enredadora que lo traían de la montaña, este bejuco se lo cortaba en tronquito, se majaba o machucaba hasta que botara leche y se lo tiraba a la quebrada o río. El barbasco envenenaba el pescado y para cortar el veneno se orinaban en el agua terminando el efecto del veneno del barbasco.

Habían tres clases de barbasco: la yazla, el barbasco, o el guate peje que es un bejuco de la selva que nace solo.

Los mayores acostumbraban a pescar en tempestades duras, para aprovechar las salidas de los pescados por tradición entre mas fuerte fueran las lluvias más ganas daban de salir a pescar, pescaban con anzuelos, ya que el agua turbia hacia que hubiera abundancia de peces.



Pesca en el invierno



Para pescar cada quien tenía su quebradita o charco y se iban solitos a pescar, llevaban igra o morral para guardar el pescado. Se tenía la costumbre de irse solo porque había la creencia que si iban varios uno de ellos podía tener mala espalda o hacer bulla o ruido y se dañaba la pesca.



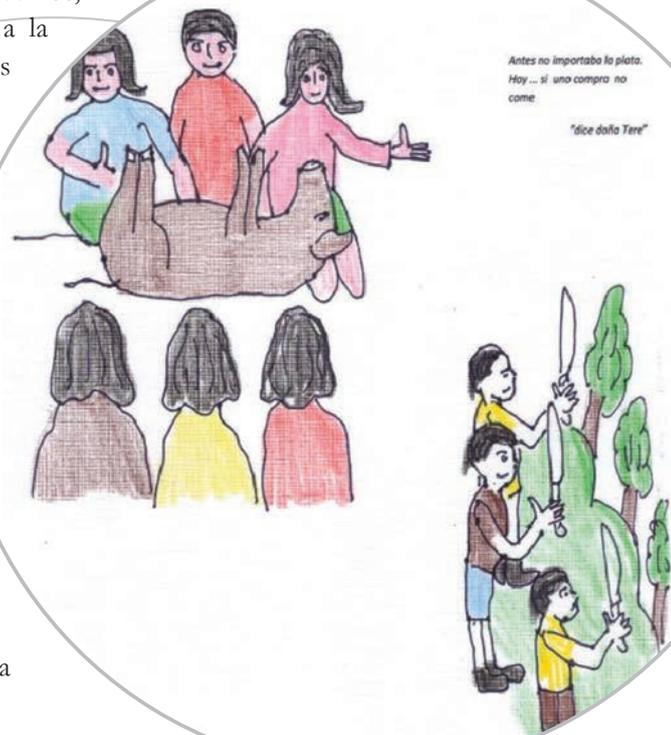
El misterio de las quebradas

Las quebradas eran misteriosas o mas sabias, por ejemplo; si un extraño llegaba a la casa de uno y quería ir a bañar a la quebrada primero tenía que ir el dueño de la casa a escupir las quebradas y las piedras, para proteger a las personas que iban a bañar y evitarles que no les cayera el mal de ojo, si esto no se hacía, el ojo de la piedra producía ronchas y comezones que la gente se quería enloquecer.

Para sembrar se reunían todas las familias y vecinos, hacían mingas para trabajar, los hombres iban a la casería a matar venado, sainó y tatabra, conejos había comida en abundancia, traían las semillas de donde sea y sembraban sus chagras (parcelas).

Las mujeres cocinaban, hacían atados en hojas y llevaban la comida hasta donde estaban trabajando, preparaban la chicha de maíz, andaluche de chontaduro (chicha de chontaduro) le echaban miel o panela, en ese tiempo no había azúcar. Todos los que ayudaban a trabajar tenían parte en la cosecha.

Antes cuando mataban un puerco o cabeza de ganado lo repartían entre los vecinos y familia, había más armonía era más bonito todo, hoy la gente se ha llenado de ambición a la plata dice doña Teresa.



Historia del arroz, uce, consumo y conservación del agua

Selección de semillas

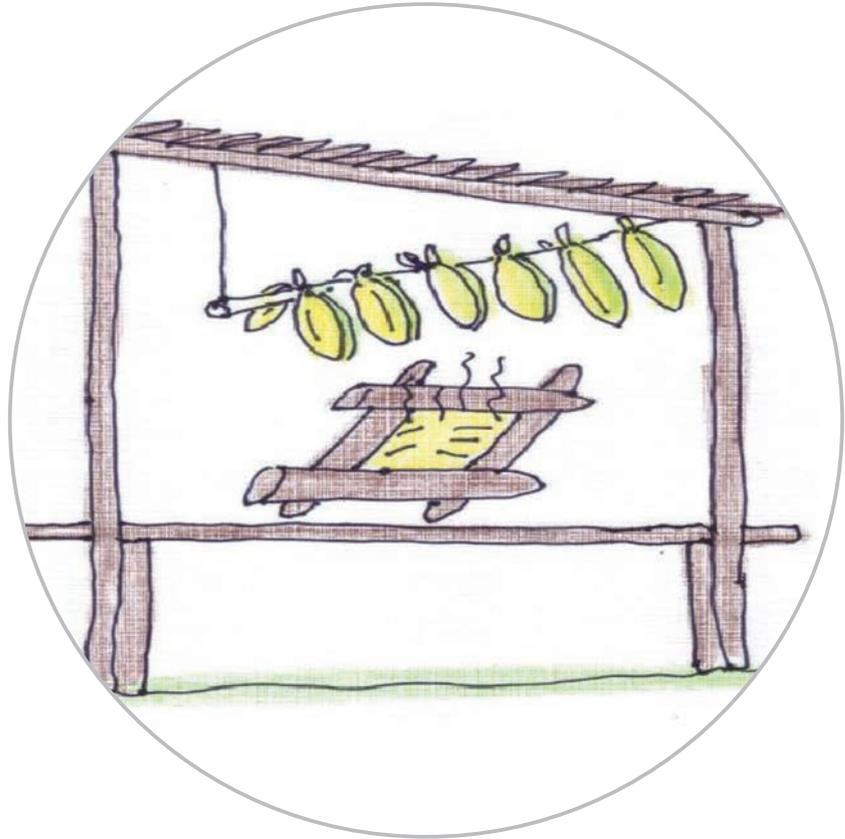


Para seleccionar las semillas era importante tener en cuenta cuando se cosechaba escoger la semilla más grande, se miraba la mejor mata y el árbol más carguero

¿Cómo conservaban las semillas?

Para la conservación de las semillas se tenía muy en cuenta la luna y siempre había que cogerlas en menguante o luna oscura para que las semillas duraran más; entonces las cosechas se hacían en menguante como es el caso del maíz y el arroz.

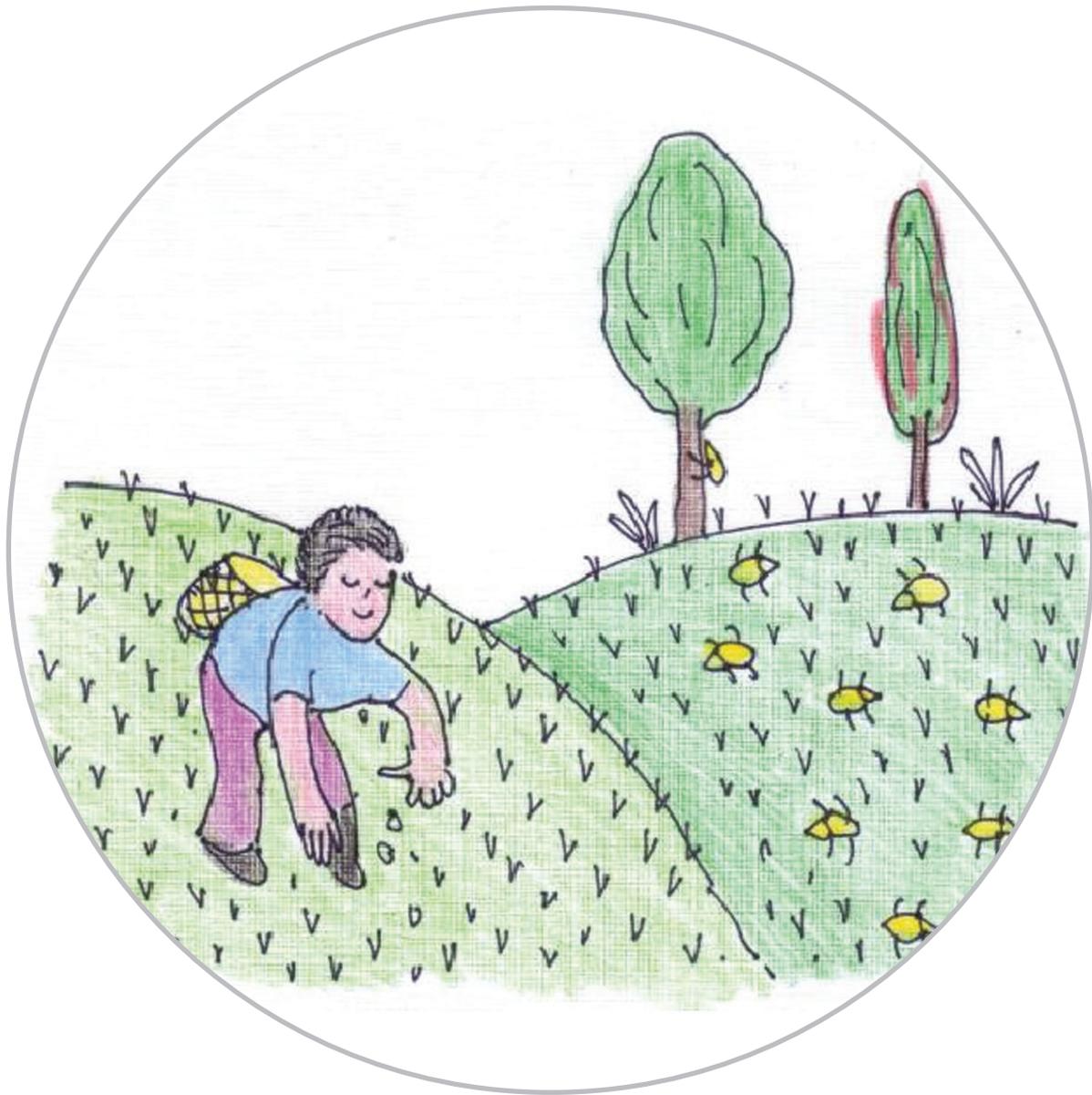
El maíz: Se cosechaba en menguante, se lo dejaba en la catule sin desojar, entero y se lo guardaba encima del fogón para que le diera el humo.





El Arroz: Después de cosechado en menguante se lo ponía a secar, unos tres soles se lo colocaba en palos más arriba del tangán para que la caiga un poco de humo.

Las semillas de plátano, chontaduro, yuca, banano, chino, manzano no se conservan se selecciona el mejor colino, la mejor yema y en el caso de la yuca se mira que sean tupida.



Origen de las plagas del arroz

El hombre destruye y acaba el hábitat natural de los pájaros que hoy le llaman plagas con la tala de los árboles, el derribo de las montañas, las fumigaciones, la utilización de químicos. Entonces la plaga sale por la falta de comida a buscar comida y es cuando el pájaro sale de la selva a buscar comida y se come la producción que el indígena siembra, como dice Jesús Robinson “el pájaro se las cobra y se come la producción del hombre”.

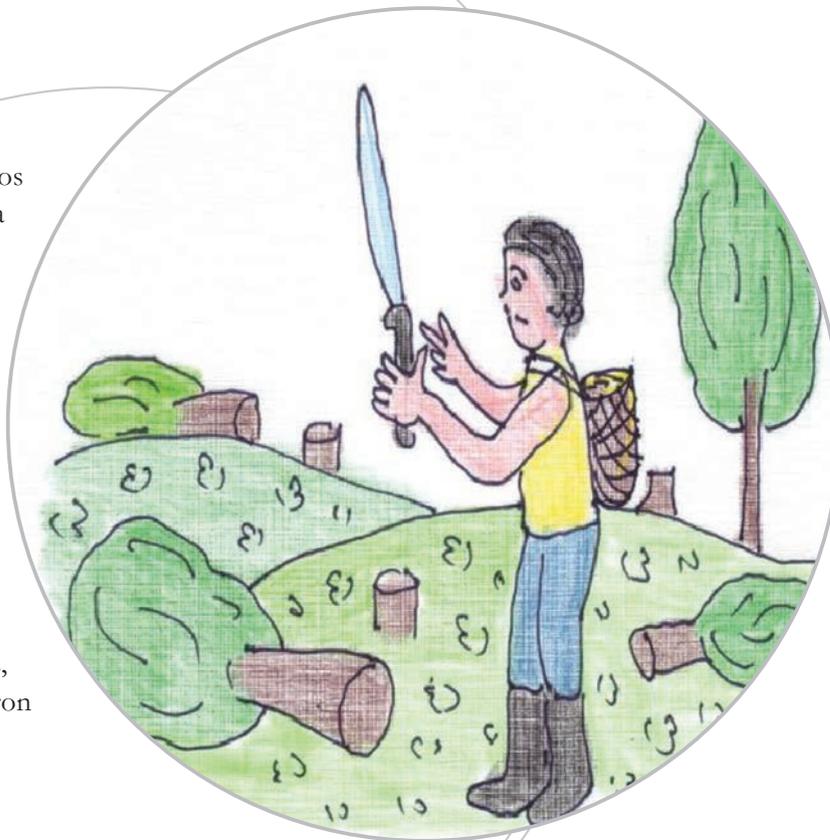
¿Cómo se controlaban las plagas?

Anteriormente no había control de plagas porque los ancestros sembraban y rotaban el terreno, se lo dejaba descansar hasta que estuviera montaña. El cucuín (plaga) tenía su comida porque tenía donde alimentarse estaba rodeado de árboles. El cucuín hoy ataca porque uno le ha destruido las montañas su hábitat. “Como el hombre lo ataca ahora él se venga con el hombre y toda planta que siembra el hombre el cucuín se la come, es una venganza que tiene el cucuín dice don Robinson Narváez”.

¿Cómo abonaban las plantas?

Anteriormente no se abonaban las plantas los cultivos se rotaban, se hacían tumbas para que se pudrieran todos los arboles, las ramas llenaban de vitaminas y alimento a la tierra y luego se sembraban, era utilizada la pura naturaleza y los rendimientos eran más grandes, daba gusto ver los colinos en ese tiempo no existía ni limas ni guadaña ni veneno todo se trabajaba a puro machete.

Antiguamente en los años 50, existían 3 clases de semillas: el arroz amarillo, el arroz blanco y el arroz de tres meses, esas semillas se perdieron y hoy tenemos el dian tres meses, arroz chino blanco y el garrapato que fueron semillas traídas desde Llorente.



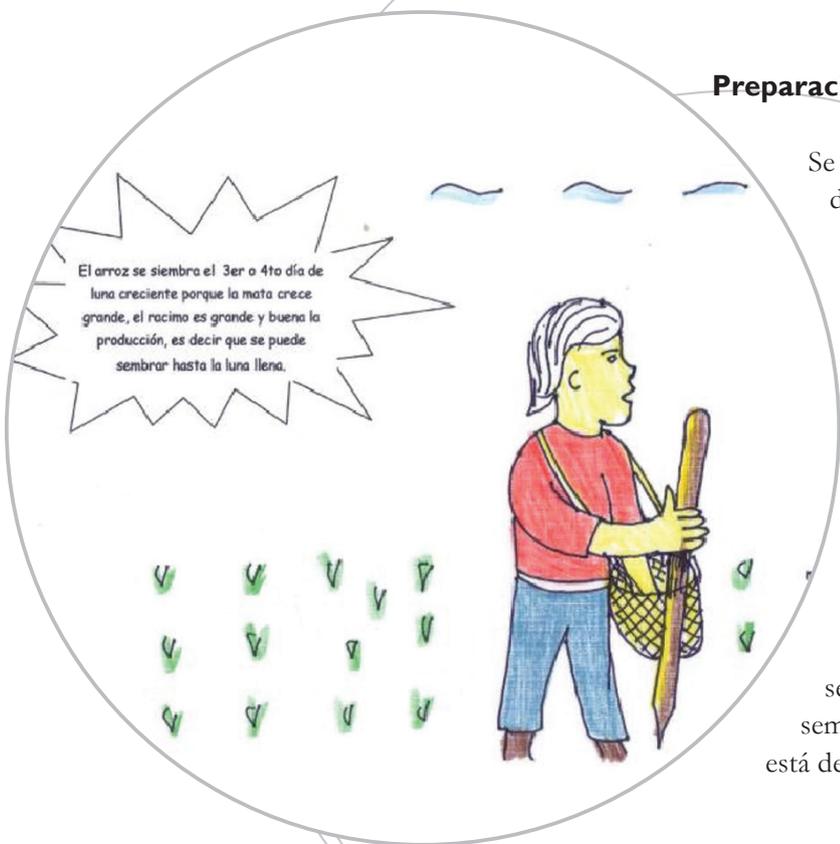
Cultivo de arroz en Inda Sabaleta

Preparación del lote

Se socialaban 1 a 2 hectáreas de montaña, derribaban la montaña después de un mes de estar secas las hojas le prendían fuego al monte y después se sembraba y no se limpiaba hasta cosechar. En ese tiempo no había plaga, ni tórtola, ni chimba galero.

Tipos de arroz

En la época que se sembraba arroz, habían bastantes tipos de arroz, me acuerdo más o menos que había el arroz chino, el tapapula, el villa lola, el garrapato, calilla, el bola que se produce a los seis meses, el cian que se sembraba en los guandales y este a los tres meses está de cosecha.



El arroz se siembra el 3er o 4to día de luna creciente porque la mata crece grande, el racimo es grande y buena la producción, es decir que se puede sembrar hasta la luna llena.

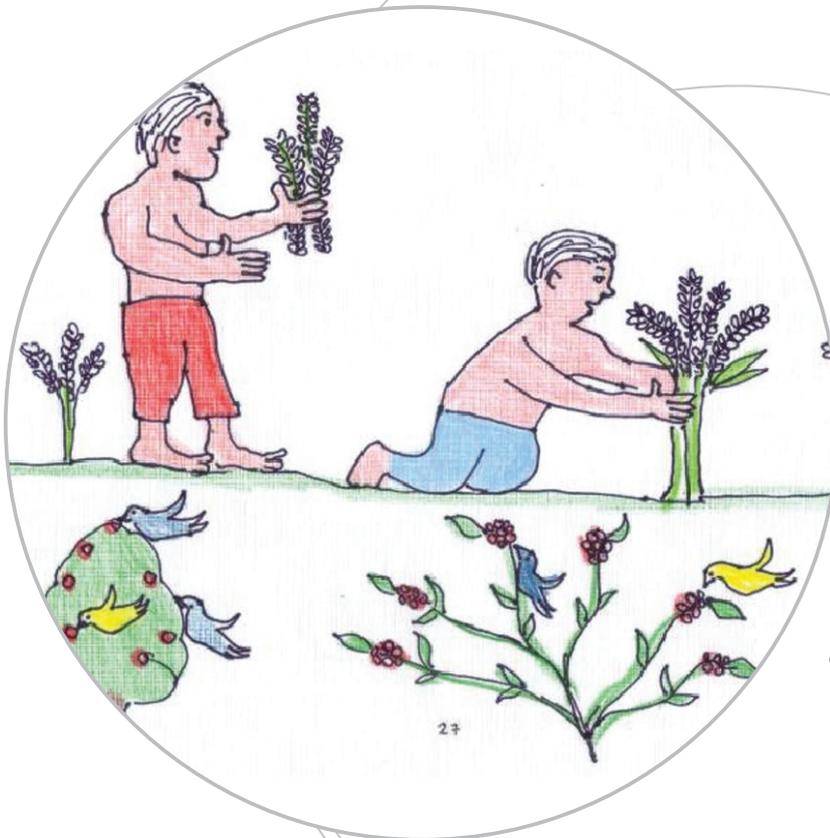
Siembra de arroz con relación a la luna

Los pájaros llegan en el mes de mayo y junio a comer en los rastrojos y se nota que en época de verano poco se encuentran los pájaros y en el invierno salen de sus madrigueras a buscar comida.



Los meses de siembra para que los pájaros no atropellen la cosecha son los meses de diciembre y enero, los pájaros se van de la zona porque no tienen que comer ya que la cosecha saldría cinco meses después, es decir mayo y junio que son los meses negativos y los pájaros van a buscar comida selva adentro debido a la sequia, luego se siembra los meses de agosto y septiembre para que la cosecha salga en diciembre y enero y los pájaros no atropellen la cosecha: los pájaros se trasladan a buscar comida en la selva adentro, en los meses de verano, es aquí cuando se aprovecha para sembrar.

Época de siembra con relación a la llegada de los pájaros



Cosecha del arroz con relación a la luna

Cosecha del arroz con relación a la luna

Para cosechar hay que tener muy en cuenta la luna y ver si está en la menguante para poder guardar la semilla, ya que la semilla cosechada en menguante es duradera y se conserva mucho más tiempo; en cambio en luna tierna la semilla dura más o menos unos 15 días y se apolilla.

“La semilla cosechada en menguante puede durar hasta 6 meses sin apolillarse”



Pilada de arroz ancestral

Para pilar el arroz en la antigüedad se derribaba un tronco del árbol más o menos de metro y medio, le hacía un hueco en el centro del tronco y luego se echaba el arroz en el hueco del tronco. Se cortaba un tronco de madera más delgado que entrara en el hueco del tronco del árbol llamado mazo y con este se majaba el arroz.

¿Cómo se pesaba el arroz en la antigüedad?

Ancestralmente no había balanza, se pesaba en latas de manteca grandes que era el equivalente a una arroba, un bulto contenía 5 latas y había hectáreas que botaban de 200 a 250 latas, es decir que de una hectárea salían de 40 a 50 bultos.



Culturalmente que materiales utilizaban para elaborar artesanías

En la antigüedad y hoy se encuentran los bejucos como el yare, el juanquereme, el guabo, la guadua tierna, el chillalde la cascara tierna que sirve para empacar yuca, plátano, para hacer nidos de gallinas para que abarque los pollos. Todos estos bejucos se cortaban en pura menguante.

Con estos bejucos se elaboran las siguientes artesanías:

- Mata de rampira se utiliza la hoja para hacer canastos, techos de casas y sombreros.
- Mata de tetera, también se hacen sombreros, carteras y en el tiempo antiguo se elaboraban las catangas que eran la herramienta de hacer la cacería en el agua, se colocaban en una corriente donde el pescado bajara y allí se atrapa Juan quereme: Se hacen canastos escobas, cuando se

hacían las casas en la antigüedad se amarraban los techos de las casas, para amarrar las canoas cuando están en la orilla, se amarraban las trozas de madera.

- El mate de calabazo: Era el plato, en estos le servían la comida a uno, tomábamos agua, de este mismo calabazo, se hacían cucharas de calabaza. También había una madera finísima llamada el cucharillo que se utilizaba para hacer las cucharas para servir la sopa y las mazamorras.

¿Cuáles son los tipos de suelo según su cultura?

La tierra la identificamos por el color, y este demuestra el abono que tiene, cuando la tierra es negra es apta para la siembra de todo yuca, maíz, arroz, plátano y sirve para hacer semilleros, cuando encontramos la tierra color

café pantanosa no es tierra muy productiva y entramos en pérdida, esos suelos no los utilizamos. Cuando es la tierra blanca se utiliza para hacer artesanías, jarras, ollas. Cuando encontramos las tierras amarillas son tierras que contienen ácido y son las tierras especiales para sembrar piña en abundancia, lo otro que se siembra la producción es escasa.

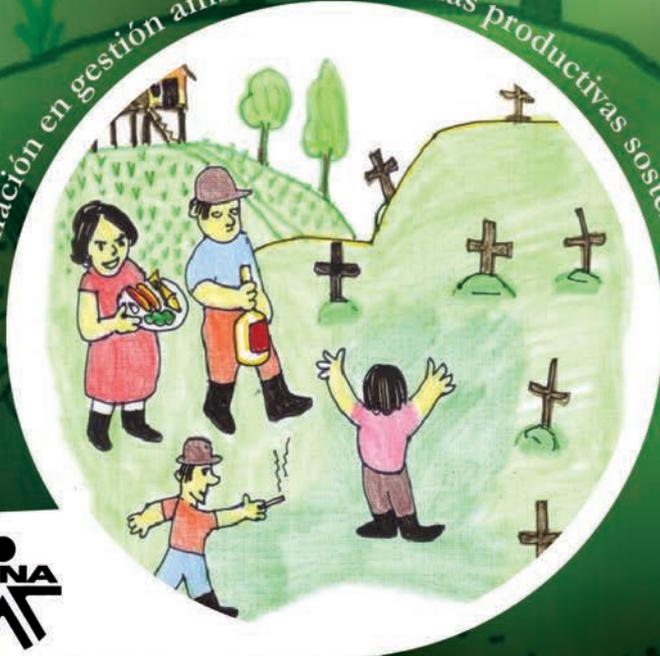
Cuando la tierra es colorada nacen arboles maderables, como el peinemono, el tara, el quinde, el cuangare.

¿Cuáles son los tipos de montes?

Hay palos para hacer casas, el quinde, el mazamorro, el guabo, el helecho, la ortiga, la uña de gato y el goma que se corta en menguante. El cusu es un monte que llevo de otro lado y el chimbagal era un monte viejo que eso no lo come nadie, ni el ganado, ni el caballo, nadie, nadie.

El guabo también es un monte hay como seis tipos pero solo hay tres que come el hombre, la guaba machetona, la larga y la cansa dientes.

Formación en gestión ambiental y cadenas productivas sostenibles



Organización
dos Estados
Ibero-americanos
Para la Educación,
la Ciencia
e a Cultura



Organización
de Estados
Iberoamericanos
Para la Educación,
la Ciencia
y la Cultura

